

手工坊果蔬雕刻轻松跟我学

果蔬雕刻

初级篇

陈加田 编著

首届全国厨艺绝技大赛

《最高纪录奖》、《最佳厨艺奖》获得者

中央电视台综合频道专题报道人物

金牌食雕大师，厨房里的艺术家

中华厨艺绝技表演团成员

◎ 80多款不同题材的作品，500多张讲解详细的步骤图
◎ 因物制宜，构图巧妙，内容翔实，图文并茂
◎ 适合食雕爱好者和亟待提高食雕水平的专职人员的参考用书



湖南科学技术出版社

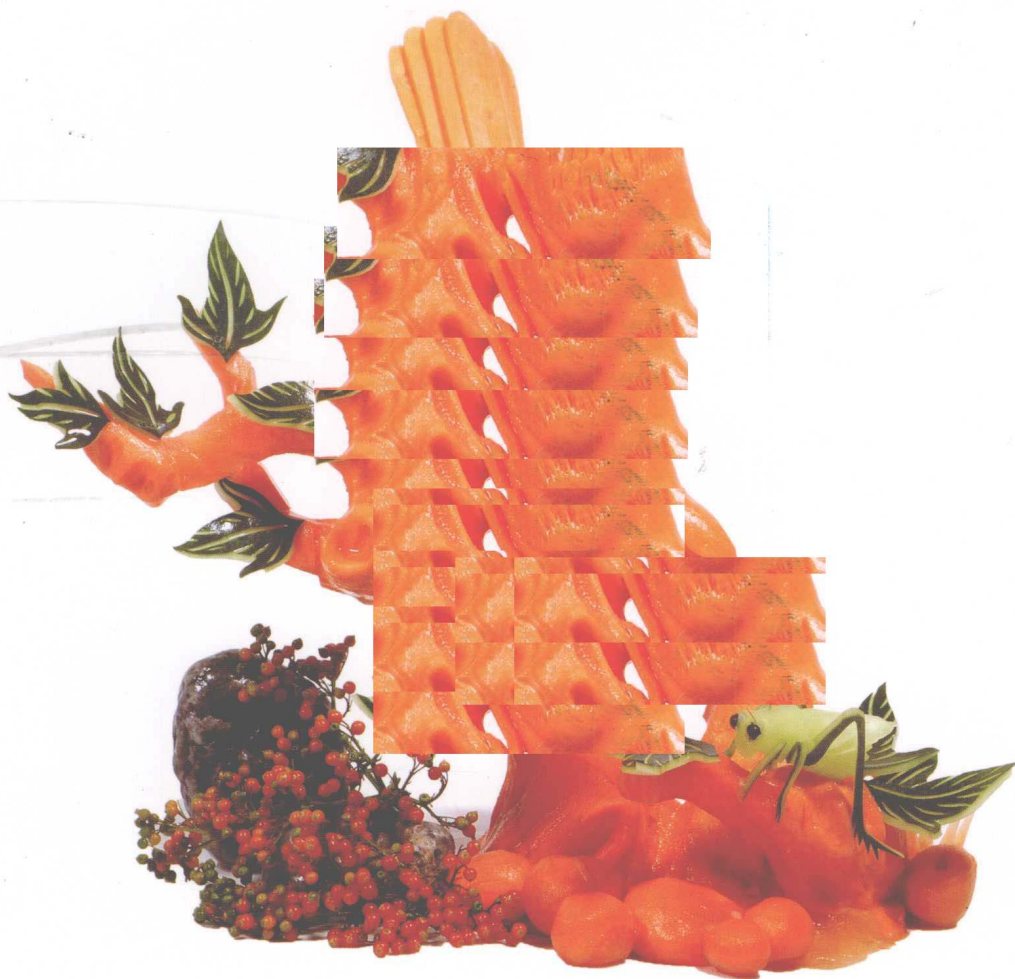
手工坊果蔬雕刻轻松跟我学

果蔬

雕刻

初级篇

陈加田 编著



湖南科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻.初级篇/陈加田编著. —长沙:湖南科学技术出版社, 2010

(手工坊果蔬雕刻轻松跟我学)

ISBN 978-7-5357-6355-6

I. ①果… II. ①陈… III. ①水果—装饰雕塑
②蔬菜—装饰雕塑 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第148991号

读者如有不明之处或需邮购, 请电话联系。

地 址: 长沙市车站北路70号万象企业公馆1808

网 址: <http://www.yhcul.com>

长沙市越华文化传播有限公司 邮编: 410001

电 话: 0731-84444800

手工坊果蔬雕刻轻松跟我学

果蔬雕刻 初级篇

策 划: 越华文化

编 著: 陈加田

责任编辑: 何 苗 戴 涛

执行编辑: 张 苗 彭 瑶

编 委: 李文杰 杨元会 王金龙 伍丹华

庾俊杰 赵 展 苏 欢

摄 影: 朱军昌

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路276号

<http://www.hnstp.com>

邮购联系: 本社直销科 0731-84375808

版式设计:  嘉伟文化

印 刷: 长沙湘诚印刷有限公司

(长沙市开福区伍家岭新码头95号)

开 本: 889mm×1194mm 1/16

印 张: 6

版 次: 2010年第1版

2010年第1次

书 号: ISBN 978-7-5357-6355-6

定 价: 35.00元

(版权所有·翻印必究)



序一 P R O L O G U E

食品雕刻是将具有一定可塑性的固体烹饪原料雕刻成各种形状的加工工艺，是一种食品造型美化艺术。它是我国烹饪技术中不可缺少的一个重要组成部分，是菜肴优化工艺中的一颗璀璨的明珠。它是在石雕、木雕的基础上逐步形成和发展起来的。据考证，食品雕刻源于两千多年前古代的祭祀活动，现代则广泛应用到中式宴会、西餐宴会及自助餐等看台展示中。

通过食品雕刻，可以美化菜肴形态，丰富餐饮文化内涵，增添宴席艺术效果，提高宴席的品位和档次，生动的食雕造型可给人以高雅优美的享受。2009年11月16日，胡锦涛主席在人民大会堂金色宴大厅宴请美国总统奥巴马，在巨型圆桌席面中央挺立着两只美丽的食雕孔雀。入席前胡主席还特别向奥巴马介绍：这是人民大会堂的厨师为欢迎您而准备的食雕作品“孔雀开屏”。作为高规格的中式宴会看台，以此来渲染隆重和高贵的气氛。

在中国烹饪百花园中，湘菜这朵奇葩可谓异彩纷呈、根深叶茂，它具有鲜明的湘风湘味，朴实可口，受到全国各地人们的欢迎。由于湘菜的扩张和发展，大批烹饪人才脱颖而出，竞显风流。本书的作者食雕大师陈加田就是其中的优秀代表。

在15年的烹饪生涯中，陈加田几乎每天和果蔬打交道，他刻苦钻研食雕技术，用心灵的语言和作品谈心，默默地进行创作，过着“淡泊的生活”。凭着对食品雕刻的执著追求，他刻苦练习，临摹绘画；为了使食雕作品生动活泼，他养鸡、喂猫、喂狗、养金鱼、种花，经常去动物园与植物园观察、写生，一待就是一天，他只是劳作，不求回报。他把食品雕刻当作自己的事业，在他看来是“堪与上帝媲美的事业”。他认为人应该坚守自己的信念和操守，为追求心中的信念，耐得住孤独，守得住寂寞。

“梅花香自苦寒来。”他的勤奋努力终于得到同行的认可，其作品在烹饪大赛中脱颖而出，崭露头角。从果雕、冰雕、糖雕、豆腐雕、面雕、蒙眼雕，到双手反背搭配站在行进中的滑板上雕刻，他成了全国少见的厨师雕刻绝技表演大师。

在赞誉声中，陈加田并没有陶醉和满足，“心不乏则身不累”，他一直梦想将自己所积累的食雕实践经验传授给自己的学生，实现自己的人生价值，为此编撰此丛书。此丛书是他多年心血的结晶，他以对主题的感悟而大胆创新，他的食雕作品品种全面，从小巧的蜻蜓、蝴蝶、蝈蝈到龙凤、熊猫、烈马、猫兔、时尚卡通诸样，从风景到风俗，逐渐形成系列。他雕的鸟兽动感十足，充满灵性与温情；他雕的淑女温文尔雅、委婉柔情；他雕的龙气势威猛，栩栩如生。

此套丛书的长处，在于每个品种的步骤分解翔实，把作品的侧面、背面都展示给读者。此丛书对刀法练习、运刀基本功的介绍毫无保留，难度由浅到深。分步练习，关键的点拨能使初学者茅塞顿开，心领神会，迅速提高食雕技艺。学习者只要按纲目循序渐进，必将成为烹饪食雕高手。

15年前，加田拜我为师，他每天勤学苦练，昔日情景还历历在目。如今加田在烹饪界声名卓著，他的弟子也已遍布大江南北，“青出于蓝而胜于蓝”，今日大作的出版，为师十分欣慰，盼加田继续保持旺盛的热忱，高尚的情操，练就更精湛的技艺，为中国烹饪事业做出更大的贡献。

邵志明



序二 PROLOGUE

果蔬雕刻在我国已有悠久的历史，在明清时代，宫廷和地方的高档宴席中，已经使用瓜雕作品。随着时代的发展，如今果蔬雕刻更是越来越受到人们的青睐。中式烹饪讲究：色、香、味、形、气，而果蔬雕刻则正好对其中的“色”和“形”等方面起着非常好的辅助作用。所以，果蔬雕刻已成为厨师烹饪专业课程之一，也将被列为烹饪中重要的一门学科。

食品雕刻艺术越来越被行业重视。把果蔬雕刻作品运用到菜肴宴席，使菜肴在被食用的同时，又具有艺术观赏性，既美化了菜肴，又烘托了宴会的气氛，令人心悦，更添食欲。果蔬雕刻的使用分为菜肴点缀和独立使用两种。菜肴点缀是指在菜肴装盘时，把果蔬雕刻作品放在其一侧或中央作点缀，使菜肴的造型和色彩更加完美，增加菜肴的艺术观赏性。独立使用是指我们常见的席面组合雕和展示台，这种方式多用来烘托宴席或宴会的气氛，提高宴会的档次。如今在一些高档宴席、大型宴会和酒会上，由于普遍采用了自主分餐制，因此桌子中间往往会显得很空，如果摆上一些具有象征意义的食雕作品，就可巧妙地烘托整个就餐气氛。此外，食雕在各式各样的美食节中也充分显示了其独特的魅力，起到了画龙点睛的作用。

本书作者陈加田是湖南烹坛的一匹黑马，长年致力食品雕刻艺术的研究和探索，曾供职于长沙、广州、武汉等多家星级宾馆和社会知名酒楼，曾多次作为湖南省优秀代表参加全国厨艺绝技大赛，屡次摘金夺银，被中央电视台等多家媒体誉为“潇湘神刀”。作者倾囊自己积累的多年操作实践和教学经验，编著此丛书。本套丛书分四册，由浅入深，循序渐进，既注重理论知识的介绍，又强调实用性和可操作性。全套丛书采用大量精美图解，方便读者理解和学习。同时，多数造型针对其外形特征、结构比例、雕刻要点、使用场合等多方面问题都做了详尽的注解。勤奋的学习是离不开好的指导老师和教材的，本套丛书既是无任何食雕基础者的入门教材，又可作为已掌握一定食雕技术者的参考用书。

我对《果蔬雕刻轻松跟我学》丛书的出版感到十分高兴，并希望陈加田坚持不懈，继续为传播中华食雕艺术和烹饪文化做出自己不懈的努力！

许高云



前言 P R E F A C E

“艺术不论天分，兴趣就是自己最好的老师”，这是我经常对学生们讲的一句话。兴趣、耐心和毅力是成功的三个要素。我是一个很普通的人，原来也没有专业的美术基础和雕刻功底，但我却通过苦练达到如今的成就。凭着一份对雕刻艺术的爱好和执著，从开始学雕第一朵花以后，我就把雕刻刀随时带在身上，不论春夏秋冬从未拿开过。随时随地，一有机会和时间我就可以练习，做自己最喜欢的事情总是最容易成功的，经常有朋友这样问我：“我想学，但我就怕学不好。”这就是缺少兴趣和毅力，要想成功是要有信念和敬业精神的，用一生的时间来做一件事是没有做不成功的，有一份付出就有一份回报。只要自己奋斗和努力过，人生就不会后悔。在此特别感谢我的两位恩师邓志明校长和许菊云大师，是他们的教导坚定了我的信念。还要感谢我的弟子和学生们以及所有帮助过我的兄弟和朋友们，是他们让我把我的食品艺术呈现给了世界。

食品雕刻是一种特殊的边缘艺术，是饮食文化进步的一种体现。追求美是人的天性，过去人们只求吃饱肚子，现在经济发达了，生活有了很大的改善，“吃”不再是一种本能，更是一种文化，食品雕刻艺术也自然地融入到这种饮食文化当中，为我们中华美食增光添彩。近几年来菜肴装饰艺术发展很快，果蔬雕刻作品也越来越精细和艺术化，表现形式也越来越丰富，有传统的果蔬雕刻，民间的工艺面塑，冰雕艺术，黄油和巧克力雕，现在更是把原来流行于西方的糖艺也运用到我们的中式餐饮中来了。运用的方式也主要分为手工制作和模具复制两大类，不过尽管现在各种各样的食雕模具很多，操作也很简单，但手工制作还是占主导地位。因为它是和我们中华民族几千年的传统民间手工艺艺术密切相关的，有它独特的魅力和文化背景，其作品更是可以千变万化，纯朴自然，是我们现代中华美食的一道亮丽的风景，也是各种食雕模具无可媲美的。

果蔬雕刻是其他食品类雕刻艺术的基础，用途最广，原料简便，易于操作和学习，从简单切雕菜肴围边到精致小巧的立体雕刻盘头作品，高档的席面装饰和宴会展台的制作，都可以用果蔬雕刻来一一体现，本套书分《果蔬切雕菜肴围边》、《果蔬雕刻初级篇》、《果蔬雕刻中级篇》和《果蔬雕刻高级篇》四本，汇集了我15年的学习经验，详细地介绍了果蔬雕刻的制作过程，其内容丰富，从易到难，繁简适当，造型逼真多样，贴切实用，易于学习，适合各种层次的食雕爱好者们学习和参考。

艺无止境，没有最好，只有更好，大浪淘沙，不进则退。我们只有不断地努力和探索才能不被社会所淘汰。奋斗是一种磨砺，成功是一种喜悦，能对别人有所帮助更是一种幸福，但愿我的这套书能对众多艺术爱好者们有所裨益。本套书从制作到出版用时不到一年，虽然付出了大量的精力和心血，但由于种种原因，书中难免还有不足之处，请朋友们多加谅解和指教。最后祝大家身体健康，事业有成！

果蔬雕刻的基础知识..... 6

果蔬雕刻原料知识..... 7

果蔬雕刻工具和磨刀方法..... 8

果蔬雕刻的基本刀法和手法..... 9

果蔬雕刻的分类和保存..... 10

陪衬物练习..... 11

花卉类..... 12

兰花..... 13

杜鹃花..... 14

节节高..... 15

月季花..... 16

茶花..... 18

牵牛花..... 20

马蹄莲..... 21

野菊花..... 22

卷毛菊..... 23

松鳞菊..... 24

龙爪菊..... 25

金丝菊..... 26

金钱菊..... 27

大丽菊..... 28

大丽花..... 30

梅花..... 31

红梅花瓶..... 32

玫瑰花..... 33

牡丹之一..... 34

牡丹之二..... 35

睡莲..... 36

昆虫类..... 37

甜甜蜜蜜..... 38

小栖..... 39

园趣..... 40

自然规律..... 41

禽鸟类..... 42

禽鸟嘴形..... 43

禽鸟翅膀..... 44

禽鸟尾羽..... 45



云中灵雀	46
白头到老	47
春暖花开	48
大吉大利	49
戴胜归来	50
独唱	51
高歌	52
海韵	53
和平使者	54
荷池翠鸟	55
欢天喜地	56
叽叽喳喳	57
金刚鹦鹉	58
锦绣前程	59
两只黄鹂	60
山村来客	61
觅食	62
鸟语花香	63
欢歌载舞	64
起飞	65
前程似锦	66
曲项向天歌	67
森林医生	68
绶带迎春	69
松鹤同寿	70
喜出望外	71
一家老小	72
鸳鸯戏水	73

永不分离	74
永相随	75
渔家风景	76
孔雀迎宾	77
鹦鹉	78
找家园	78
白鹤亮翅	79
守望	79
雉鸡	80
自唱自乐	80

水产类	81
出游	82
龙虾	83
海底世界	84
海底一角	85
海中之王	86
教子	87
金鱼戏浪	88
金鱼戏莲	89
鲤鱼跳龙门	90

其他类	91
花篮迎宾	92
公园风景	93
长城	94



果蔬雕刻的基础知识



◆ 果蔬雕刻原料知识 ◆

果蔬雕刻的原料有很多，具体可分为两大类：蔬菜类 and 水果类。

1 蔬菜类

蔬菜类常用的雕刻原料有：南瓜、冬瓜、白萝卜、青萝卜、胡萝卜、心里美萝卜、槟榔芋头、红薯等。不同的原料有各自不同的特长：比如南瓜个头大适合雕刻一些较大型的作品，如龙凤、人物等，是制作展台和大型看盘必不可少的原材料。萝卜、槟榔芋头等小型原料可以雕刻一些花鸟鱼虫等小型作品，用来做菜肴的装饰再好不过，它们颜色纷呈且光泽鲜艳，可以给菜肴增光添彩。

2 水果类

水果雕刻常用的原料有：西瓜、木瓜、哈密瓜、菠萝、火龙果等。由于水果的质地和结构与蔬菜不一样，所以水果一般只用来雕刻一些简单的作品或者一些用来装菜的器皿，但它有一个特点就是雕刻出来的作品顾客还可以直接食用。当然，可以食用的前提是要保证其卫生安全。



◆ 果蔬雕刻工具和磨刀方法 ◆

果蔬雕刻的工具很多，也很简便，有经验的雕刻师还可以根据自己的爱好自己制作，常用的一般分为以下几种：

切刀

用来切大型原料和组装作品的衔接面。

主刀（又称手刀）

是最常用的一把刀，也是最重要的一把刀，一些重要和常用的手法都是要用主刀来体现的。

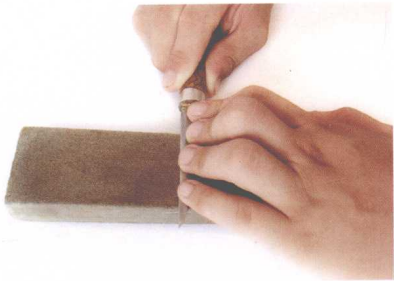
戳刀

戳刀又分U形戳刀和V形戳刀，并分为6~8种型号，是果蔬雕刻常用的辅助工具之一。

特殊刀具

有磨具刀，波纹刀，挖球器，拉刻刀等。

我们要求雕刻刀具要越锋利越好，特别是主刀，刀面要平，刀口要薄。在磨刀的时候要保持一个角度，不能晃动，应注意观察，重点又在于刀尖，因为刀尖是雕刻的关键部位，减少进刀的阻力，我们在用的时候就轻松省力，我们检验刀锋利的最好方法就是把刀口向上对着光线，看不到刀口上的一条白线，刀就锋利了。



- | | |
|----------|----------|
| ① 1号U型戳刀 | ⑦ 1号V型戳刀 |
| ② 2号U型戳刀 | ⑧ 2号V型戳刀 |
| ③ 3号U型戳刀 | ⑨ 3号V型戳刀 |
| ④ 4号U型戳刀 | ⑩ 拉刻刀 |
| ⑤ 5号U型戳刀 | ⑪ 反口戳刀 |
| ⑥ 6号U型戳刀 | ⑫ 挑环刀 |
| | ⑬ 主刀 |

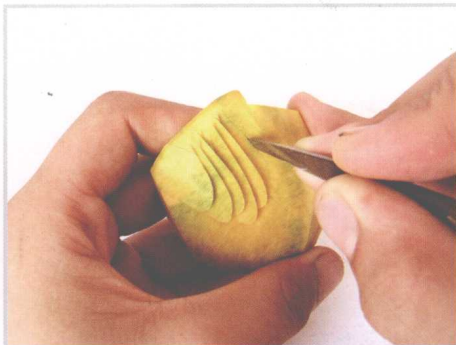


◆ 果蔬雕刻的基本刀法和手法 ◆



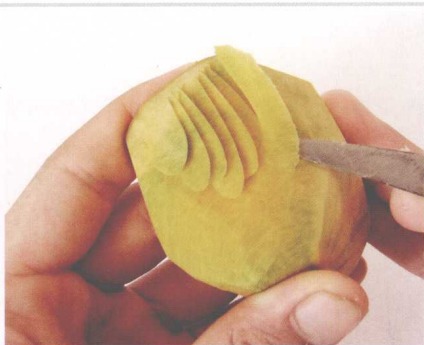
戳刀法

戳刀法运用很广，可用各种戳刀在原料上戳出我们想要的效果，是一种可以体现作品细节，又能提高效率的方法。



拉刻刀法

拉刻刀法是用主刀在原料上拉刻出线条的一种刀法，这种刀法主要用于制作鸟类的羽毛和人物的衣纹等。



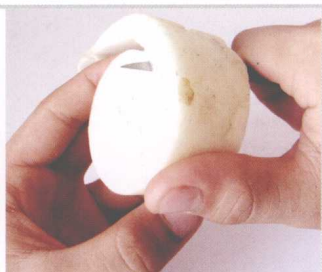
反拉刀法

反拉刀法就是拇指、食指和中指捏住刀面，以无名指和小指为依托，刀口向右反方向拉刻进刀的方法。这种刀法一般用于雕刻短距离的细节部分，如鱼鳞、眼睛等。



执笔式握刀法

握刀方法基本上和反拉刀法相同，不同的是执笔式握刀法的食指是压住刀背的，其运刀的方向是向左和向下，此刀法一般多用于雕刻花卉和整雕的粗坯阶段。



重手握刀法

此刀法是以拇指为依托点，其余四指握住刀柄，刀口与拇指相对，刀尖与拇指同高，其受力面积宽，力度较大，容易掌控。此刀法多用于原料去皮和雕刻粗坯。

◆ 果蔬雕刻的分类和保存 ◆

分类

雕刻艺术的表现形式共分为两大类，平面雕和立体雕。平面雕又分为浮雕和镂空雕，就是如我们通常所雕刻的瓜灯和瓜盅，要学好平面雕需要有一定的绘画基础，这是一个将平面作品变成一个立体作品的艺术加工过程。平面雕的作品的成功与否与食雕者本身的绘画水平的高低有着相关的联系。

立体雕分为整雕和组合雕，整雕就是把一个物体雕刻成一个完整的作品，但是它的材料的局限性较大，所以整雕一般多以夸张和抽象的形式来表现。操作者需要有丰富的想象能力和扎实的刀功基础。组合雕就是把多个作品或者是一些零部件先单独雕好，再组装成一个完整的作品，称为组合雕。组合雕也是我们食品雕刻中最常用的一种表现方式。通过这种方式我们就可以把特殊的食品原料雕刻成我们需要的艺术效果。

保存

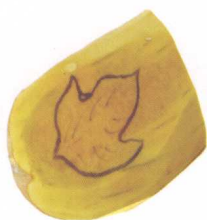
由于食品原料保存的时间不长，因此我在操作过程中需要利用一些方法来尽可能延长作品的存放时间，最方便且直接的方法就是清水浸泡法，可保持作品的水分且使它新鲜艳丽，但这种方法一般只是在操作的过程中使用。夏天，作品长时间在水中浸泡容易腐烂。可以考虑用保湿冷藏法，就是用干净的湿毛巾或者保鲜膜把作品包裹起放进保鲜盒或者整理箱内，再将其放进冷藏柜，冷藏柜的温度应在 $2^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 之间为最好。当然，我们要根据作品所用原料的性质和大小来灵活运用保存的方法，做到真正意义上的物尽其用。



◆ 陪衬物练习 ◆

树叶

树叶的形状有很多种，我们可以根据作品的主题需要来适当地进行搭配，常用的有牡丹花叶、松树叶、柳叶、竹叶等等。在这里介绍一种简单的树叶雕法，这种树叶多用于和花鸟的搭配，可以起到锦上添花的效果。



❶ 先把原料切成厚片，用笔画出树叶的形状。



❷ 用主刀把树叶刻出来。



❸ 再用V型戳刀或者刻线刀把叶茎刻好。



❹ 用片刀把叶子切成片即可。

祥云

祥云的雕法很多，有单朵的和多层组合的，应用时我们可以根据作品的大小来设计祥云的大小和比例。在描绘和雕刻的时候注意线条要自然，云褶要分明，这样雕刻的祥云才会比较自然流畅。祥云多用于雕刻龙凤和神话人物的陪衬。下面介绍的是一种上下结构的祥云。



❶ 先用一块较大的原料，把祥云画出来。



❷ 再用V型戳刀或者主刀把祥云的线条刻出来。



❸ 然后用主刀刻出云的层次。



❹ 去除废料即可。

水浪

水浪一般用于龙和鱼类等水产动物的陪衬，浪花要自然且无规律，水线要流畅均匀，结构合理，下面介绍的是一种常见的水浪雕刻方法。



❶ 先用一块较大的原料，画出水浪的图案。



❷ 用主刀刻出浪花和水柱。



❸ 用拉刻刀或者V型戳刀刻出水线。



❹ 去除多余废料后即可。



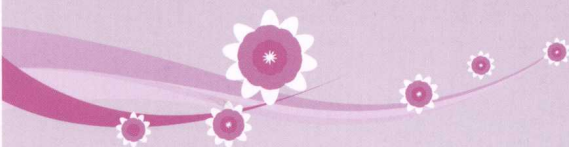
❶



❷

小草

小草多用于花鸟和动物等作品的陪衬。制作时，刀法要顺畅，草叶尖细，要能体现出小草的坚韧顽强又娇柔弱小的特点。



花卉类



兰花

原料

胡萝卜、心里美萝卜、冬瓜。

工具

手刀。

制作方法

1. 把胡萝卜切5cm寸长并削成一个杯子形状。
2. 分成三面，底部要小。
3. 刻出3片花瓣。
4. 把胡萝卜切成细丝，心里美萝卜切成米粒，用胶水把米粒状的心里美萝卜粘在细丝的一端做成花蕊。
5. 用冬瓜刻好假山，把雕好的兰花用牙签插好即可。



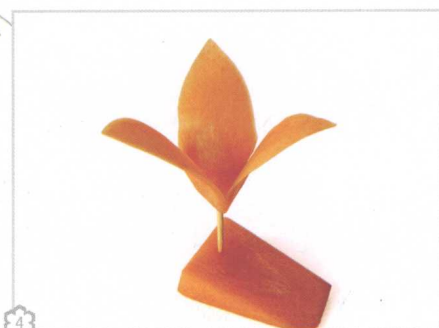
❶



❷



❸



❹



❺



杜鹃花

原料

胡萝卜。

工具

切刀，U型戳刀。

制作方法

杜鹃花与兰花的雕刻方法相同，只是花瓣的形状有点区别。

