

手工坊 果蔬雕刻轻松跟我学

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

果蔬雕刻

雕刻

中级篇



◎ 60多款不同题材的作品，400多张讲解详细的步骤图
◎ 线条流畅，比例协调，构图巧妙，造型精美
◎ 本书适合掌握一定食雕技艺者作为技术提高的参考用书



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

中级篇

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.中级篇/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 978-7-5357-6356-3

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148989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 中级篇

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

苏 欢 许争恒 李颜宏

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
JIAWEI CULTURE

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次印刷

书 号:ISBN 978-7-5357-6356-3

定 价:35.00元

(版权所有·翻印必究)



序一 PROLOGUE

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会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、蛔蛔到龙凤、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！

许高立



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！

作品和原料简介	6
---------------	---

大型鸟类	7
-------------------	---

凤凰头	8
-----------	---

凤凰牡丹	9
------------	---

凤舞九天	10
------------	----

丹凤朝阳	12
------------	----

回首	12
----------	----

孔雀头1	13
------------	----

孔雀头2	13
------------	----

百花孔雀	14
------------	----

孔雀开屏	16
------------	----



欲飞	18
----------	----

搏斗	19
----------	----

雄鹰展翅	20
------------	----

雄风	22
----------	----

瓜盅瓜灯类	23
--------------------	----

冬瓜盅	24
-----------	----

君子瓜盅	26
------------	----

凤舟	28
----------	----

龙舟	29
----------	----

龙凤南瓜灯	30
-------------	----

年年有余盅	32
-------------	----

鸳鸯盅	34
-----------	----

南国风光盅	36
-------------	----

西瓜套环图解	37
--------------	----

西瓜灯塔	38
------------	----

卡通类	40
------------------	----

歌唱家	41
-----------	----

指挥家	42
-----------	----

黄金搭档	43
------------	----

红猫	44
----------	----

蓝兔	46
----------	----

牛大厨	48
-----------	----

金猪送财	50
------------	----

龙	51
----------------	----

龙头	52
----------	----

龙尾	53
----------	----

龙爪·····	53
飞天麒麟·····	54
蛟龙出海·····	55
火龙祈福·····	56
龙凤呈祥·····	58
玉书麒麟·····	60
神龙望月·····	61
神龙戏珠·····	62
中华魂——华表·····	64
龙腾盛世·····	66

走兽类····· 67

北极熊·····	68
大熊猫·····	69
马头·····	70
天马行空·····	70
星夜兼程·····	71
勇往直前·····	72
兔子·····	73
恐龙·····	74
灵猴摘桃·····	76
猫趣·····	78
三“羊”开泰·····	79
猛虎下山·····	80
孺子牛·····	82
牛气冲天·····	83
狮子王·····	84
松鹿同春·····	86
王者归来·····	88
旺财·····	90

望梅止渴·····	91
小松鼠·····	92
笑口常开·····	93
召唤·····	94



作品和原料简介

此册《果蔬雕刻轻松跟我学——果蔬雕刻中级篇》比较全面地介绍了一些常见的鸟类、生禽走兽、大型动物，作品精细，造型灵活自然，适合于制作酒店大型包厢的看盘和宴席展台，对各种果蔬器皿雕刻也作了比较详细的介绍，针对一些较常用的吉祥作品还有多种不同的姿态和造型，便于读者在参考和学习时有一定的选择性。

一个作品的成败和原料的品质是分不开的，果蔬雕的原料在于其外观形状，肉质细腻和新鲜程度，什么样的原料适合雕刻什么样的作品，这就需要雕刻师要具备一定的美学常识，所以一个有创造能力的雕刻师在美术方面必有一定的基础和理解能力，因此初学者在模仿的同时应该还要多练习一下简笔画和工笔画，这样有助于提高自己对作品的理解能力，慢慢地把画和雕，刀和笔巧妙地结合起来，只有这样雕出来的作品才能有皮有骨，形神兼备。这样我们才能更好地去利用和开发原料的最高价值，做到物尽其用，减少不必要的失败和浪费，为社会和自己创造出更多的财富。





大型鸟类



凤凰是人们想象出来的一种吉祥鸟，它具有公鸡、孔雀、鸳鸯等多种鸟类的形体和羽毛特征，人们经常把它和龙结合在一起，是祝福美好姻缘的代表和象征，凤凰头形似公鸡，尾像孔雀，羽毛像鸳鸯，在练习时可用根据这些特点来分开练习。

凤凰头

原料

南瓜。

工具

主刀、刻线刀。

制作方法

1. 把一段南瓜上端的两边废料切去，用笔或者刀尖画出凤凰的头形。
2. 定出凤凰头的粗坯。
3. 先雕出嘴、头顶羽毛、眼睛和肉脰。
4. 刻出脖子上的羽毛，粘上灵芝凤冠即成。

要领：嘴要细而尖，略带弧度，脖子弯曲要自然，羽毛动态要自然合理。



凤凰牡丹

原料

南瓜、心里美萝卜、冬瓜皮。

工具

主刀、刻线刀、圆口木刻刀。

制作方法

1. 把原料两边去废料，上窄下宽，再用刻线刀刻出凤凰身子的造型。
2. 刻出身子粗坯。
3. 刻出头部和背部羽毛。
4. 刻出翅膀和脚。
5. 用圆口木刻刀把尾部下面的原料刻成树枝形状。
6. 粘上尾羽和相思羽。
7. 用心里美萝卜雕两朵牡丹花，再用冬瓜皮雕成树叶点缀即可。



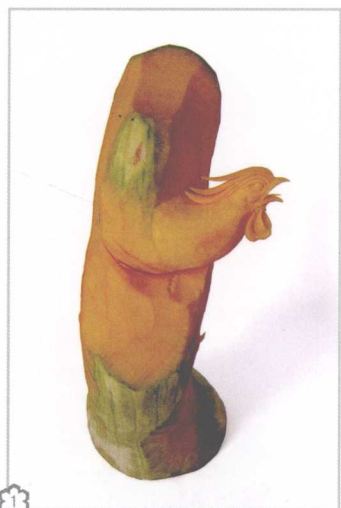
凤舞九天

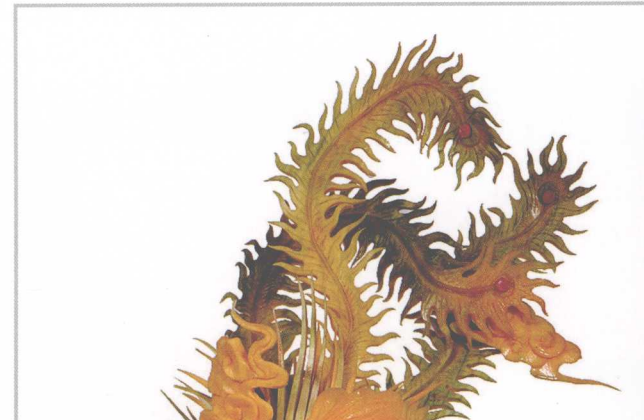
原料

南瓜、心里美萝卜。

工具

主刀、刻线刀。





制作方法

1. 选一个较弯曲的南瓜，在其中部的一侧粘上一块原料，并雕出凤凰的头部。
2. 刻出脖子羽毛和身子。
3. 取南瓜刻出翅膀。
4. 刻出相思羽。
5. 取有弧度的南瓜，刻出尾毛。
6. 去除废料。
7. 刻出云彩。
8. 装上尾羽、翅膀、相思羽、脚和云彩，用心里美萝卜小圆片点缀尾羽即可。注意尾羽下面可以用竹签或者细铁丝固定。

丹凤朝阳

原料

南瓜、白萝卜、胡萝卜。

工具

主刀、刻线刀、V型戳刀。



制作方法

1. 先取一段南瓜雕出回头凤凰的头和身子。
2. 用主刀刻3根较长的尾羽粘在凤凰的尾部。
3. 刻出2个半张开的翅膀装上。
4. 在翅膀和尾部之间装上2片相思羽。
5. 用白萝卜雕刻出云彩粘在凤凰一侧，配上用胡萝卜雕成的太阳和牡丹花点缀即可。

回首

原料

南瓜、胡萝卜。

工具

主刀、刻线刀。



制作方法

1. 先用南瓜雕出一个侧回头的凤凰身子。
2. 雕出尾毛、翅膀和相思羽装好。
3. 另取南瓜刻好凤脚粘好，在底座上粘些用南瓜和胡萝卜雕的花和树叶点缀即可。

孔雀是鸟类之王，它以其独特的体型和美丽的羽毛深受人们的喜爱，它代表美丽、高贵和热情，是国际果蔬雕刻通用的一种吉祥鸟，是制作大型展台和接待外宾的最佳题材之一。

孔雀头1

原料

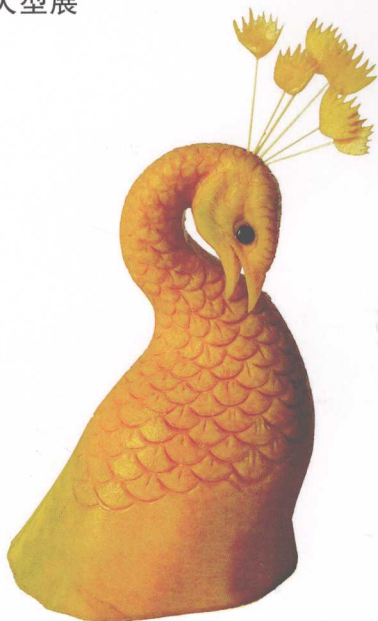
南瓜。

工具

主刀、刻线刀。

制作方法

1. 取一段南瓜切去两边的废料，修成上窄下宽的形状，画出孔雀的头形。
2. 顺着线条刻出粗坯。
3. 刻出嘴部、眼睛和头部羽毛。
4. 刻出脖子上的鱼鳞状羽毛。
5. 在头顶装上3~5根羽毛即可（大图）。



孔雀头2

原料

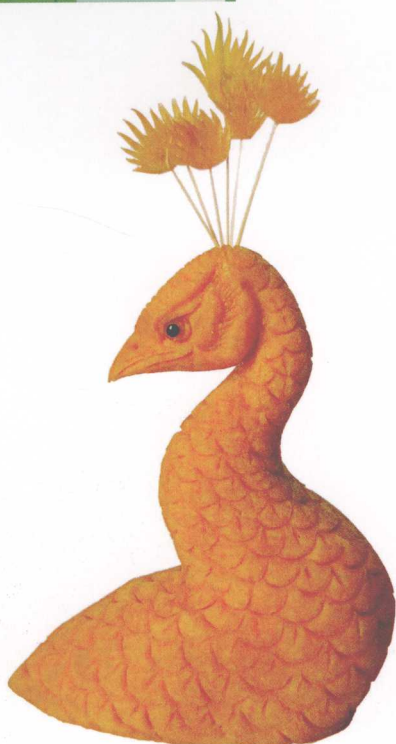
南瓜。

工具

主刀、刻线刀。

制作方法

1. 先取南瓜刻出回头孔雀头造型的粗坯。
2. 从嘴开始刻出头部特征。
3. 刻好脖子上的羽毛。
4. 装上顶羽即可（大图）。



百花孔雀

原料

南瓜、心里美萝卜、胡萝卜。

工具

主刀、U型戳刀、V型刻线刀。



制作方法

1. 选一个比较弯的南瓜，在中间位置刻出孔雀头的粗坯。
2. 刻出头部和身子形状。
3. 装上5根顶羽，用刻线刀刻出脖子和背部上的羽毛。
4. 刻出尾部和底座。
5. 粘上枝条和脚。
6. 分别刻出长短和大小不一的尾毛和树叶。
7. 刻出一对翅膀。
8. 粘好尾毛并用心里美萝卜切成小圆片点缀。
9. 再将翅膀、树叶和用南瓜、心里美萝卜雕成的花粘好即可。