

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

高级篇



◎ 60多款不同人物作品、100多张讲解详细的步骤图
◎ 刀法犀利，造型精妙，人物生动，呼之欲出
◎ 本书适合广大食雕技艺者作为深造和继续修炼的参考用书



湖南科学技术出版社

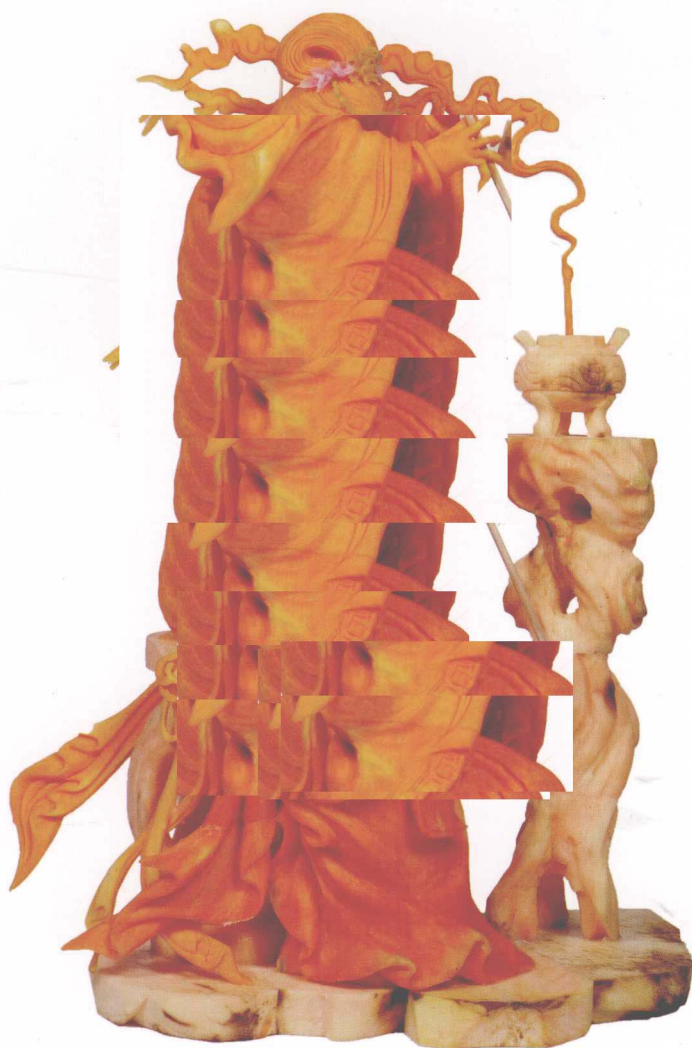
手工坊 果蔬雕刻轻松跟我学

果蔬

雕刻

高级篇

陈加田 编著



湖南科学技术出版社



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。

邓志明





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，已经常使用瓜雕作品。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，并期望陈加田坚持不懈，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！

许书之



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！

果蔬人物雕刻概述..... 6

人物分解练习..... 8

小孩头..... 9

仕女头..... 10

寿星头..... 11

渔翁头..... 12

罗汉头像之一..... 13

罗汉头像之二..... 14

罗汉手..... 15

仕女手..... 16

男人脚..... 17

衣裙..... 18

衣袖..... 19

飘带..... 20

吉祥人物..... 21

年年有余..... 22

童子献寿..... 24

寿比南山..... 25

寿星..... 26

麻姑献寿..... 28

笑口常开..... 29

太公钓鱼..... 30

神仙人物..... 32

精卫填海..... 33

花满人间..... 34

嫦娥奔月..... 36

夸父追日..... 37

八仙之铁拐李..... 38

八仙之汉钟离..... 40

八仙之张果老..... 42

八仙之何仙姑..... 44

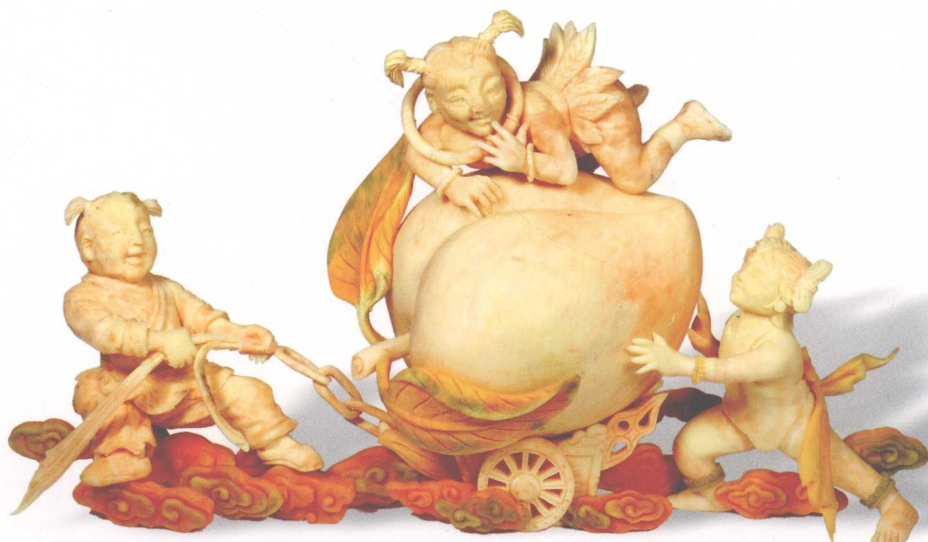
八仙之蓝采和..... 46

八仙之吕洞宾..... 48

八仙之韩湘子..... 50

八仙之曹国舅..... 52

美猴王..... 54





钟馗戏鬼	55
托塔罗汉	56
戏狮罗汉	57
降龙罗汉	58
醉罗汉	59

仕女

晨曲	61
鼓乐升平	62
天籁之音	64
渔家女	66

历史人物

红线盗盒	69
黛玉葬花	70
昭君出塞	71
西施浣纱	72
玉环赏花	74
貂蝉拜月	76
民族英雄岳飞	78
关公	80
武松打虎	82
好汉李逵	83
浪子燕青	84

西方人物

美人鱼	86
圣诞老人	87
母爱	88
西方少女	89
求婚	90
千锤百炼	91
天使的祝福	92
运动	93





果蔬人物雕刻概述



人物雕刻是果蔬雕刻里最高级的雕刻类别了，也是雕刻艺术里面的最高境界，所以要想雕刻好人物必须全面提高自己的艺术修养和绘画能力，增加自己对人物的印象和理解。要学好人物雕刻，必须掌握几点。



First

绘画和模仿。

绘画就是到书店买一些人物类的美术书籍，找些适合食品雕刻的人物造型再把它画下来，反复进行练习，这样就能增加对人物的造型印象，也能锻炼大脑和手的协调性，久而久之就能熟能生巧了。模仿就是找一些实物，比如石膏人像等一些艺术雕刻作品，模仿那些造型来进行练习，这也是锻炼自己的思考能力和刀工技巧的有效方法。



Second

原料和工具的选择。

雕刻人物的原料要求肉质细腻，结构紧密的大型食品原料比较好，这样在设计造型和动态的时候就能多些灵感和节省操作时间，提高作品质量和雕刻效率。比如牛腿南瓜、番薯、槟榔芋头等，雕刻人物的工具可以根据自己的特点和爱好来定，也可以设计适合自己风格的雕刻工具，一般我们除了使用常用的普通食雕工具外，还可以利用木刻刀工具，用木刻刀雕刻出来的作品会更加逼真、更加自然。



Third

人物头像和五官定位法。

人物的头像和表情是变化万千的，有娇美的仕女，憨态和凶悍的罗汉，慈祥的寿星，淡雅的文人，风趣的神仙和幼稚的小孩等，不同人物的头形有不同的艺术造型特点。所谓五官定位法就是定出人物的头像大小和五官比例，称为“三庭五眼”。发际到眉心，眉心到鼻尖，鼻尖到下巴，这三段的长度是相等的，叫做三庭；从正面看两个耳朵中间面部的最大宽度为五个眼睛的宽度，称为五眼。

“三庭五眼”法的操作必须是在了解了各种人物头像特征的前提下才能进行。



Fouth

人物的身高比例。

人的身高一般用人头的高度计算的，站着的是7个人头高，坐着的是5个人头高，盘坐的是3个半人头高，简称“站7坐5盘3半”。其实这种“站7坐5盘3半”的艺术手法和风格是没有特定的规格和标准的，我们在学习时应当根据人物的特征来灵活掌握人物的身高比例。



Fifth

熟练掌握常用的食雕人物雕刻方法。

常用的食雕人物主要以吉祥、喜庆、有寓意的题材为主：如寿星、渔翁、仙女散花、弥勒佛、麻姑等。人物雕刻的方法一般有整雕和零雕整装两种，开始雕刻前必须做到胸有成竹，心中有数，否则极有可能会失败。



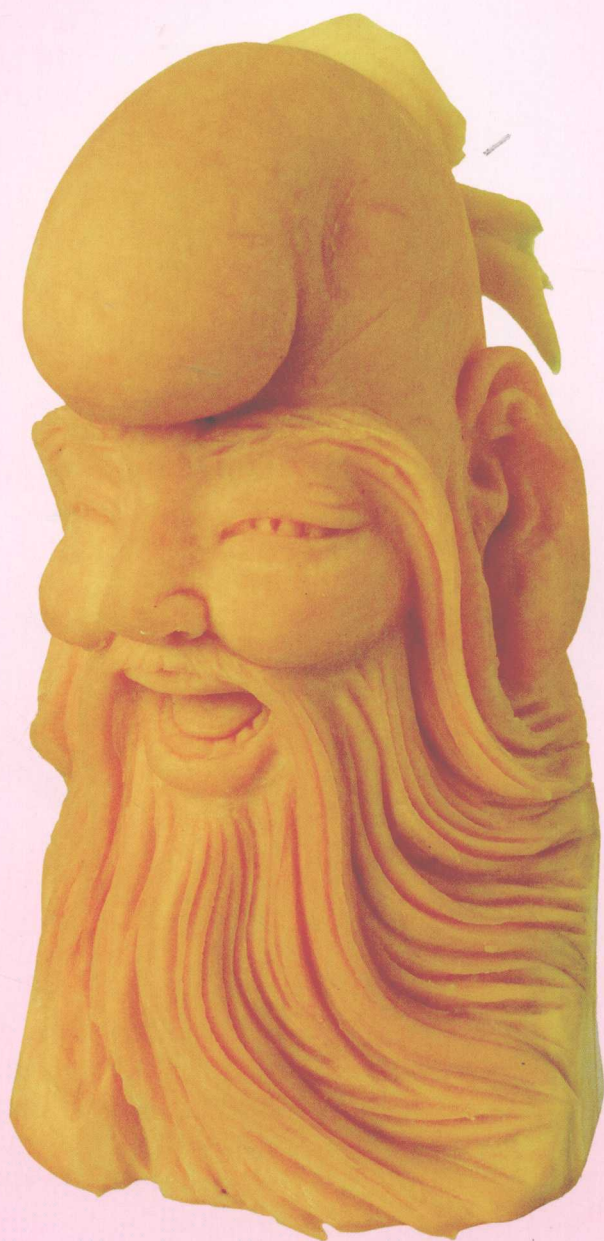
Sixth

食雕人物的用途和保存。

食雕人物作品主要用在高档酒席和大型宴会的看盘和展台。食雕人物的原材料多以南瓜为主，不宜长时间被水浸泡，可以选择用保鲜膜或者湿毛巾包起来放入冷藏柜冷藏，这样就可以保存好了。



人物分解练习

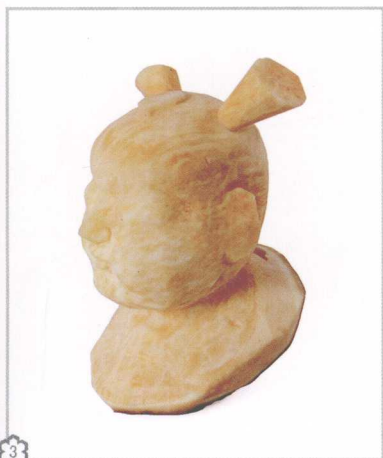
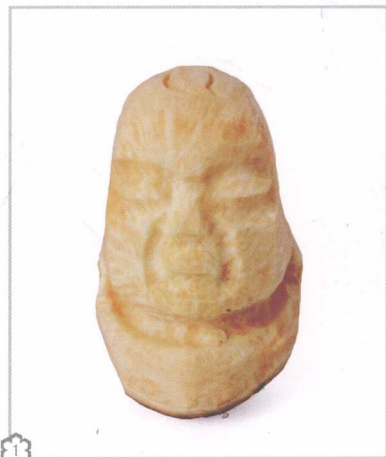


小孩头

小孩的五官比较紧凑，头大和额头大，眼睛大，嘴巴小。

制作方法

1. 取一红薯戳出小孩头形和五官的部位。
2. 另取红薯拼接出两个发髻的位置。
3. 刻出五官粗坯和耳朵。
4. 将两发髻刻出来。
5. 给小孩头上两发髻别上用南瓜刻成的发带，将五官刻精致好即可。

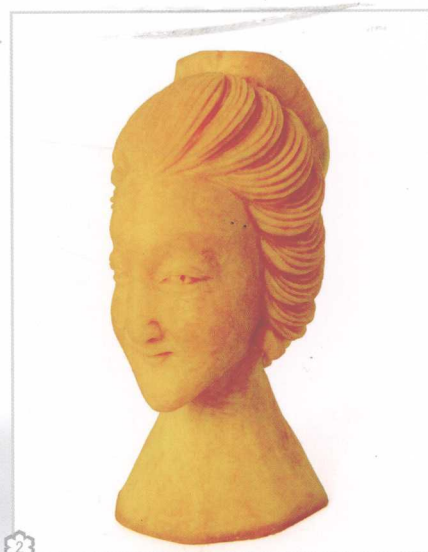


仕女头

仕女头的发型很特别，五官较小，面部较瘦，下巴尖，嘴唇薄而小。

制作方法

1. 先用南瓜刻好仕女头的粗坯。
2. 用拉线刀和木刻刀雕好面部五官和头发。
3. 粘上发髻和小花即可。



寿星头

寿星头的额头较大，眉毛长，鼻子短，嘴巴大，耳垂大。

制作方法

1. 取南瓜将寿星头的头形和五官定位。
2. 刻出五官粗坯，粗略刻出眼睛、鼻子、笑肌、嘴巴和胡须。
3. 刻出眉毛和耳朵。
4. 取南瓜刻出头巾别在后脑勺。
5. 刻出寿星的眼睛。
6. 刻出寿星开心的表情（图6~图7）。

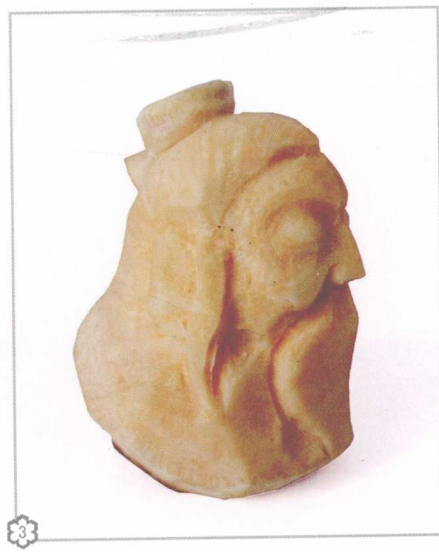
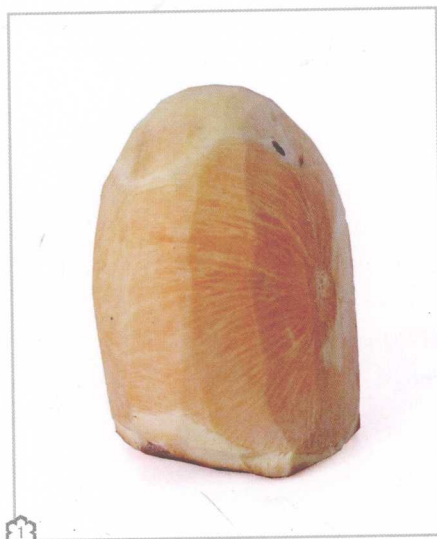


渔翁头

渔翁面部较瘦，脸上皱纹较多。

制作方法

1. 取红薯刻好渔翁头的坯子。
2. 戳出脸部粗坯。
3. 刻出发和发髻。
4. 刻出胡须。
5. 刻出额头皱纹、眼睛和鼻子。
6. 刻出嘴巴和胡须，再刻好耳朵即可。

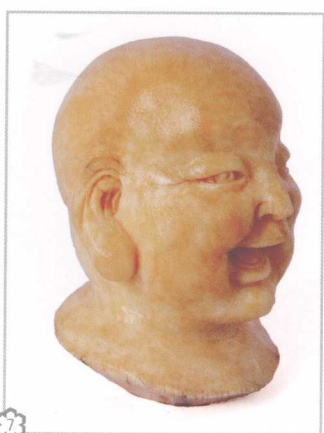
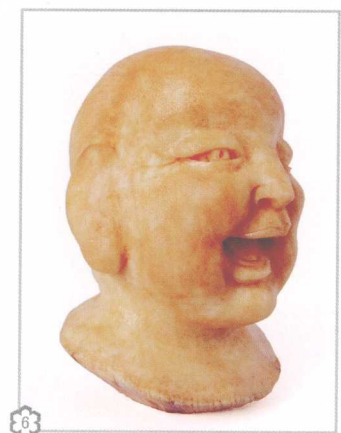
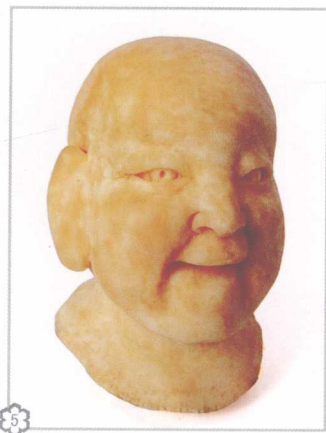
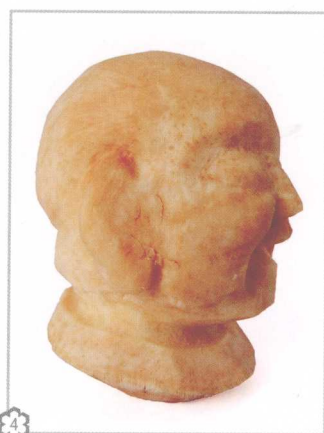
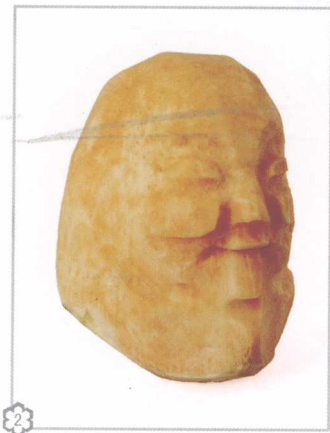
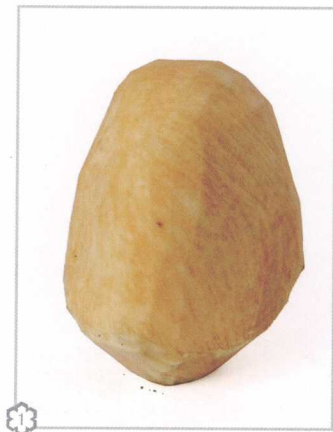


罗汉头像之一

这是弥勒佛头形，面部表情是笑脸，在操作时要注意眼睛和嘴形的刻画。

制作方法

1. 先用红薯取好头形粗坯。
2. 用小号圆口木刻刀戳出脸部五官的位置。
3. 用手刀修整出脸部粗坯。
4. 刻出眼睛和鼻子。
5. 刻出嘴巴和耳朵。
6. 将眼睛、鼻子、嘴巴等部位作细致雕刻。
7. 注意弥勒佛耳朵的细致刻画。



罗汉头像之二

这是凶神罗汉头，在操作时要注意眼睛的刻画。

制作方法

1. 取红薯刻成罗汉头像的粗胚，另取红薯作底座，再刻出头顶和眉毛。
2. 刻好眼睛和鼻子。
3. 刻出嘴巴和牙齿。
4. 雕出耳朵和胡须即可。



罗汉手

罗汉手的手掌厚，手指粗而短。

制作方法

1. 取红薯先刻出手掌和手指的粗坯。
2. 刻出掌纹和指甲。
3. 刻一个圆球粘在拇指和食指中间即可。

