

高雄市高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High
School

行動研究製作報告



現代果雕藝術美學

研究者：_____黃承邦_____老師

_____許雅婷_____老師

中 華 民 國 104 年 01 月

目 錄

目錄.....	i
表目錄.....	ii
圖目錄.....	ii
壹、前言.....	01
一、製作動機.....	01
二、製作目的.....	01
貳、理論探討.....	01
一、蔬果雕刻的發展起源.....	01
二、蔬果雕刻風格.....	02
三、蔬果雕刻分類.....	02
(一)蔬果雕.....	02
(二)食菜雕.....	02
(三)捏麵雕.....	02
(四)泡沫雕.....	03
(五)冰 雕.....	03
(六)豆腐雕.....	03
四、蔬果雕刻食材的選擇.....	03
(一)蔬菜部份.....	03
(二)水果部份.....	04
參、專題製作.....	05
一、研究架構.....	05
二、果雕使用器具.....	05
(一)專題使用器具.....	05
(二)果雕常用的輔助器具.....	06
肆、製作成果.....	07
伍、結論與建議.....	09
參考文獻.....	10

表 目 錄

表 1 蔬果雕刻風格	02
表 2 果雕常用器具	05
表 3 果雕常用輔助器具	06
表 4 日式雕法白蘿蔔新娘捧花製作過程	07
表 5 西式雕法小紅豬製作過程	07
表 6 泰式雕法牡丹花製作果程	08

圖 目 錄

圖 2-1 食菜雕	03
圖 2-2 豆腐雕	03
圖 3-1 研究架構	05
圖 5-1 果雕結合廟會節慶	09
圖 5-2 果雕結合節慶	10

壹、前言

一、製作動機

中國人說「民以食為天」，也有人說「吃飯皇帝大」。可見飲食是佔我們生活中很重要的一環，但現在的飲食已經不再只是填飽肚子而已，隨著現代精緻化的腳步，食物也越來越講究。

談到吃，大多的消費者都會從「色，香，味」這三大項目去評分，而果雕無疑是錦上添花，讓食物的視覺效果—「色」更加分。為了更進一步瞭解果雕，我們特地採訪杜孟家老師，杜老師利用手工或是小型的手持工具，將果雕人工飾品裝飾在食品上，使食物更為精緻、可口。果雕看似簡單，卻有一門大大的學問，不只是色調和搭配要適宜，更要具備藝術感跟新鮮感！

二、製作目的

- (一)了解傳統果雕的起源。
- (二)果雕食材的選擇。
- (三)未來果雕技藝傳承。
- (四)藉由果雕將飲食文化提升。
- (五)將蔬果切雕藝術達給更多人知曉。

貳、理論探討

一、蔬果雕刻相關文獻探討

(一)蔬果雕刻的發展起源

根據史料所記載，早在唐朝、宋朝時期，君王宴請文武百官的佳餚宴會上，常會出現以麵粉塑造的捏麵人或鳥獸，擺放菜餚旁增添美觀。

隨著時代的演變，轉而以蔬菜、瓜果來切雕運用，從流水席至小館、餐廳，以至於飯店酒席上。

食品雕刻是烹飪技術中，不可缺少的一門技藝，它是美化菜餚的重要部分，在各種國宴、喜慶、壽宴上，恰尚的排盤裝飾，有如畫龍點睛，不但能營造用餐氣氛、也讓菜餚的價值感提升。讓賓客們享受美食佳餚的同時，還能欣賞到師傅的專業與用心。

中華飲食文化歷史悠久，隨著時代改變，人民生活水準的不斷提升，消費意識抬頭，不再是以前的多量，轉而取代的是精緻化、藝術化、蔬果切雕，演變成為餐飲行銷包裝之藝術

二、蔬果雕刻風格

表 1 蔬果雕刻風格

風格	圖片範例	風格說明
中式		利用較複雜的刀工、及拚接方式，雕成各種花樣，及動物型體，著重於眼神及動作。
日式		日式採用簡易式刀工，如切片、切絲，用組裝的方式，呈現一個作品的型態。
泰國		常靠水果本身顏色來選擇題材，如西瓜、哈密瓜熱帶水果；如西瓜利用白、紅、綠層次刻出富貴牡丹。
西式		利用蔬果本身的型體、特質、樣貌，拚接及組裝成可愛的造型。

三、蔬果雕刻分類

(一)蔬果雕：

傳統蔬果雕盤飾，其實主要運用一些蔬果組合，襯托出喜慶與宴會氣氛的要角。

(二)食菜雕：

利用食材的顏色及型體，結合刀工的方式去拚貼成一幅美麗的畫。

(三)捏麵雕：

古時富貴府第，宴客前常以麵糰捏作酒席，供待賓客欣賞謂之「看桌」。逢年過節，捏作三牲五體、用為祭品者，謂之「供桌」。

(四)泡沫雕：

由於蔬果保存不佳，容易造成腐爛，為能長久保存，業者開始想出以裝水產的保麗龍箱雕塑。

(五)冰 雕：

源自於法國，初創的目的是為了增加食物的美麗與清爽。因為材料的可變性和揮發性，冰雕表現出了許多難點。要仔細選擇適合冰雕的冰。理想的冰應該由純淨的水製成，這樣才有很高的透明度，還有包含盡量少的氣泡。冰雕時溫度和速度也需要考慮，以避免冰的融化。

(六)豆腐雕：

是用豆腐為原料雕刻出各種動物、人物、植物等形狀的一種食雕新形式，不過因其製作的難度很大，如果沒有掌握好方法，或稍有不慎，豆腐就會碎爛。製作豆腐雕需要注意以下一些操作要領。製作豆腐雕一定要用石膏豆腐，並且要選內部結合較緊密，中間無裂痕。



圖 3-1 食菜雕



圖 3-2 豆腐雕

四、蔬果雕刻食材的選擇

蔬果切雕的定義是將蔬菜與瓜果等可食用的素材，用各種不同的刀具及刀法，將素材切割或切雕成不同形狀的各式圖案，以立體或平面的方式排入盤內，增加菜餚的精緻美感及視覺饗宴。

任何顏色的蔬菜水果都可以切雕出具藝術感的作品。選擇材料時，注意要選購新鮮且顏色漂亮都，舉例來說：紅蘿蔔要橘紅，白蘿蔔要雪白，青菜要翠綠，這是成功雕塑出美麗作品的第一步。

以下以色系分別做介紹：

一、蔬菜部分

(一)紅色系

1. 紅蘿蔔：

因為紅蘿蔔大且完整，可切雕成各種較為大型的作品，如：龍、鳳、馬等；中型的作品，如：如鳥、花等；亦可切成小塊，雕刻一些小巧的花飾，是最方便的使用的食材。

2. 紅蕃茄：

可做出許多變化的裝飾，如蝴蝶、玫瑰花。

3. 紅辣椒：

使用小刀簡單輕劃幾刀，也可雕飾出一朵活潑嬌艷的小辣椒花。

(二)白色系

1. 白蘿蔔：

與紅蘿蔔相似，因為材料完整，故可自由變化發揮出各種創意，常用來切雕，如：龍、虎、鳥、魚、花等等。

2. 蒜頭。

使用小刀從頭尖往下切批成四個花瓣，中心挖去一點，泡水後可使花瓣往外翻出，就像一朵盛開的玉蘭花。

3. 青蒜莖：

在較大的頭部橫切面上，交叉劃幾刀後，將其一層一層翻開，就是一朵可愛的菊花。

(三)綠色系

1. 小黃瓜：

可製作的花式很多，簡單斜切薄片排列成扇形。

2. 大黃瓜：

顏色白玉帶青翠，切雕成兔子、蝴蝶、寶塔、波斯菊等都很適合。

3. 冬瓜：

皮綠而肉白，可作許多變化雕飾，但如「冬瓜盅」，在外皮上雕出花式或字樣，都很素雅美觀。

4. 青椒：

去除囊胚後，簡單橫切成圈狀擺飾。橫切兩半去囊籽，開口邊緣處加以雕飾，便可用來盛狀醬料，兼具美觀實用。

(四)紫色系

1. 茄子：

外觀紫色豔而內玉白，可作許多變化使用，增進菜餚的視覺豐富感，但須注意茄肉易氧化變黃，故雕塑完成後須立即泡水防止變色。

(五)黃色系

1. 南瓜：

常用來做成「南瓜盅」擺飾，顏色金黃吉利，亦可切雕成花飾擺盤。

二、水果部份

(一)紅色系：紅西瓜、蘋果。

(二)白色系：梨子、香蕉、香瓜。

(三)綠色系：檸檬、楊桃。

(四)黃色系：鳳梨、小玉西瓜、木瓜、柳丁、芒果。

有些不須切雕即可做為擺飾使用，如：葡萄、櫻桃、草莓。水果的切雕常以多種水果配合成一盤豐富的水果盤，令用餐者賞心悅目、食指大動。

參、專題製作

一、研究架構

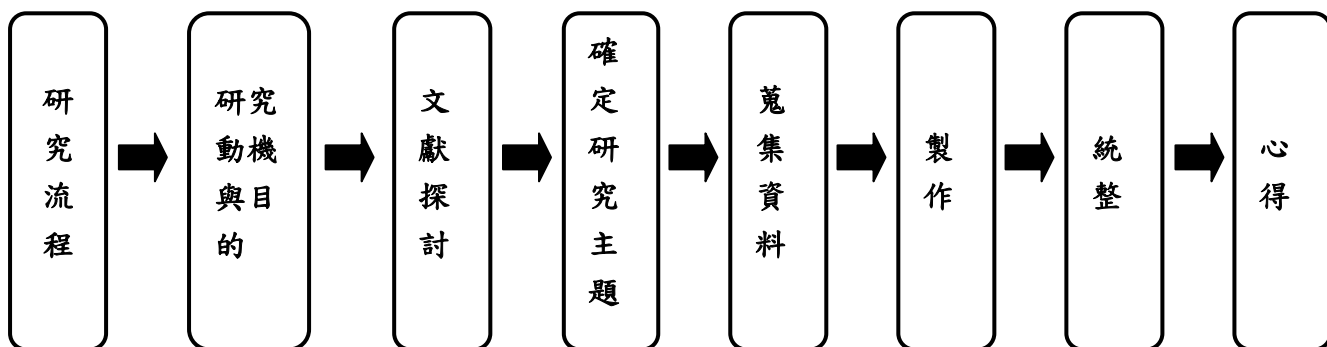







圖 3-1 研究架構

二、果雕使用器具

(一)專題實作使用器具

表 2 果雕常用器具

器具	圖片	器具	圖片
雕刻刀 (90mm)		鋼雕刻刀 (120mm)	
片刀		搓刀	

器具	圖片	器具	圖片
果雕模具		小尖夾	
剪刀		砧板	
水果刀			

中式雕刻刀：雕切較大部分。雕刻刀：雕切精細部分。西式小彎刀：蔬果削皮。泰式雕刻刀：雕切精細部分(非常銳利)。去核器：挖除蔬果中心部份。片刀：切、劈的基本工具。鑷子：黏東西時用的。剪刀：將不必要的部分去掉。

(二)果雕常用的輔助器具



表 3 果雕常用的輔助器具

器具	圖片	器具	圖片
牙籤		竹籤	
三秒膠		鹽	
果凍粉		食用色素	

器具	圖片	器具	圖片
水果叉		明礬粉	
噴水器		鐵絲	
保鮮膜			

肆、製作成果

表 4 雕法日式白蘿蔔新娘捧花製作過程

圖片	製作步驟
	1. 將白蘿蔔切成長條，並用刨片器刨成薄片
	2. 將薄片對折，用刀斜切至折起處，每刀間隔約 2mm(注意薄片的底端不能切斷喔)

	<p>3. 將對折切好的薄片捲起，底部用牙籤穿過固定好</p>
	<p>4. 新娘捧花完成囉！如果要做大朵的，就多切些薄片接著捲起即可</p>


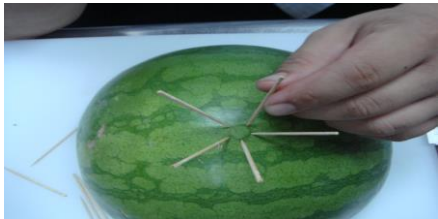


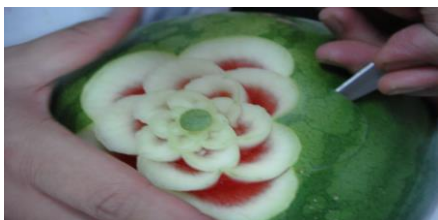
表 5 西式雕法小紅豬製作過程

圖片	製作步驟
	<p>1. 先在竹筷子前端用刀子斜切斷，使筷子變尖，作為穿鑿水果的工具備用。</p>
	<p>2. 在蘋果側下方削一片如 10 元硬幣大的果皮，並將果皮對半切作為耳朵備用。</p>
	<p>3. 以筷子的尖端分別在白色果肉兩側鑽出 2 個孔成為豬鼻，再在鼻子上方鑽 2 個孔變成眼孔，將黑色珠珠塞入眼孔即成眼睛。</p>
	<p>4. 在眼睛上方蒂頭兩側用水果刀刻出寬約 0.2 公分的凹槽後，接上耳朵即可。</p>



5. 如果想要增加動物的高度，可以在芭樂、白菜、南瓜等蔬菜水果上方切出一平面，再用牙籤將小紅豬固定其上

表 6 泰式雕法牡丹花製作過程

圖片	製作步驟
	<p>1. 先將西瓜切半，一開為二。</p>
	<p>2. 使用牙籤定位五邊型。</p>
	<p>3. 圓型畫一個，定位牡丹花含苞的位置，取出 5 個花瓣。</p>
	<p>4. 將花瓣以直刀、斜刀交錯方式，一片一片呈現。</p>
	<p>5. 花瓣會因下刀的角度不同，然後逐漸呈現花瓣的色澤層次感。</p>



6. 成品完成。

伍、結論與建議

一般學校的教師在蔬果雕刻教學課程，及業界師傅的教學，都只著重於蔬果雕刻的技術方面教學，但未將蔬果雕刻的文化及誕生的價值，深入鑽研，希望藉此研究，將蔬果雕刻的文化，讓學生們了解到蔬果雕刻不僅僅只是一種菜餚的盤飾，也提升學生對於餐飲文化層次藝術美學，建立學習平台，讓蔬果雕刻這門技藝能有效傳承。



圖 5-1 果雕結合廟會節慶



圖 5-2 果雕結合節慶

如今現今的果雕以不再像早期的果雕市場，時常出現在菜盤上，而是以西式

的擺盤呈現，讓許多從事餐飲業者人員，逐漸淡忘掉精雕細琢的藝術成品，大多以簡單、快速方式，呈現擺盤，果雕市場也逐漸退出餐飲業。近幾年來，很多熱愛果雕的年輕人，將這門技術轉移到會場佈置及祭宴的場合呈現，結合跨張的擺設手法，及花卉的穿插，讓果雕的藝術煥然一新，注入新的元素，展開新生命，這動作簡稱「宴王」。

現在的學生及餐飲業者，雖然學習果雕未來市場不大，但可藉由果雕的沉思及創意、美學觀念，對未來做菜的突破性，都會有所幫助。

陸、參考文獻

- 1、Wiki維基百科，取用日期2013年01月
<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/Wikipedia:%E9%A6%96%E9%A1%B5>
- 2、路巧雲（2003），無師自通蔬果雕奇才「九龍八鳳凰」揚威北京-國聯大飯店
周振文榮獲第二屆北京烹飪藝術比賽金獎，美食天下，136期，頁46-47。
- 3、周振文（2011），刀工實務教戰守策（第六版），台北：生活家出版社
- 4、黃銘波，台灣蔬果演繹，取用日期2013年01月
<http://www.taiwanngo.tw/files/16-1000-9830.php>
- 5、周振文（2011），蔬果切雕盤飾·中西式排盤（超值版），福建：科學技術出版社
- 6、陳肇豐，周振文（2000），創意蔬果切雕盤飾，台北：天翊出版社