

Nguyên tác : MAI PHƯƠNG

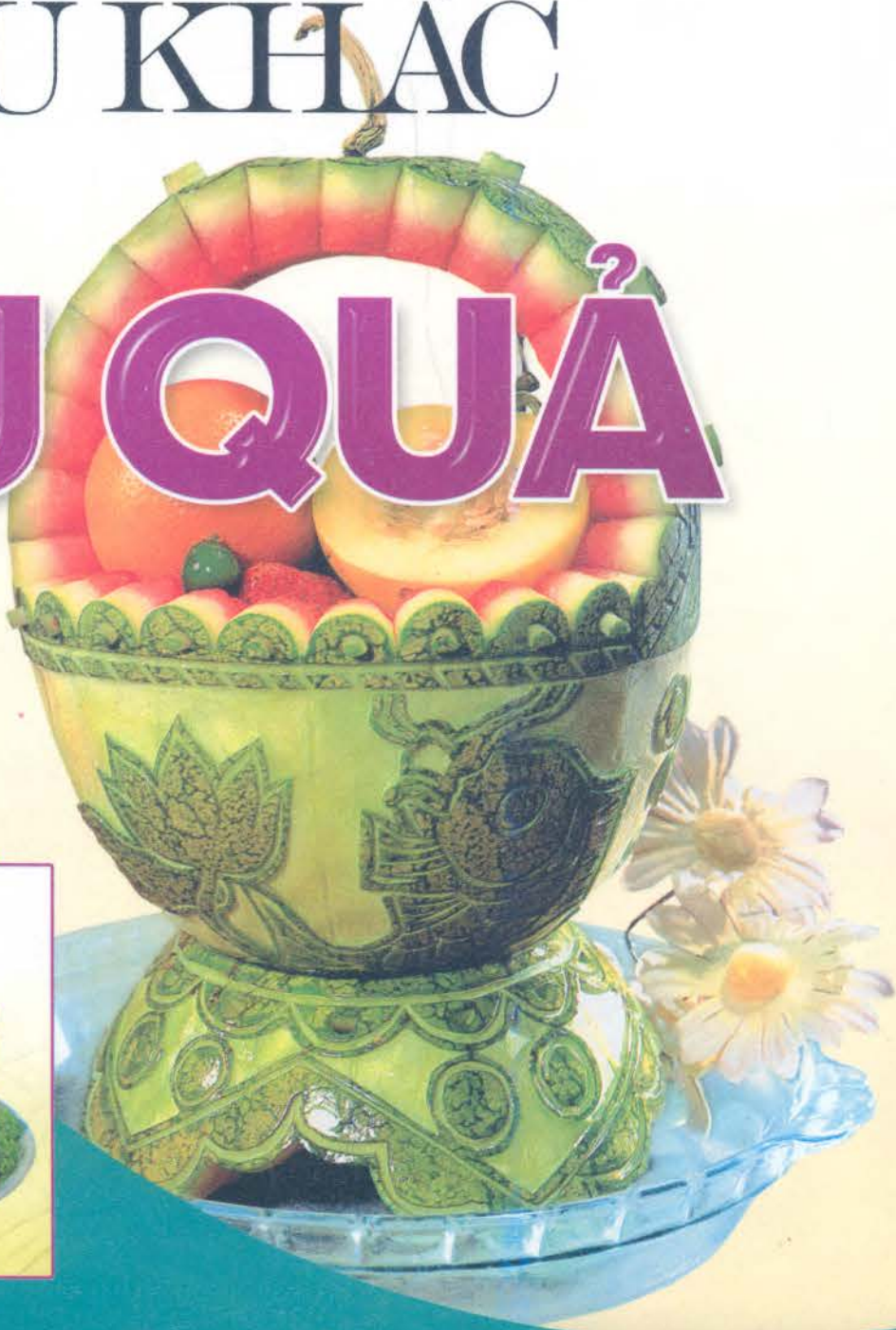
Biên dịch : TIỂU QUỲNH



NGHỆ THUẬT ĐIÊU KHẮC

trên

CỦ QUẢ



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

CẨM NANG NỘI TRỢ

Nghệ thuật

Điêu khắc

Trên Củ quả



Nguyên tác **MAI PHƯƠNG**
Biên dịch **TIỂU QUỲNH**

CẨM NANG NỘI TRỢ

Nghệ thuật Điêu khắc TRÊN CỨ QUẢ



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP TP. HỒ CHÍ MINH

CẨM NANG NỘI TRỢ
NGHỆ THUẬT ĐIỀU KHẮC
TRÊN CỬ QUẢ

Nguyên tác MAI PHƯƠNG

Biên dịch TIỂU QUỲNH

Chịu trách nhiệm xuất bản :

TRẦN ĐÌNH VIỆT

Biên tập : **NGUYỄN CẨM HỒNG**
Sửa bản in : **HỒNG ANH**
Trình bày : **TUẤN HÀO-QUANG MINH**
Bìa : **ĐÌNH KHẢI**

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP TP. HỒ CHÍ MINH

62 Nguyễn Thị Minh Khai - Q.1

ĐT: (84.8) 8225340 - 8296764 - 8220405 - 8296713

Fax: (84.8) 8222726 - Email: nxbtphcm@bdvn.vnd.net

Thực hiện liên doanh:



CTY TNHH TM & DV VĂN HÓA HƯƠNG TRANG

nhà sách QUANG MINH

416 Nguyễn Thị Minh Khai - P.5 - Q.3 - TP.HCM

☎ 8322386-8340990 - Fax: (84.8) 8342457-8340990

Email: quangminhbooksh@hcm.vnn.vn

In lần thứ nhất số lượng 1.000 cuốn, khổ 20 x 28cm, tại Xí nghiệp In Nam Hải.
Giấy đăng ký KHXB số: 1809-211/XB-QLXB của Cục Xuất Bản cấp ngày 23.12.2003. Giấy trích ngang KHXB số 363/TNKHXB-2004 do NXB Tổng hợp TP.HCM cấp ngày 14.5.2003. In xong và nộp lưu chiểu Quý II/2004.



Lời nói đầu

Khắc đĩa rau, củ, quả là dùng các nguyên liệu thực vật như rau, củ, trái cây, bầu bí, vận dụng nghệ thuật điêu khắc, chạm trổ, tạo hình cho những loại nguyên liệu này biến thành một tác phẩm nghệ thuật .

Ngày nay vì nhu cầu ẩm thực ngày càng được nâng cao cho nên càng được các nhà ẩm thực coi trọng, bất cứ nhà hàng nào, khi bày một yến tiệc, một lễ hội cũng đều đưa nghệ thuật điêu khắc rau củ để làm đẹp cho bữa tiệc, tăng thêm phần tao nhã, long trọng... tạo bầu không khí tươi mát, thân thiện và nghệ thuật ẩm thực cũng được nâng cao thêm.

Trước đây, các sách hướng dẫn tía rau củ quả đã xuất bản hầu hết chỉ đưa ra cách chạm khắc hoa, chim, cá v.v... Tập sách này với đề tài cũ nhưng có nhiều đổi mới hơn như tăng thêm phần điêu khắc bình người. Vì con người là đáng quý trọng nhất với nhiều tình cảm khác nhau nên để biểu lộ cái tình cảm ấy khi thể hiện qua công việc sáng tác chúng ta phải chú ý gia công nhiều hơn.

Tạo hình nhân vật cát tường là có ý chúc vạn sự hạnh thông, buôn bán phát đạt.

Dịch giả



Dùng cà rốt để làm nguyên liệu điêu khắc chạm tĩa trình bày trong các món ăn phương Đông. Những tác phẩm có độ láng, mịn như củ cải trắng, bí đỏ khi hoàn tất thường cho ta cảm giác thanh cao, trang nhã vì được điêu khắc tỉ mỉ từng nét, với những loại nguyên liệu này vừa giữ được lâu dài, thích hợp với những bữa tiệc lớn.

Khi có ý định điêu khắc rau, củ, quả ta nên lưu ý đến những điểm sau.

1- Chọn đề tài, tùy theo trường hợp cần sử dụng, việc chọn chủ đề chế tác là hết sức quan trọng .

2- Tính cách của đề tài

Sau khi xác định chủ đề, phải đưa ra được ý cơ bản để tạo hình , thiết kế, tức hình thức biểu hiện chủ đề. Ví dụ thiết kế nhân vật , hoặc đứng, hoặc ngồi, cách cử động, nhảy múa, nên chú ý cần làm tinh tế các động tác, bộ mặt, quần áo, tay chân, nói chung là cần thiết kế toàn thể và từng bộ phận. Làm cho các điệu bộ tinh xảo hơn hầu tăng thêm màu sắc linh động cho hình thức biểu hiện .

3- Thao tác tạo hình

Chọn củ cải để thực hiện , trước tiên là xác định chủ đề hoặc nhân vật, sau đó dùng dao bào sạch lớp vỏ bên ngoài. Ví dụ khắc chạm hình người , trước tiên phải xác định độ lớn nhỏ của hình muốn tạo, kế đó cắt bỏ đi những phần thừa xong dùng dao tạo hình sơ bộ, tạo thành đại thể dạng người. Sau đó, nếu có những chỗ thiếu có thể tạo hình từ những mảnh riêng rồi dùng kèm thắt uốn cho đúng hình dạng.

Sau khi đã làm xong phần hình dạng sẽ dùng dao tĩa cho hoàn chỉnh, cần thận gia công thêm những nếp áo hoặc dải dây, có thể dùng kim loại hoặc tăm giữ cho vững. Những bộ phận nhỏ hơn có thể dùng ngón tay phối hợp với dụng cụ chạm khắc (*xem hình trang 12*) để móc, gáy, cạo và làm sạch để hoàn tất tác phẩm.





▲ Tiên nữ



◀ Tiên nữ



✔ Cá vượt vũ môn



✔ Người đẹp gảy đàn



✔ Cảnh băng vạn dặm



✔ Điêu thuyền giõn trăng





▼ Điệu múa nghệ thuật



▼ Hàng Nga giỡn trăng



▲ Hàng Nga lộng nguyệt



▲ Đại Ngọc chôn hoa





◀ Thỏ công trứng



▶ Tiểu thiên sứ



◀ Con thỏ



▶ Tình sâu vợ chồng

ĐIỀU KHẮC NHỮNG NGƯỜI TỐT LÀNH



◀ Dụng cụ dùng chạm khắc

▼ Cung bệ phát tài

▼ Chiêu tài tiến bảo





7 nàng tiên nữ



▲ La Hán

Tiên nữ gieo hoa ▲

Người cá ▲



▲ Đại cát đại lợi



▲ Kim đồng ngọc nữ



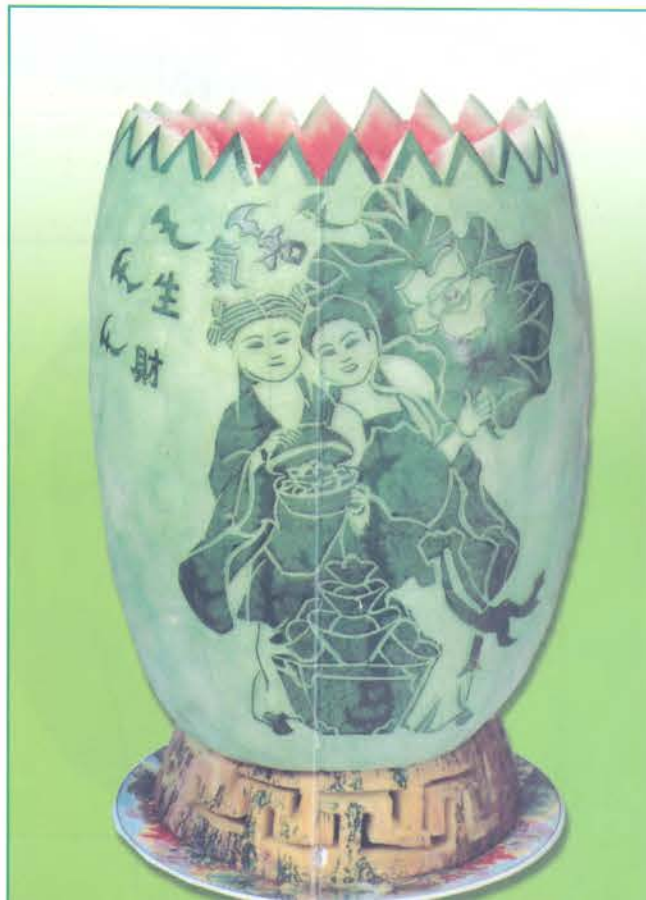
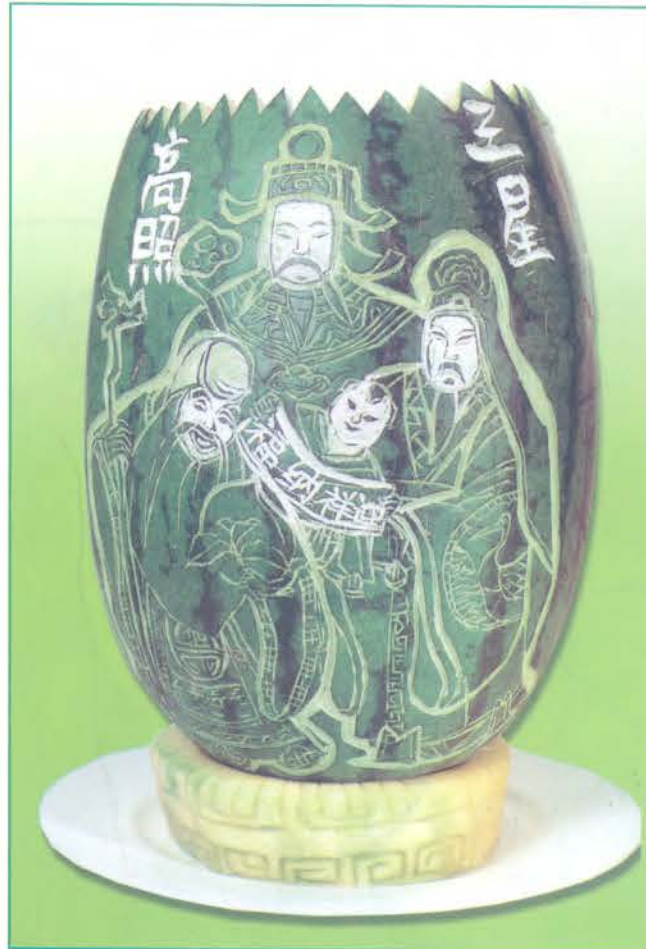
▲ Kim đồng ngọc nữ



▲ Mỗi năm một dư



Ba sao cùng chiếu ➤



▲ Ma cô hiển thọ

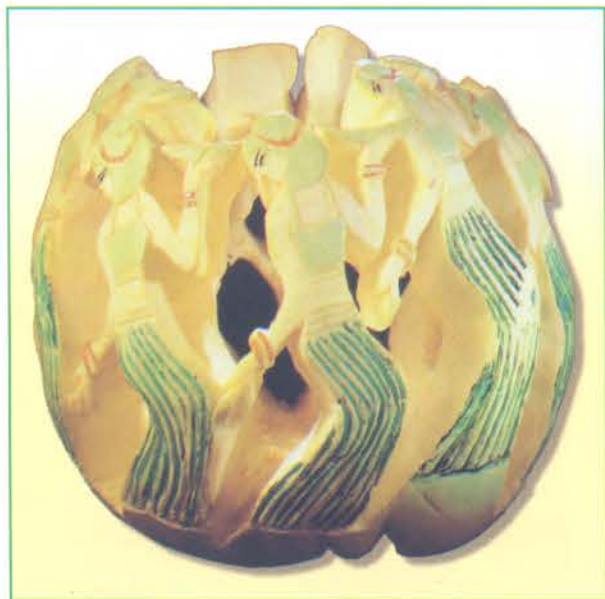
Hoa khí sinh tài ➤

ĐIỀU KHẮC TẠO HÌNH NHÂN VẬT



◀ Thiếu nữ đội hoa

▼ Múa tập thể



▼ Vũ nữ cung đình





▲ Múa Thiên nga



▲ Tiên nữ

▼ Đầu bếp



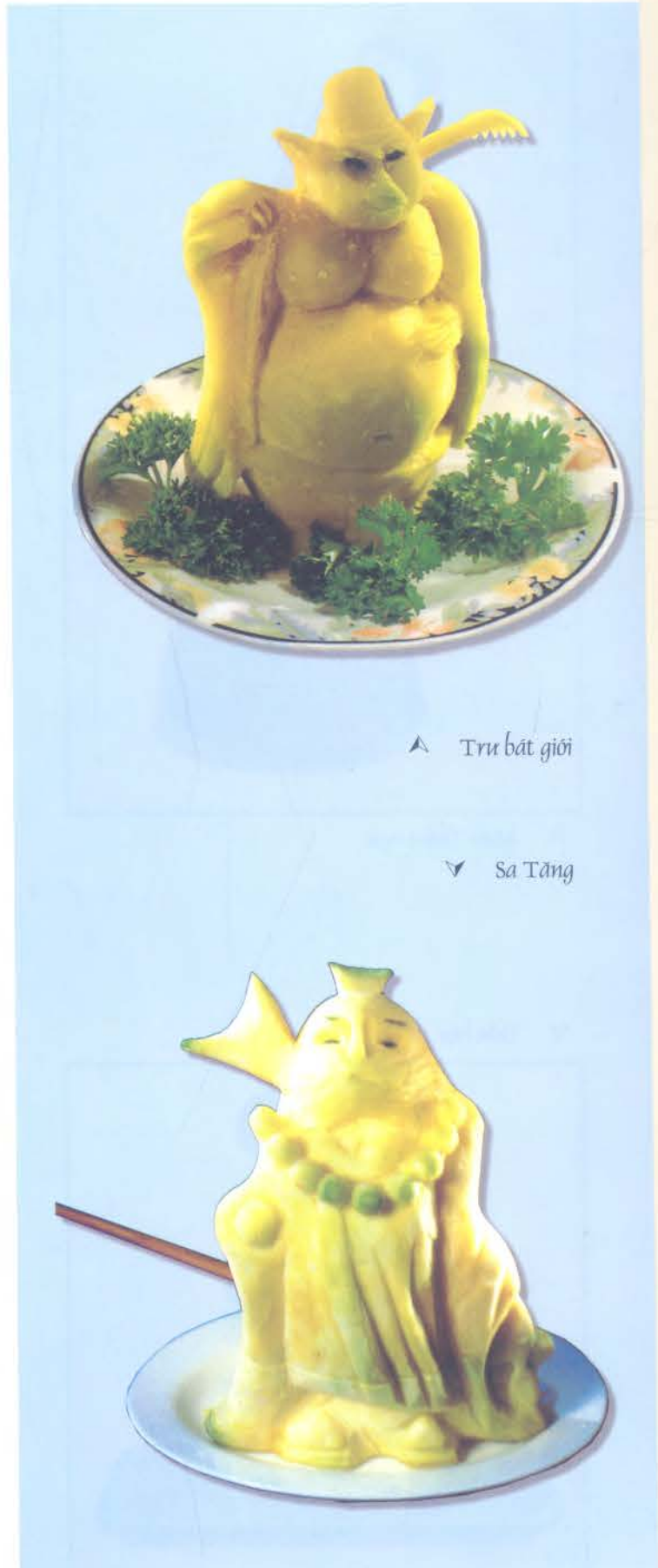
▼ Phụng hiến





▲ Đường Tam Tạng

▼ Tôn Ngộ Không



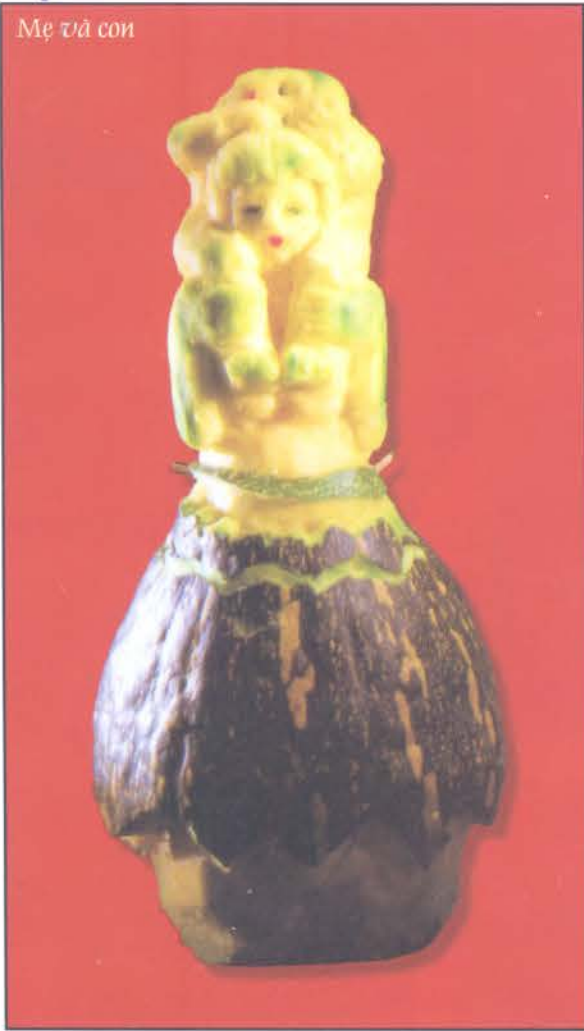
▲ Tru bát giới

▼ Sa Tăng

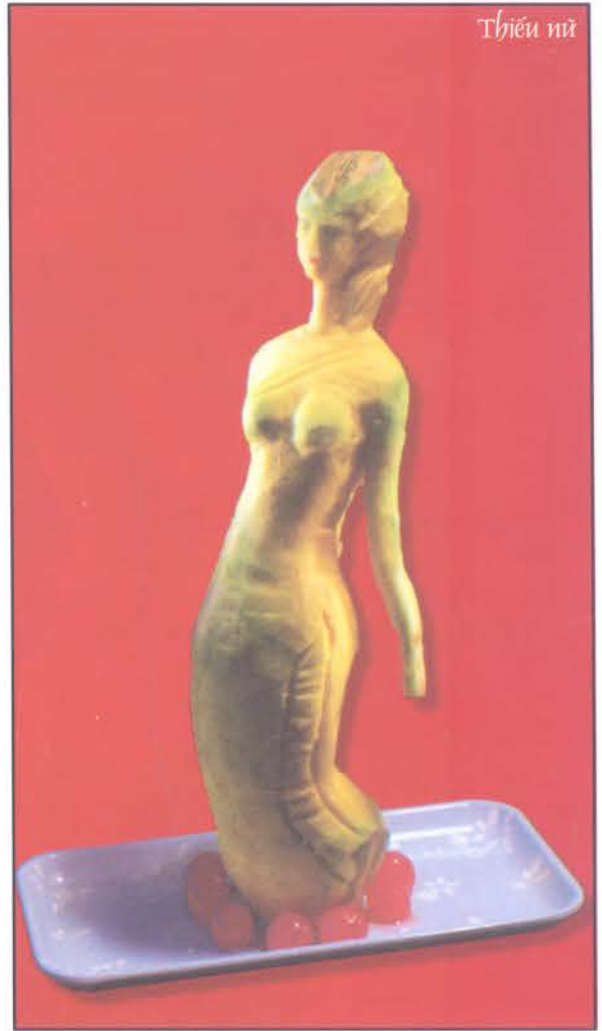




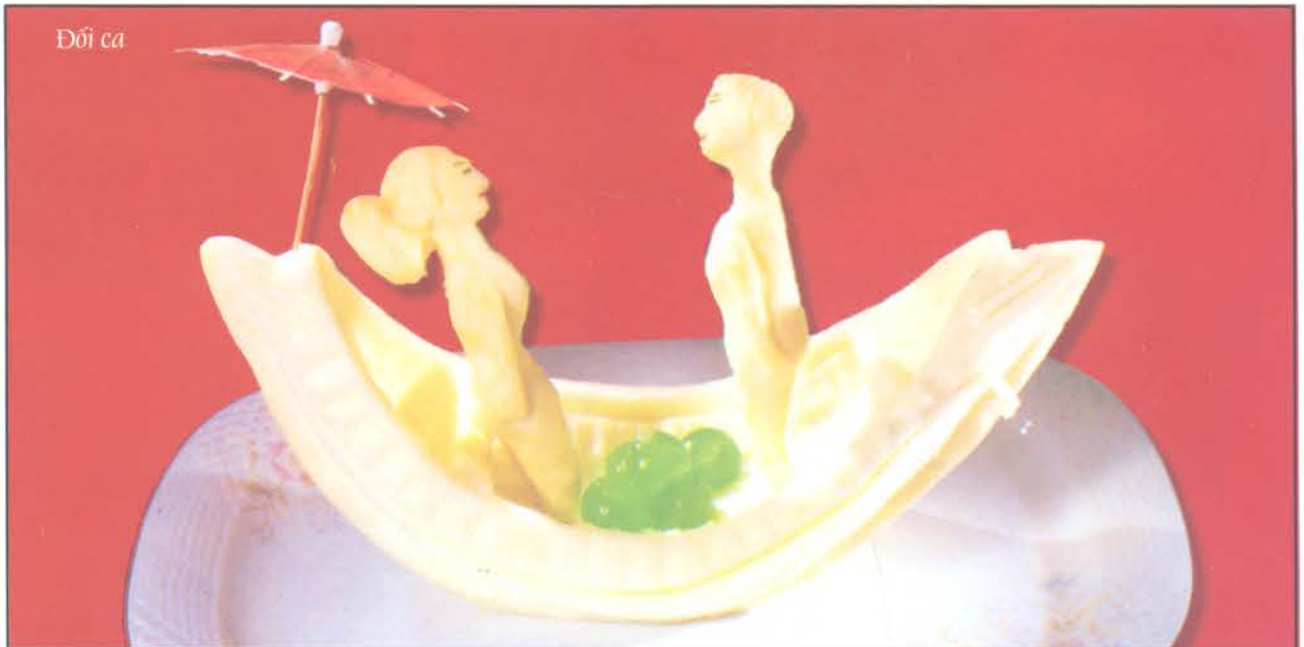
Mẹ và con



Thiếu nữ



Đôi ca





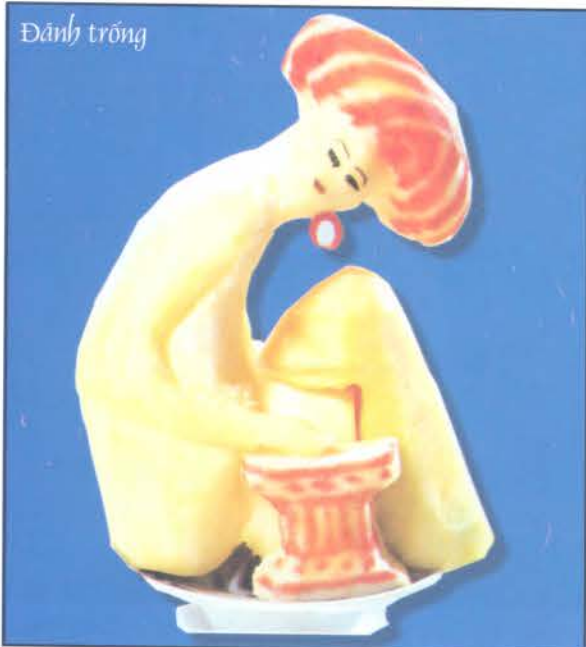
Vương Chiên Quân



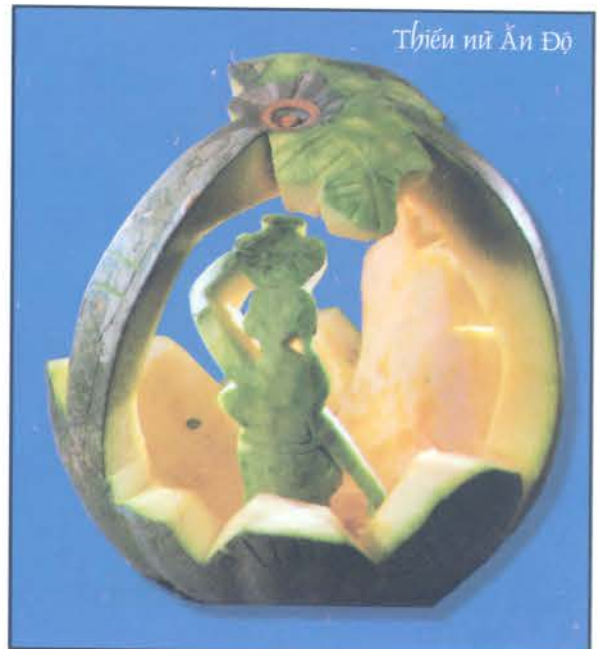
Nữ thần



Đánh trống

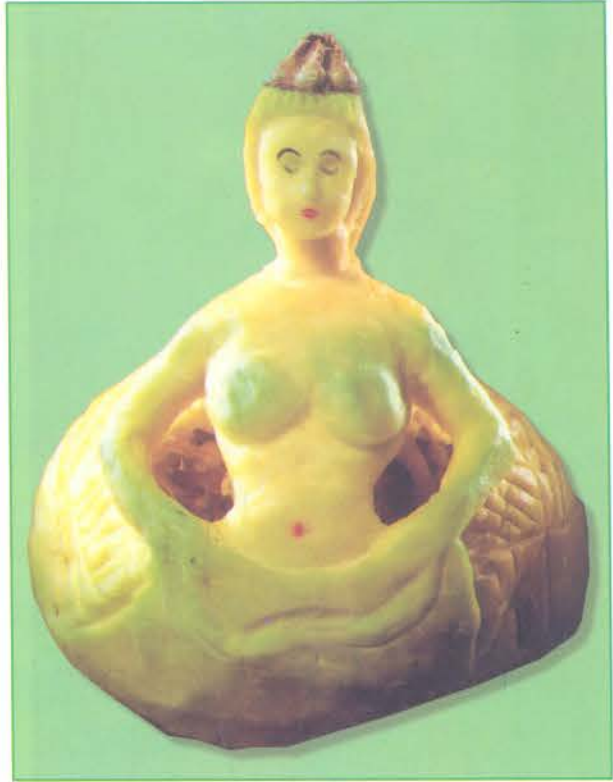


Thiếu nữ Ăn Đờ

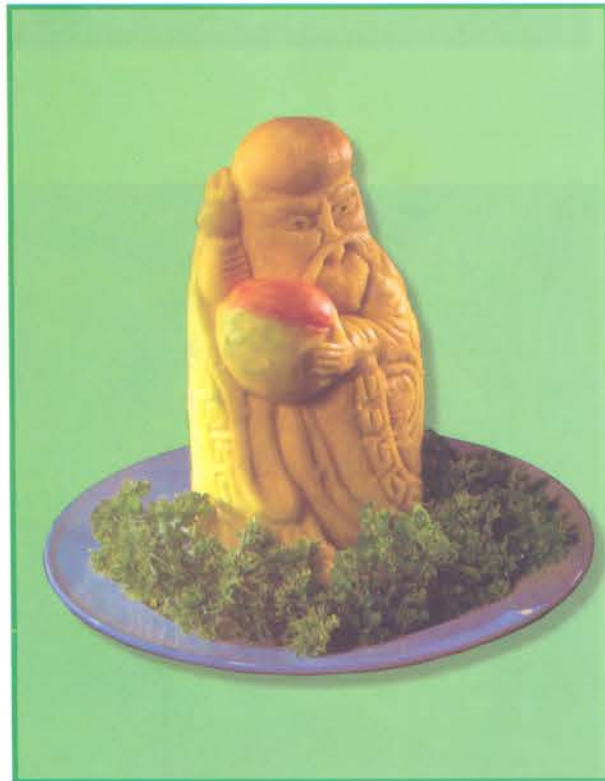




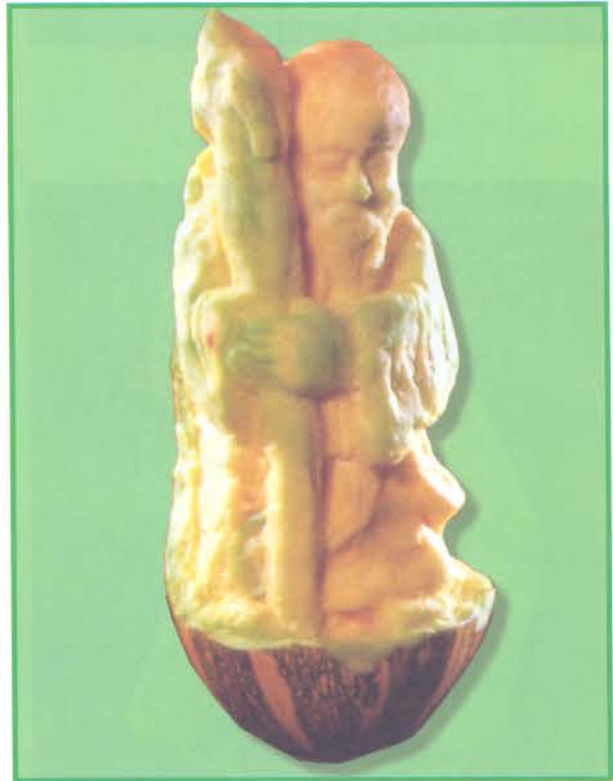
▲ Thiếu nữ



▲ Thiếu nữ



▲ Ông Thọ.



▲ Ông Thọ.



Mào mã ▲



Bảy thiếu nữ ▲

▼ Nghe nhạc



▼ Tri âm





▲ Dâng rượu



▲ Tương công và tiểu thư



▲ Bơi lội



♣ Thiên nữ



♣ Người lính



Tiểu hòa thượng ♣

KHẮC 12 CON GIÁP



▲ Tỵ (con chuột)



▲ Sửu (trâu)



▲ Dần (hổ)



▲ Mèo (thỏ)



Ty (rắn)



Thìn (rỗng)

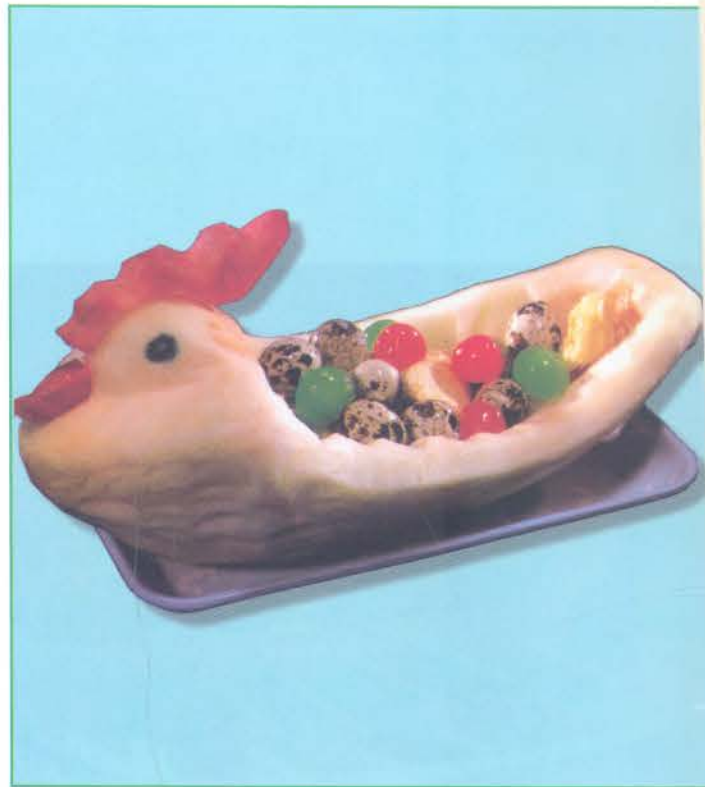


Mùi (dê)

Ngo (ngựa)



▲ Thân (khi)



▲ Dâu (gà)



▲ Tuất (chó)



▲ Hợi (heo)

KHẮC TẠO HÌNH ĐỘNG VẬT



Tùng hạc ➤



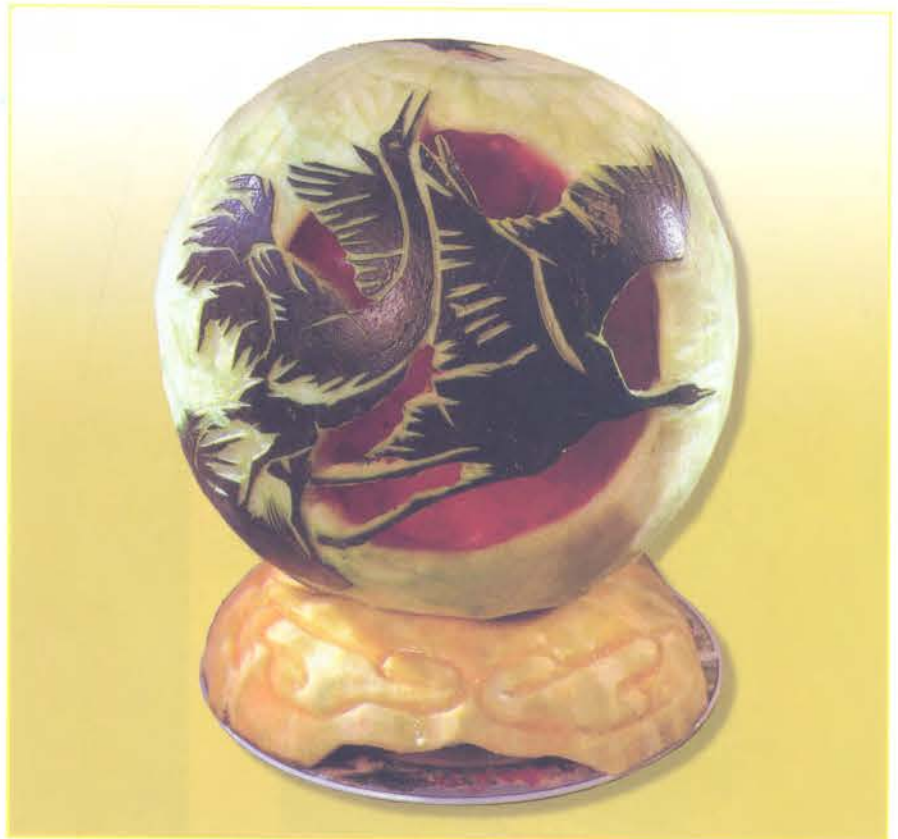
▲ Bạch nga



◀ Uyên ương



▲ Thế giới nước



Thiên nga ➤



▲ Con chó

▼ Rồng vàng phun nước

▼ Hai con cá





▲ Thiên nga - Bào mỏng củ cải trắng, xoắn vòng, dùng tăm kết lại thành thiên nga

▼ Mần tít



▼ Chó xù





Lạc đà



▼ Cá vàng





Thế giới còn trứng



▼ Con trâu





Châu châu



Dùng cong cần, trung qua nước sôi, tia khắc thành hình châu châu

Thiên nga



Heo con



Chó xù





Khi



✓ Voi nhỏ



▲ Gia đình khi

Dùng trái dừa khô để chạm, khắc.

◀ Tùng hạc



▲ Con cò

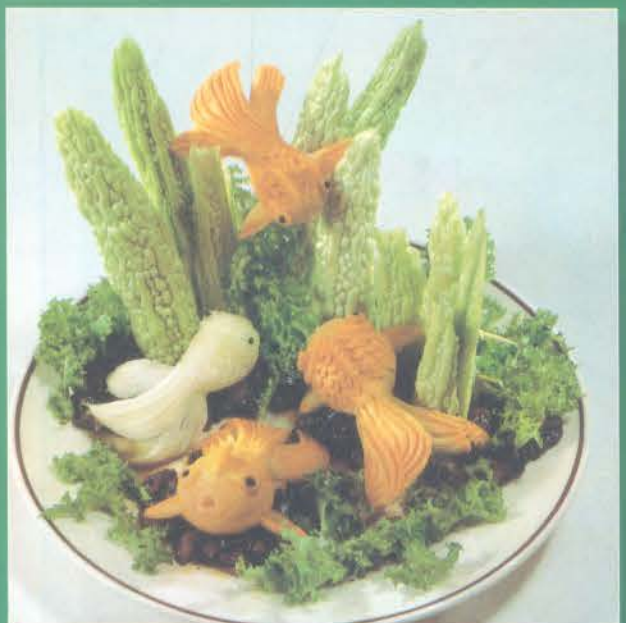


▲ Cây hương



▲ Công múa

Dùng củ cải trắng cắt thành những công lông công gắn vào thân công bằng tăm, trang trí chỗ nằm của công bằng ngô chít.



▲ Bầy cá vàng

TẠO HÌNH ĐĨA RAU CỦ





▲ Đĩa rỗng



▲ Khi đội mâm



▲ Đĩa hình thuyền



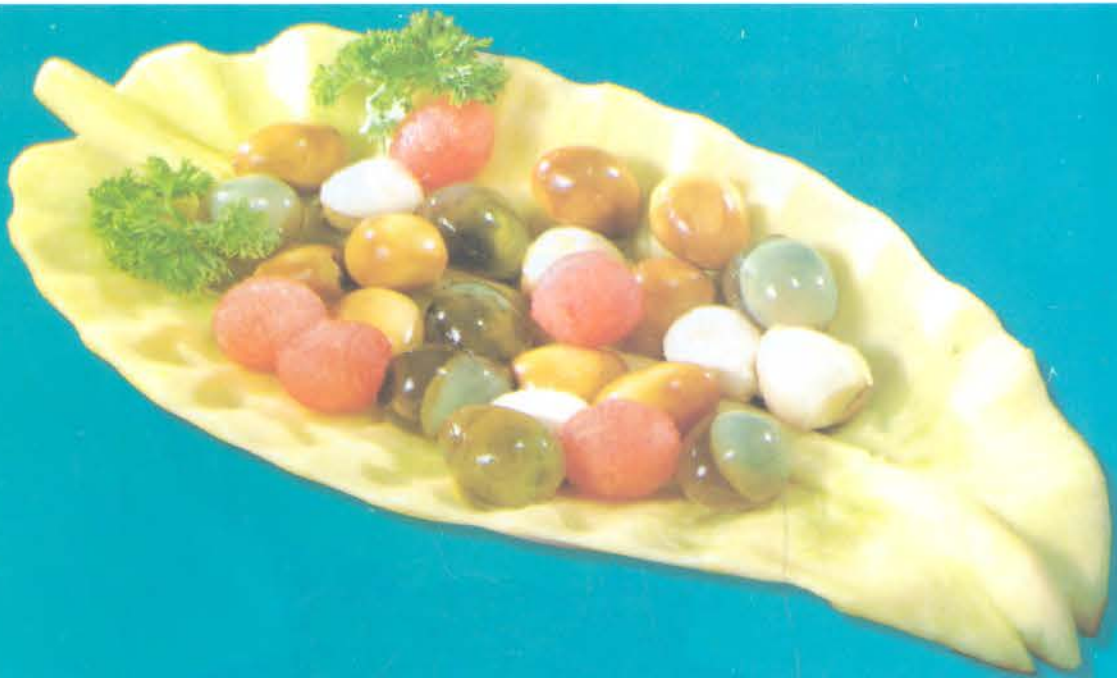
◀
Đĩa hình cá

▼ Tô hoa sen



▼ Chén lá sen





▲ Đĩa hình lá

▼ Đĩa hình gà



▼ Chén hình hoa





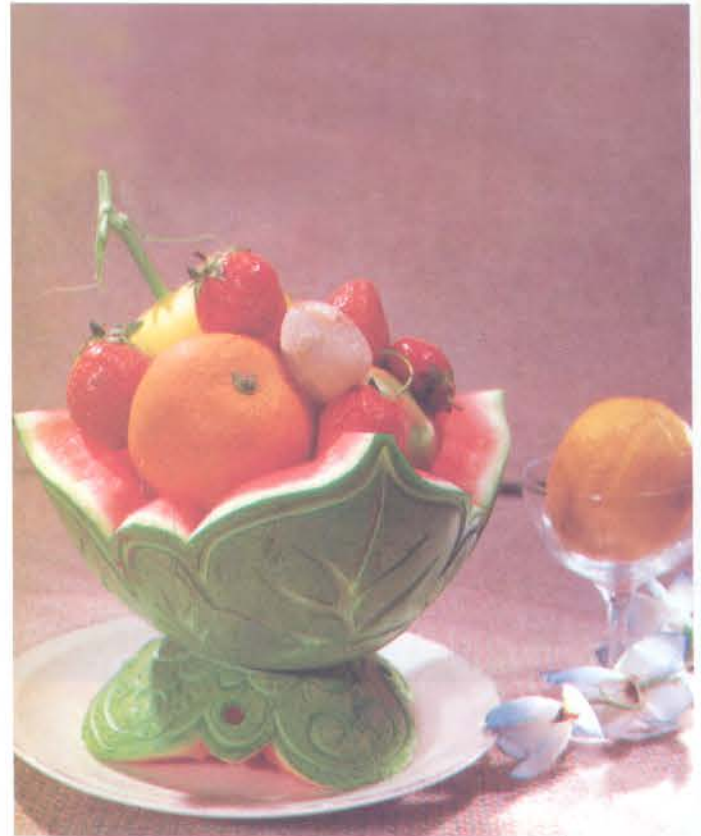
▲ *Đĩa hình cá*

▼ *Tô làm từ bí đao*





▲ Tô chứa hồng ngọc



▲ Tô dưa bầu

▼ Tô làm từ dưa lê



▼ Giỏ làm từ bí ngô

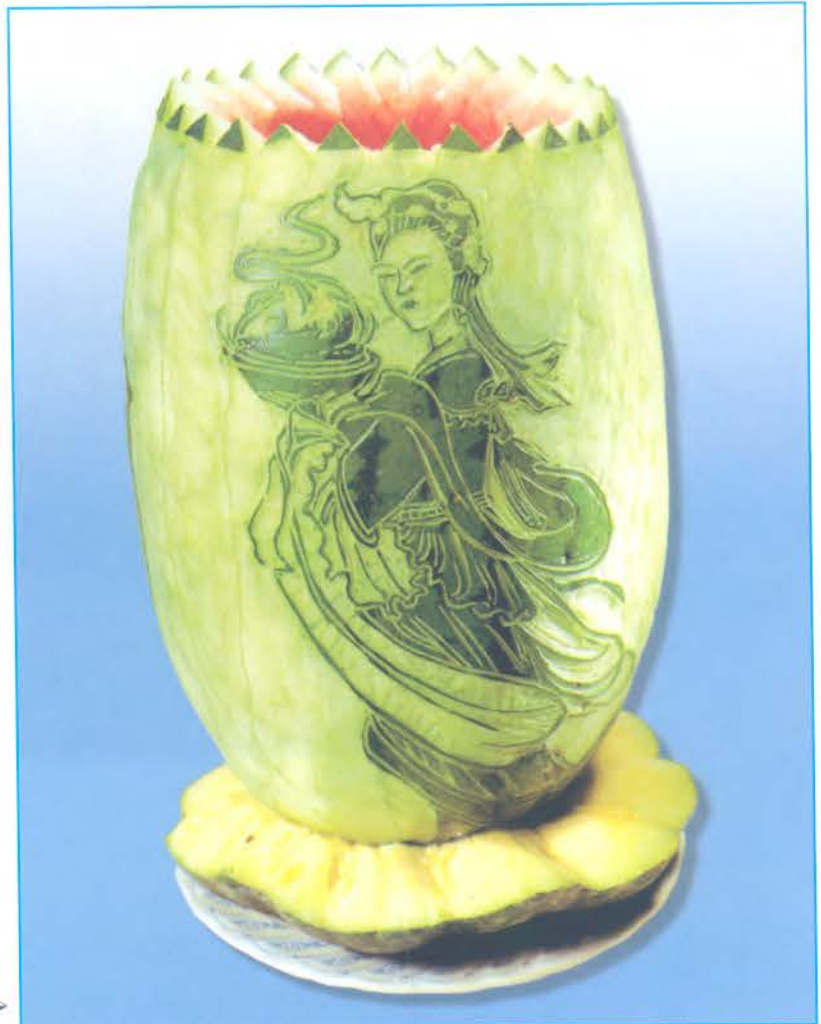


TÔ LÀM TỪ DƯA HẦU





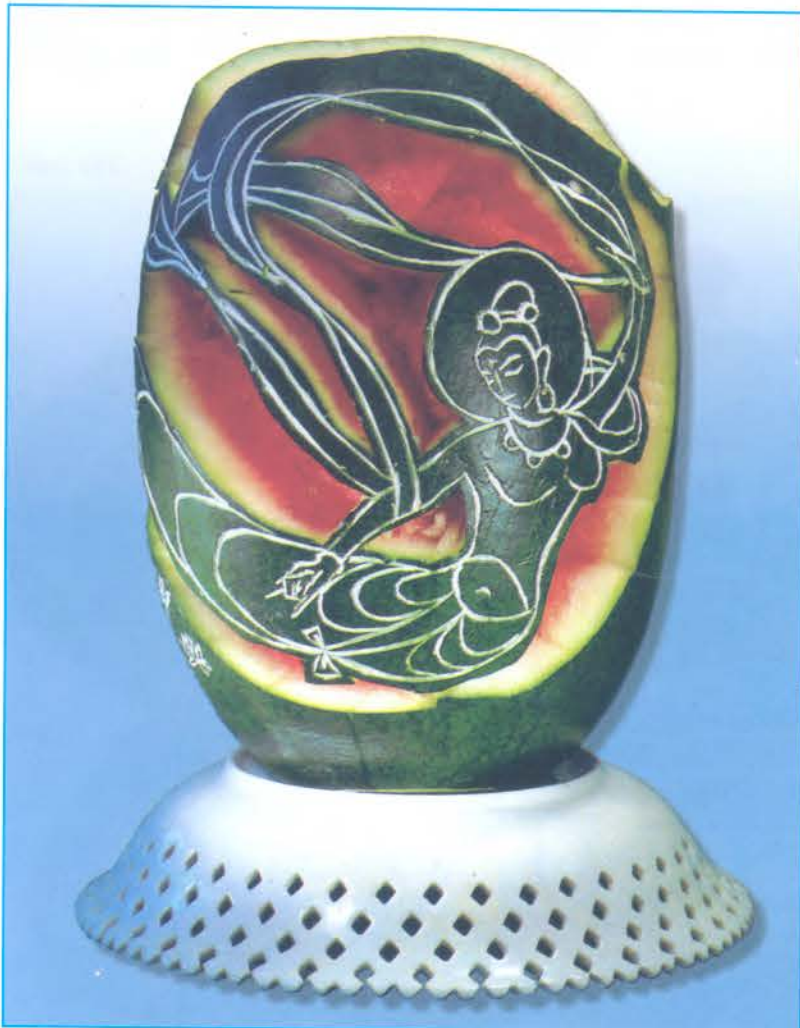
▲ Yến tiệc cung đình



Mỹ nữ cung đình >



▲ Tiệc trung thu



◀ Tiên nữ





▲ Tô cung đình

▼ Tiệc cưới





▲ Tiên nữ

Tô khắc thủ pháp ➤





Tiên nữ ➤



▼ Tiên nữ



NHỮNG LOẠI KHÁC



Bình Thuận



▲ Hằng Nga giỡn trăng

▼ Đi cây

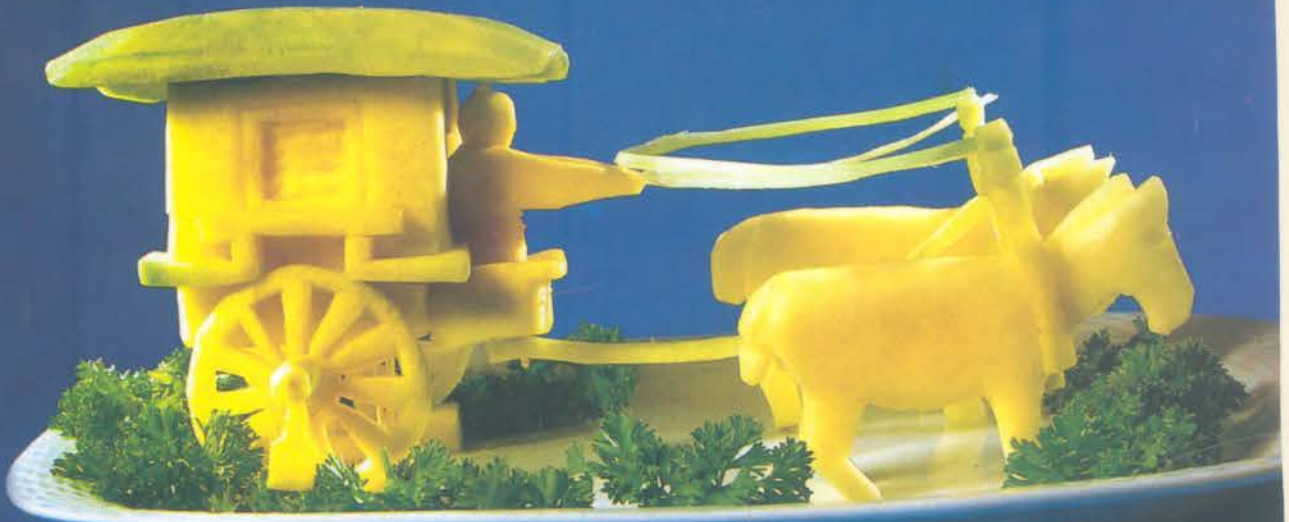


Bình hoa ▲



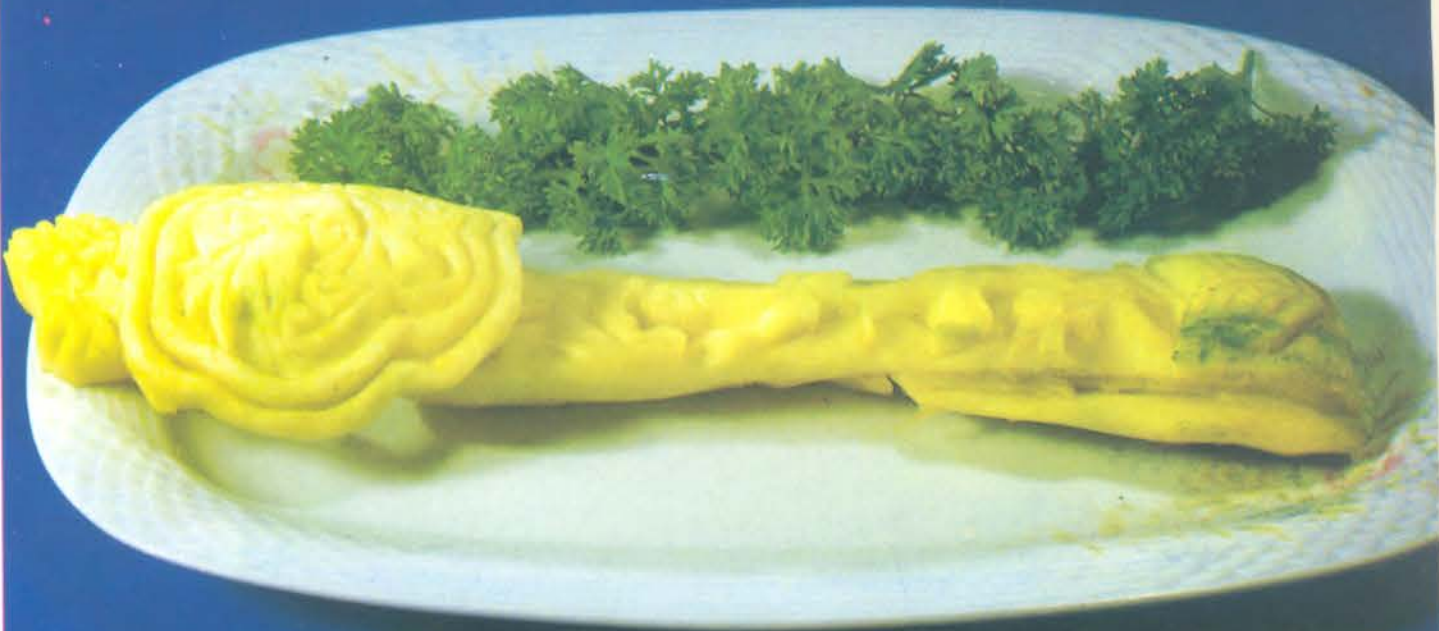
Bình rồng





▲ Xe ngựa

▼ Ngọc như ý





▲ Bồn sai

▼ Bình hoa



▲ Ngọc sư tử

▼ Cột rồng





Chim bay



Tinh què



➤
Thuyền rồng



➤
Được mùa



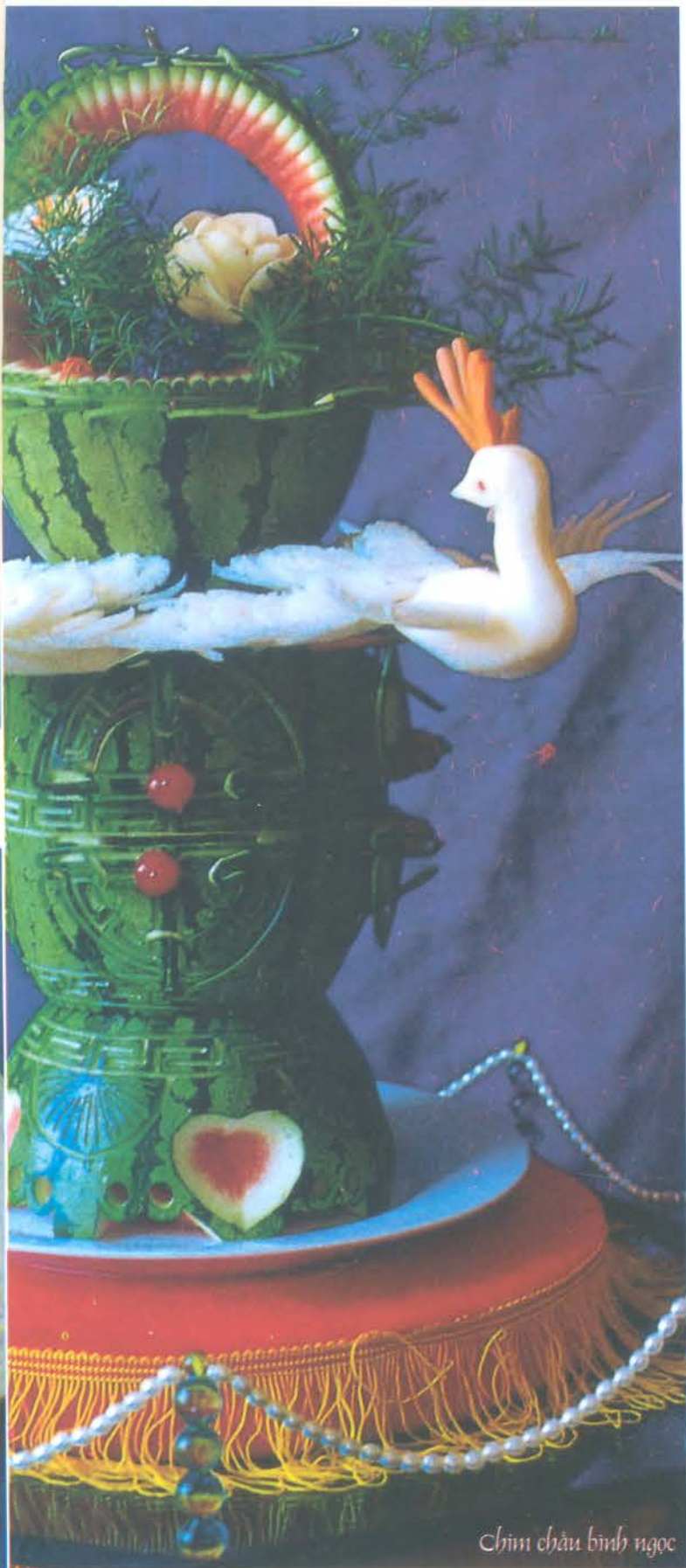


Chén dừa



Vỏ rùa





Chim châu bình ngọc

▼ Chén cỗ



▼ Hôn nhau



▲ Bình hồ lô



Thuyền rồng

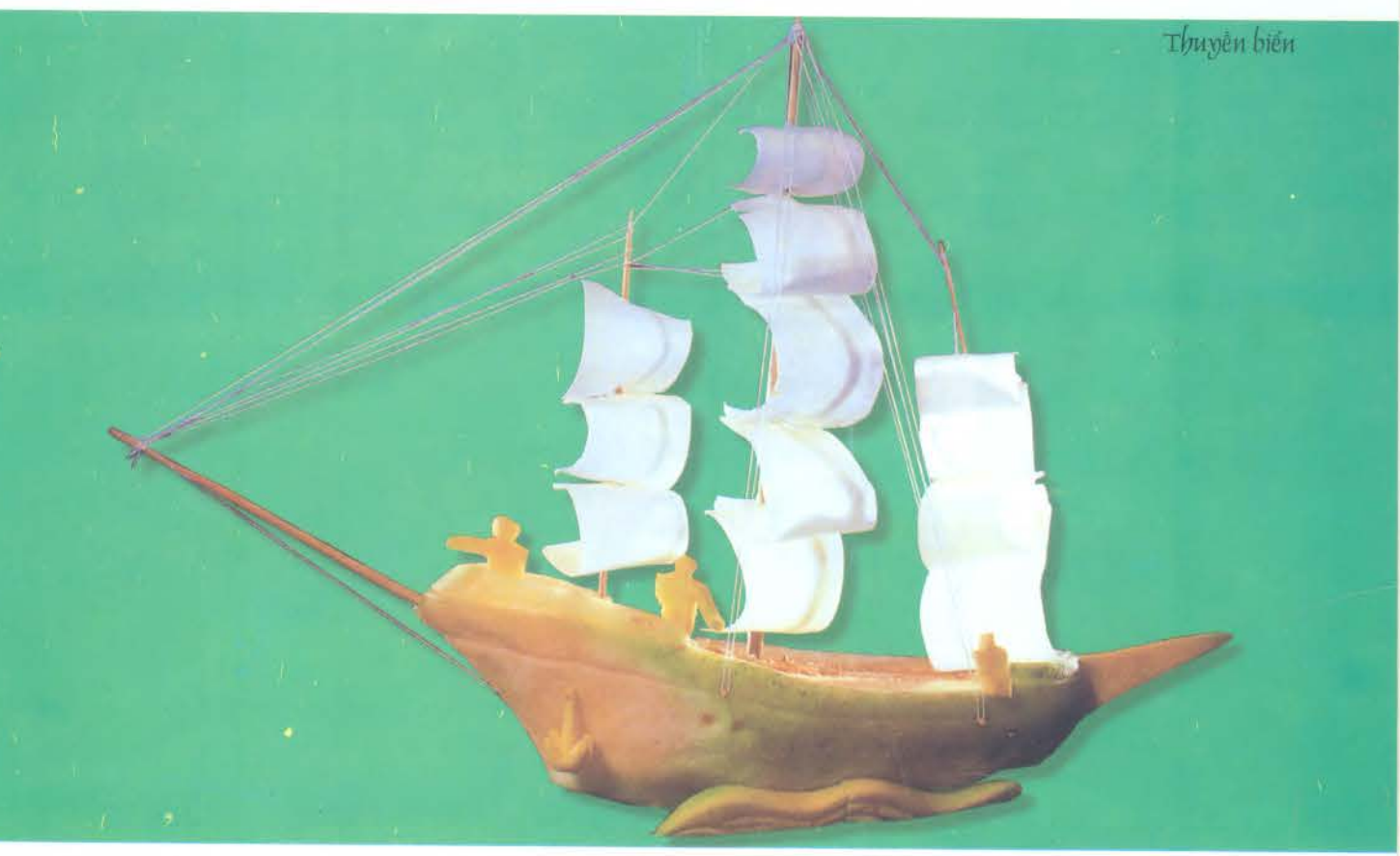


Vượt biển





Thuyền biển



Thuận buồm xuôi gió



Hoa thơm chim hót



➤ Anh em

Dùng trứng gà, cắt một miếng nhỏ phía dưới, lấy miếng nhỏ này gắn lên đầu một trứng gà để làm cổ của người anh, sau đó lấy hai trứng cắt gắn lên hai trứng gà để làm đầu.

Dùng cà rốt bào mỏng, cắt tia để làm tóc ngắn cho người anh và tóc dài cho người em. Cuối cùng dùng dưa leo làm vòng cổ cho người em và tạo mắt, mũi, miệng, đính nút áo và miệng cho người em bằng củ dền, tất cả mọi công đoạn đều dùng tăm để gắn kết.



➤ Con lật đật

Dùng ba trứng gà đã luộc chín, cắt góc 1/3 ở đầu nhọn của hai quả, nơi đây sẽ là mắt của con lật đật, lấy dầu đen làm mắt, và dưa leo làm miệng và lông mày. Trứng còn lại sẽ đặt nằm ngang, cắt ở khoảng 1/3 (chỉ làm đứt phần lòng trắng) lột bỏ phần lòng trắng, điểm mắt và miệng để hoàn tất.



➤ Mẫ tử

Dùng một trứng gà và một trứng cắt để làm gà mẹ, gà con được làm bởi hai trứng cắt, bào mỏng cà rốt, cắt răng của trên một cạnh cà rốt để làm lông, cắt một miếng để làm mỏ, điểm mắt và miệng để hoàn tất.



Thuyền biển



Con trúc và con heo ➤

Dùng trứng gà đã luộc chín, gỡ trên vỏ trứng cho nứt đều sau đó luộc lại với nước trà, sau khi lột vỏ, trứng sẽ có màu và có những ô không đều như vậy của con trúc. Cắt một miếng chữ V ở đầu nhọn của trứng để làm miệng, cắt một miếng mỏng trên chiều dài của trứng; sau đó cắt miếng này ra làm hai tai của con trúc, điểm mắt bằng dầu đen và làm lưỡi bằng cà rốt.

Dùng 1 trứng luộc khác để làm heo, cắt một miếng lòng trắng ở phía đầu nhọn của trứng, cắt xong đẩy miếng trứng lên phía trên, dùng tăm cố định để làm mặt của heo, điểm thêm mắt. Cắt một miếng mỏng theo chiều dài của trứng, lấy miếng này cắt làm đôi, vành tròn lại để làm tai.



Đàn gà ➤

Sử dụng một trứng gà và hai trứng cút để thực hiện. Dùng dao cắt xiên vào hai bên trứng, dùng hai miếng giấy xanh làm cánh, gắn vào nơi vừa cắt làm mỏ và mào bằng cà rốt, trứng cút để làm gà con, điểm mề làm mắt, cắt nhọn cà rốt để làm mỏ.



Bầy vịt trong hồ ➤

Dùng trứng vịt để làm vịt bố và vịt mẹ, trứng cút làm vịt con. Cắt mỏng cà rốt để làm đầu vịt con, làm cánh, làm đuôi và điểm mắt vịt bằng hạt tiêu.





MỤC LỤC

Lời nói đầu	5
Hướng dẫn	6
Điều khắc những người tốt lành	12
Điều khắc tạo hình nhân vật	16
Khắc 12 con giáp	26
Khắc tạo hình động vật	29
Tạo hình đĩa rau củ	39
Tô làm từ dưa hấu	45
Những loại khác	51

NGHỆ THUẬT ĐIÊU KHẮC

trên

CỦ QUẢ

MỜI CÁC BẠN TÌM ĐỌC

