



许君用南瓜雕刻的凤凰。

近日，一段《男子苦练食品雕刻20年，雕出花鸟虫兽》的视频火出圈。网友赞不绝口，纷纷表示“这技术我是真的服了”“他把蔬菜雕成了我吃不起来的模样！”

视频中的主人公许君是四川绵阳人。近日，在接受华西都市报、封面新闻记者时，许君说，2004年，他在酒店当学徒时，就迷上了食格雕刻。20年来，他遍访全国名师系统学习食品雕塑，用南瓜萝卜等食材雕刻出的花鸟虫兽栩栩如生。“我拍视频的目的，就是希望把这一技术宣传出去，传承下去。”

他把食材雕成艺术品 南瓜萝卜变绝美“凤凰”



用面筋雕刻的鸟。



用青菜雕刻的孔雀。



用面筋雕刻的下山虎。

1

食材雕刻花鸟虫兽很传神

5月22日，人民网微博发布一条#男子苦练食品雕刻20年 作品精致逼真#的视频，视频中主人公许君将瓜果蔬菜雕刻成精美艺术品。

记者通过视频看到，经过精雕细琢，南瓜被雕刻成栩栩如生的龙头。许君的作品中，还有用白萝卜和红萝卜雕刻的雄鸡，用青菜雕刻的孔雀，令人赏心悦目。而用面筋雕刻的下山虎、驯鹿等形神兼备、精致逼真。

说起拍蔬菜雕刻视频一事，许君说，他的蔬菜雕刻不但得到了同行的认可，还有人慕名前来拜师学艺。为了让更多人学习这一技术，他把蔬菜雕刻拍成视频，供网友欣赏。

视频一经传播后，就受到网友的围观，纷纷点赞：“好厉害，栩栩如生。”还有网友说，食品雕刻不仅仅是一门技术，更是一种艺术。从削萝卜开始，每一个细节都体现了匠人的匠心独运。

2

每天用上百斤食材练习



许君展示雕刻作品。摄影周洪攀

“鼻子位置要尽量宽些，尽量标准一点。”记者见到许君时，他正在教学员雕刻一个侍女头像。一块胡萝卜，在许君的手里经过简单的削刻，就把侍女的大致雏形定了下来。在制作过程中，许君一边雕刻，一边给学员讲解注意事项。40分钟后，一件精美的侍女头像成形。

许君说，他读书的时候成绩不好，初中毕业后就到酒店学厨师。当时的理想是当一名厨师。而进入酒店后，看到师傅们用蔬菜雕刻花鸟虫兽作摆件，栩栩如生，“我就有了学习蔬菜雕刻的想法。”

许君刚开始学习蔬菜雕刻时，就拿白萝卜来练

手法。“从切萝卜到削萝卜，每天都要使用上百斤萝卜。”许君说，他在不断练习中寻找手感。有了手感后，又在白菜、青菜等相对较软的蔬菜上练习。

经过不断地练习，许君的蔬菜雕刻作品有了一些起色。“光靠自己摸索还是不行，还得找老师指点。”许君说，那些年，他遍访名师，丰富自己的雕刻技术。先后制作出金玉满堂、相依相伴、心心相印、嫦娥奔月等精致作品，得到了业界的认可。

许君说，食材雕刻最主要的是要入眼，比如要雕刻一只老虎，首先要观察老虎的习性，“在制作过程中，老虎身体比例、结构这些都要掌握好。”许君记得，他在雕刻下山虎前，还到动物园去观察老虎，“老虎在行走时，身体虽然很软，但是腿部的肌肉却很有力量。”老虎下山时，它的前腿肌肉绷得很紧。“把这些细节上的东西融入作品，才能让作品栩栩如生。”

3

尽心传授蔬菜雕刻技术

这些年，许君多次参加过国家、省、市组织的食品雕刻大赛，获得业界好评，部分作品还获得过国家专利。

许君出名了，有不少人找到他，跟他学习蔬菜雕刻技术。“我当时就想，干脆成立了一个蔬菜雕刻培训学校。”许君说，这样就可以把精力投入到蔬菜雕刻系统教学中，带出更多的弟子。

“到目前为止，我已带出上千名学员。”许君说，有的学员已成为食材雕刻大厨，有的到烹饪学校当老师，有的开起了工作室。还有的学员，学习面塑雕刻小有成就。“蔬菜雕刻不能长期保存，他们主攻面塑雕刻，让每一件作品成为工艺品。”

做一个果蔬雕塑工序繁杂，可能要打无数次线稿，还要考虑用什么材料等问题。“我非常喜欢这个行业，虽然累，但是累得开心。”许君说，他在教学过程中会拍摄制作过程，通过社交平台进行传播，“就是希望有更多的人喜欢食品雕刻，并把这一技术传承下去。”

华西都市报-封面新闻记者 周洪攀 王祥龙 见习记者 崔瑶

图片除署名外由受访者提供