2019年2月12日　星期二
责编:李露　版式:刘晓云　校对:陈美萍　电话:88963290

奉化日报 FENGHUA DAILY

巧手玩食雕　萝卜刻成花

金玉满堂

宁波佐餐王调味食品有限公司协办

闲游

麒麟纳财

雕刻

固定

成件

元宝

金鱼

□记者　李露

“明有奇巧人曰王叔远,能以径寸之木为宫室、器皿、人物,以至鸟兽、木石,罔不因势象形,各具情态……舟首尾长约八分有奇,高可二黍许。中轩敞者为舱,箬篷覆之。旁开小窗,左右各四,共八扇……”初中语文课本中有一篇《核舟记》,该文以描写核舟的形状、构造以及舟上的人和物等,表现了魏学洢对王叔远精湛技术的赞美和对民间艺术的赞扬。年少的我背诵完全文曾幻想过:核桃能够刻出精妙的微小核舟,那如果用萝卜、南瓜雕出的花是什么样子的呢?春节前夕,记者在奉城的一位厨师那里看到了答案。

悠悠书中史

辽阔的地域,众多的民族孕育了中国博大精深的烹饪文化,其中最璀璨耀眼的就是众所周知的食品雕刻技艺。食品雕刻,指用烹饪材料雕刻成动植物、人物、花卉、风光建筑等各种图案与形态,来美化菜肴,装点宴席的一种美术技艺。它既是烹饪技术的一部分,也是艺术殿堂里独特的一门雕刻艺术。

据奉城家宴的厨师俞松松介绍,中国在食品上加以雕刻的历史悠久,大约在春秋时就已有了雏形。《武林旧事》中记载,早在元朝,食品雕刻就已被人们所利用并放入宴席之中。宋代,席上雕刻食品成为风尚,雕花蜜饯、雕花笋等“看菜”造型千姿百态,鸟兽虫鱼与亭台楼阁均有。

到了明代,扬州又出现了瓜雕技艺,用西瓜雕刻人物、景物、花鸟鱼虫之类,称之谓“瓜灯”。清李斗《扬州画舫录》中就有“取西瓜,皮镂刻人物、花卉、虫、鱼之戏,谓之西瓜灯。”的描述。陶文台的《江苏名馔古今谈》也有记载:“清代扬州有西瓜灯,在西瓜皮外镂刻若干花纹,作为筵席点缀,其瓤是掏去不食的。”

到了近代,食雕技艺在继承传统的基础上,经过全国各地厨师的努力,又有了突飞猛进的发展和提高,在世界上享有很高的声誉和地位。比如扬州的瓜刻瓜雕新发展出来的瓜皮雕花、瓜内瓤馅的新品种(凡香瓜、冬瓜、西瓜均有之),更是作为一种特殊风味,进入了名馔佳肴行列。

拳拳手中刀

刀枪剑戟,斧钺刀叉,在武侠世界里,有一副好的兵刃对于侠客来讲至关重要,对于干了10多年餐饮工作的俞松松来说,他也有自己的兵器。

右手拿着雕刻刀,左手握着一个大萝卜,记者见到俞松松的时候,他正在一张大桌上静静地工作着。外层先雕一个大概的轮廓,内层用小刀刮去多余的废料,先雕形状,后刻鳞片等细节,再安上眼睛和雕刻好的尾巴,一条活灵活现的金鱼就做好了。

采访过程中,来点菜的顾客都被桌上的元宝、金鱼、祥云等食雕萝卜吸引了过来,纷纷夸赞俞松松:“这也太活灵活现了吧,萝卜真被你刻出花来了!”“我儿子结婚时来这里办婚宴,到时可得请你雕个龙凤呈祥添个彩哦……”

据俞松松介绍,食品雕刻主要以刀具为主,吸收木雕、牙雕、蛋壳雕、石雕、剪纸等造型工艺的有关方法,通过切、削、挖、铲、掏、透雕、拼接等手法,创制出具有优美造型的成品。

“刻,是雕刻中最常用的刀法,始终贯穿食雕过程中;插的话,一般多用于花卉和鸟类的羽毛、翅、尾、奇石异景、建筑等作品,它是由特制的刀具所完成的一种刀法;旋的刀法能使作品圆滑、规则,同时又分为内旋和外旋两种方法。外旋适合于由外层向里层刻制的花卉,如月季、玫瑰等;内旋适合于由里向外刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉,如马蹄莲、牡丹花等……”俞松松并不是一个健谈的人,但是一谈起食雕,他的双眼就散发出熠熠光芒。

脉脉心中志

10年前,初入厨师行业的俞松松,一无技术,二无背景,只能在切菜和打杂之间转悠。也不是没有换工作的想法,只是偶然间在一本烹饪书上看到了形态各异的食雕作品,俞松松才决定继续在烹饪这一行做下去。

10年后,俞松松在宁波市“凤麓杯”职业技能大赛中式烹饪竞赛中荣获了二等奖,其“浓汤野菜奉芋球”、“月下凤鸣”等食雕菜肴,更是获得了奉化区“百芋宴”制作大赛的一等奖和最佳创意奖。

其实,食雕并不是一件轻松的事情,尤其是像俞松松这样从头学起的人,最普通的食品雕刻都得苦练五六载,才能独立完成一些简单的作品。“像金玉满堂这样的在食雕里只能算中型作品,4-5个小时就能完成了,一些复杂的大型食雕,做上8-9个小时,是常有的事情。”

作为中国餐饮文化中一颗璀璨的明珠和生活中的一门艺术,精致的雕花往往在菜品的摆盘中起到了锦上添花的作用,无论是活灵活现的动物形象,抑或是自然中的轻灵一景,还是生动趣味的人物缩影,在烹饪领域具有举足轻重的地位,对点缀菜肴、美化宴席意义重大。

但是,由于受烹饪行业性质影响,如今的食雕不仅在酒店的竞争中起着重要作用,还要求厨师速度必须快,这对要求精细的食雕厨师来讲,不可谓不是一件压力山大的事情。

所以,每一次雕刻,俞松松都把它当作对雕刻速度和技艺的一次挑战,也当作对自我的一次挑战。俞松松说,食品雕刻中特殊的专用刀具是他的兵器,一定的雕刻技法是他的拳路,而雕刻的工作案台就是他的战场。“还是得努力学习,学习更精湛的雕刻技艺,才能雕出更多精妙的食雕作品。”俞松松说道。

琥珀琼醋

琥珀琼醋是以优质籼米为主要原料,利用生物工程及传统工艺酿造的一种新型功能醋。它含有人体所必需的氨基酸、维生素及铁、锌、钙等微量元素,具有滋味鲜美、口感纯正、酸甜适中、醋香浓郁、香气柔和的特点。

对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

博古斯世界烹饪大赛

法国里昂,来自韩国的厨师在博古斯世界烹饪大赛决赛中处理食材。

博古斯世界烹饪大赛(Bocuse d'Or)是以世界最著名的法国大厨Paul Bucose的名字命名的烹调大赛,享有“厨艺奥运”之名,是一个面向顶级餐饮行业、美食行业以及豪华酒店行业的高级职业俱乐部式的行业展会。该赛事每两年举办一次,汇聚了全世界最著名的烹饪大师来一展风采,决赛地为法国里昂。

据新华社