

西瓜果雕與居家運用

黃銘波

台北喜來登大飯店-食材造形藝術中心 主廚
Mingpo.huang@sheratongrandetaipei.com.tw

1. 前言

民以食為天，追溯人類的進化史也是從吃的文化開始。蠻荒時期的人類以樹葉遮雨避體，所以植物蔬果文化是驅駕於甲殼、石器、陶器之前，例如以瓜果做民生物品盛置物，又如瓜杓、椰殼碗。

中華蔬果雕刻歷史悠久，據史書記載，北宋時每年農曆七月初七，汴京人將瓜雕成各種花樣，叫花瓜。南宋宮廷還制作各式雕刻果品以供御用。隨着時代的進步，水果雕刻早已走入民間，而且遍及全世界，而其中更以西瓜果雕最為盛行和普及。西瓜的外形顏色特質突出，表皮一般由綠構成深淺相間型態和不規則縱帶條紋，果肉則呈現鮮豔的紅或黃，以美學觀點色調非常漂亮，此外西瓜皮的塑性和延展性也相當特殊，硬實的西瓜皮內緣經修薄後塑性極佳，翠綠的色澤用來切雕，作挑高造型裝飾水果或是造型裝飾，可營造出視覺效果，同時果皮外皮和內皮與鮮豔的果肉，經過是當的切雕技巧，更可產生漸層色調與眾不同的獨特美感，西瓜對於果雕愛好者而言，可以說是整粒都是寶。

2. 西瓜果雕

2.1 特色

瓜體大、醒目、色調鮮艷討喜(可配合內鍵燈光效果)，兼具觀賞和食用價值。由於現今社會資訊傳遞快速，西瓜果雕現今以風行遍及全世界。

2.2 西瓜雕的作用與經濟效益

雕刻技術提升，加上人們對於文化藝術氣息的提升，西瓜果雕已成為餐飲宴會行銷布置、包裝廟會慶典祭祀的要角，進而與商業行銷的結合，同時西瓜雕也演變成為單獨販售的品項，價格在於精細度和創意性而定，單個西瓜雕價格從數百元到數千元，西瓜雕刻品大大提升西瓜農產的價值，在餐飲業界俗稱：一瓜二賣(果殼果肉分離)，而且在新鮮度許可之下，也可重複使用。

2.3 刀器具

西瓜果皮堅硬脆，果肉鬆綿，做切雕以薄刀為宜，主要刀具如下：

*牛刀、西瓜刀

- (1). 牛刀：主功能用於切或是雕刻前置作業，或是大面積的修飾，例如去皮或切盤。
 - a. 短形—厚度約 2mm，刀身長寬約 4.5×18cm，尖形刀身的西餐薄刀，刀身細長，厚度薄為其特點，適合做軟質瓜果小面積切雕和前製備處理。

b. 長形—厚度約 2.5mm，刀身長寬約 5×26cm，尖形刀身的西餐薄刀，刀身細長，厚度薄，適合做軟質硬質等的長距切雕和前製備處理。

(2). 西瓜刀：刀身呈四角長條形，厚度約 2.5mm，刀身長寬約 5×50cm，用途切大塊面積。

*雕刻刀：厚度約 1.5mm，刀身長寬約 1.5×9cm，尖形刀身的小刀，方便於手掌和手指掌握，適合做雕刻和細部修飾。

*槽刀組

a. 圓弧槽刀—半圓弧形的刀身，用於處理圓彎弧造形的部份

b. V 形槽刀—V 形刀口可以刻出 V 形缺口或是線條。

刀具價格因鋼鐵的質地品質有極大落差，此外師傅各自偏好雕刻習性不同，刀具選用略有不同。

2.4 西瓜雕表現題材

藝術展現國家區域人文特色，西瓜獨有的塑性以花卉最為普及，和以球體果形和果皮塑性，運用切雕成動物等造型運用，也常應用於宴會主題搭配，或是企業圖案形像 Logo，運用相當靈活。

2.5 西瓜雕要訣的掌握

要訣的掌握在於結構組織和形、色、質、結構的認知，和切雕技巧的運用，西瓜果皮顏色除背光面顏色較淺白、質地堅硬，外表一般由深綠和淺綠不規則條狀相間，有如網紋，以美學觀點色調非常漂亮，切開西瓜觀察，接近果梗附近果皮較厚，除小玉西瓜果皮較薄，容易脆裂不適合塑形外，硬實的西瓜皮內緣，經修薄後塑性極佳，翠綠的色澤用來切雕，作挑高造型裝飾水果或是造型裝飾，可營造出視覺效果。

2.6 西瓜防暴裂

西瓜的儲存可直接置於室溫幾天，但是如果氣溫太高會有催熟的效果，放置時間太久，果中糖份會發酵，切開時外殼容易形成不規則的爆裂，尤其以未熟瓜和過熟瓜，其中又以果皮較薄的紅菱和小玉最為易裂。

預防爆裂可將果皮擦淨(乾)，以膠帶將果粒纏繞膠封定形，再將果皮開孔，將部分果肉先行挖出使其能量釋放。

2.7 成品保存

瓜果經採收後即會產生脫水枯萎和熟化現象，尤其在經過切雕整形之後更加脆弱，所以必須妥善冷藏及保濕，冷藏前先以保鮮膜包裹，以免枯萎失鮮，切雕好的盤飾品一般都可以藉著冷藏保存 3~5 天。

3. 居家運用

西瓜是最能夠代表夏天的水果，果肉食用價值高，切雕做造型擺盤以少部份食用價值低的部份，或是為了美觀取少部份做造型為宜，體積龐大的西瓜果皮時常會造成龐大的廚餘量，西瓜皮內緣經修薄後塑性極佳，翠綠的色澤用來切雕，作挑高造型裝飾水果

或是造型裝飾，可營造出視覺效果。

3.1 預防爆裂方式

將果皮擦淨(乾)，以膠帶將果粒纏繞膠封定形，在由中間先劃出刀痕再切。

3.2 西瓜規則切法

以目測於中間下刀，於一半再中分下刀，切出平均大小，以中間對分再對分方式，較易切出平均大小塊。

3.3 西瓜簡易造形切法

V型缺口造形—於一側果皮果肉交接處切一50度淺刀，再下一50度淺刀取下區塊，另一側如法切雕，再以對分法切出平均區塊。

3.4 果皮裝飾造形版模複製法

考量居家非專業能手，藉由PP塑膠做成動物或植物圖像板模，先以板模描繪在果皮上再行切雕，此法也可應付大量複製，縮短工時，同時也能幫助學習者對於圖像記憶。

4. 參考文獻

黃銘波 2012，蔬果切雕經濟學，台北，品度出版。