

厨师小伙爱上食品雕刻

一个红心萝卜,一把刻刀,不到一分钟……蒙上双眼的贯一仅凭手感,便雕出了一朵栩栩如生的牡丹花。贯一1998年入行餐饮业,从事食品雕刻已有近十年。

贯一告诉记者,打从接触餐饮业开始,他就喜欢上了这项特殊的艺术创作,更毅然决定要从事食品雕刻这个专项。1998年至今,他雕刻了上万斤食材,自创一套卧刀式手法,研究出盐雕模具,擅长糖艺,更被称为临沂“仕女雕刻第一人”。

在今日美食职业培训学校的教室里,贯一穿着工

装,手握刻刀,专心致志地雕刻着手中不起眼的白萝卜。他的刻刀像飞舞一般灵活,每一刀下去都十分干脆利落,5分钟后,展现在众人眼前的,已然是一只亭亭玉立的仙鹤。

在他的工作室里,各式各样的食品雕刻琳琅满目,有萝卜雕、南瓜雕、盐雕、冰雕、泡沫雕、糖艺等等。贯一告诉记者,他平均一天就要雕刻10多斤萝卜,一年下来雕刻出的萝卜多达六七千斤。而糖艺,现在只要给他白糖、麦芽糖和瓦斯炉,他就可以做出精美的糖艺。

自学成才过目就能动刀

“2003年,我走出临沂,到外地的各大酒店边工作边研究学习食品雕刻。6月的时候我先来到南京,然后去了上海,再后来到达北京,离开北京后又去了银川。在每座城市,我都会挑选知名的特色酒店工作,停留一到二个月,待学习结束后,便继续下一站。”

再次回到临沂时,已是2005年下半年了,贯一告诉记者,他很快就创立了自己的食品雕刻培训班,并收起了徒弟。而这期间,他不仅培养新人,更时刻注重提升自己的雕刻技术。

“在研究刀法的时候,我可以一天一夜不休息,而且我更喜欢晚上雕刻。”贯一说,夜晚的宁静更利于他的雕刻工作,没有人打扰,

效率自然更高。“受伤是很经常的事,有时候一天手就会被刻刀割伤三四次,而且刻刀顶部很尖,戳进去就是钻心的疼,不过时间久了也就没感觉了。”

“每当我看到不同的食品雕刻后,我都会尝试着自己去雕,然后细细琢磨刀法,与现有的食雕手法不同,我还创出自己的卧刀式手法,在全国也是唯一的;现在不论是什么食雕,只要我看一遍,便能雕刻出来。”

贯一所有的作品都出自他手中那柄雕刻刀。记者发现,由于长时间的使用,刀柄、刀刃都有磨损。贯一说,这把刻刀已经跟随了他6个年头,是一位吉林的朋友亲自为他制作后寄过来的,现在已经换过4次刀头。

蒙上眼睛、48秒…
萝卜“盛开”变牡丹

临沂小伙十年练就神奇刀法

一期《天下达人》节目,走出了一位临沂小伙,他的名字叫贯一。蒙着眼睛,手握刻刀,48秒钟,把南瓜变幻出一朵盛开的牡丹。



仅48秒,贯一手中的萝卜就“绽放”成一朵牡丹。

创办学校自成“贯派雕刻”

2005年10月16日,贯一开办了自己的培训班,“仅用了三个月,我就打出了自己的名号。而且,我还自创了一套盐雕模具,目前在淘宝网上卖的也很不错。”

据他介绍,为了研究这套盐雕模具,他不停地配料、试验,期间浪费的原材料高达上万元,耗时一个半月才最终成功。

谈起自己的贯派雕刻,贯一很自豪,他表示,在临沂市,目前食品雕刻

有三大派,号称陈派、刘派和贯派。而他贯派名下的徒弟已经多达五、六百人,遍布世界各地,德国、澳大利亚、韩国、日本等国家都有。

在贯一的作品里,记者看到了相当数量的人物雕刻。他告诉记者,目前他最擅长的就是人物雕,人物中最拿手的是仕女雕刻,最常用的食材是南瓜和香芋,当然还有塑料泡沫。“至今为止,我所进行的雕刻中印象最深的便是一组八仙过海的泡沫雕,我一个人整整雕了半个月,完成后的展台长8米,高度和真人相似。”

本报记者 马峰 孟君