

压花材料中果实的压制方法探讨

高琼, 许佳, 陈明莉 (北京农业职业学院, 北京 102442)

摘要 压花艺术在我国不断发展, 被越来越多压花爱好者和从业者所喜爱。为了丰富压花艺术的创作素材, 从材料的选择、压制、保存及应用方面对压花材料中果实的压制方法进行了探索, 并总结出不同类型和部位果实的压制方法。

关键词 压花; 采集; 果实; 压制

中图分类号 S688.2 **文献标识码** A

文章编号 0517-6611(2021)17-0174-04

doi: 10.3969/j.issn.0517-6611.2021.17.046

开放科学(资源服务)标识码(OSID): 

Discussion on the Pressing Method of Fruit in Embossing Materials

GAO Qiong, XU Jia, CHEN Ming-li (Beijing Vocational College of Agriculture, Beijing 102442)

Abstract The art of embossing contiguously develops in China, it has been favored by more and more embossing lovers and practitioners. In order to enrich the materials of embossing art creation, this study explored the methods of fruit pressing in embossing materials from the aspects of material selection, pressing, preservation and application, and summarized the methods of fruit pressing in different types and parts.

Key words Embossing; Collection; Fruit; Pressing

压花艺术(pressed flower art)是利用物理和化学方法将植物材料(包括根、茎、叶、花、果、树皮等)经脱水、保色、压制和干燥处理后制成平面花材, 经过巧妙构思, 制作成一幅幅精美的装饰画、卡片和生活日用品等植物制品的一门艺术^[1-6]。压花艺术是正在兴起的一个具有很大市场的朝阳产业, 从20世纪80年代传入中国, 已经被越来越多人认同和喜爱, 并在教育、培训、室内软装等方面取得了显著成绩^[7-8]。

对于压花技术和压花工艺的研究, 目前主要停留在对花卉植物的花、叶、枝等研究^[9-10], 创作的压花作品主要是利用各种平面花材设计并制作, 而蔬菜、水果花材压制研究方法方面尚未见报道。关于用蔬菜、水果来进行艺术创作的研究主要集中在果蔬雕刻、葫芦画、果蔬插花、果蔬创意摄影等方面。笔者借鉴果蔬艺术创意理念, 利用压花技术理论和工艺, 探索果蔬材料中果实的压制方法, 旨在为压花艺术新材料的创作开发开辟新途径。

1 材料的选择和处理

选择新鲜采摘、果皮较硬的果蔬材料, 摘取或购买后尽量当天压制。有些后熟型水果(如猕猴桃、芭乐等)要选用八分熟的果实, 完全成熟后果肉变软、果汁较多, 不易切片。所选果蔬尽量不用水清洗, 如需清洗则需控干水分并用纸巾擦干, 水分过多的材料不易压干, 甚至容易发霉变质。

几乎所有的果蔬都可以用于压制, 并且同一种果蔬可以根据创作需要进行不同形状或部位的压制。比如秋葵可纵切压制成长条状(图1), 展现原始材料的状态, 也可以横切压制成小五边形做图案装饰或制作首饰(图2); 草莓可以压制果皮表面(图3)或果实切片(图4)。



图1 秋葵条的压制

Fig.1 The pressing of *Abelmoschus esculentus* L. Moench strip



图2 秋葵片的压制

Fig.2 The pressing of *Abelmoschus esculentus* L. Moench slice

2 材料的压制方法

2.1 表皮压制方法

2.1.1 肉软汁多类水果表皮的压制。草莓、蓝莓、樱桃等果肉较软、果汁较多的水果, 压制果皮时需采用挖果肉、塞纸团的方法。

以草莓为例, 具体方法步骤如下: ①准备材料。首先要准备好水果、水果刀、剪刀、案板、吸水纸或报纸、压花板等材料。②挑选果形较好、果肉较硬、刚刚成熟的草莓对半纵切,

基金项目 北京农业职业学院科技研发推广类项目(XY-YF-18-07); 特色高水平院校建设项目-打造高水平专业群-都市园艺专业群-国家级创新团队培养项目(PXM2020-157102-000044)。
作者简介 高琼(1983—), 女, 山西介休人, 副教授, 硕士, 从事观赏园艺研究。
收稿日期 2020-12-04; **修回日期** 2020-12-31

切面朝下放到纸巾上初步吸附表面的果汁;如果草莓体积较大,可纵切成3~4份,中间部分用于切片压制。③将切开的果肉用指尖或小勺轻轻挖出,尽量不用小刀,因为利器容易将草莓外面戳破,草莓很脆弱,果皮不能挖太薄,然后再用纸巾吸掉里面多余的水分。因为草莓含水量高,需要用纸巾捏成小纸团,填满挖去果肉的部分再次吸水,然后将草莓夹到欧根纱中。④在草莓上下表面铺上吸水纸,并用2~3 kg的重物压在上面,1 h后换纸巾团和吸水纸,可根据草莓内含水量,重复上述操作1~2次。⑤将草莓中纸团取出,先在果蔬压花板的干燥板上铺吸水纸(0.5 cm厚),这样既可以吸收草莓中的汁液,又不会将干燥板染色。⑥按照压制普通花材的步骤压制水果,但要注意在草莓两面覆盖欧根纱,防止果汁的糖分将草莓和吸水纸粘在一起。在欧根纱外铺海绵层,目的是防止草莓片吸水后因切片厚度不一样而形成空隙,造成切片的皱缩。压花板的绑带不可勒太紧,若压力过大会将草莓压烂。⑦1 d后,打开压花板,检查压制情况,更换变软的吸水纸和干燥板,继续压制;2 d后,草莓即可压干,把欧根纱上下一扯,草莓就会掉下来,检查水果是否完全干燥,如果没有,换新的干燥板再压制1 d,确保水果片完全干燥。⑧将压制好的草莓片放到花材保管袋或真空袋中,再放入干燥箱中防潮保存。



图3 草莓皮的压制
Fig.3 The pressing of strawberry skin



图4 草莓切片的压制
Fig.4 The pressing of strawberry slice

2.1.2 果皮较硬类水果表皮的压制。柚子、西瓜、哈密瓜、香蕉等水果皮的压制,需将连着果皮的果肉轻轻刮下,剩余1~2 mm厚,再用压花干燥板进行干燥即可。为了缩短压制

时间,也可采用微波压花法,中火30 s左右,时间视果皮种类和厚度而定,快速脱水后再转入干燥板中进行压制。

2.1.3 蔬菜类果实表皮的压制。番茄等汁多蔬菜表皮的压制与蓝莓、草莓等水果的压制方法相似,也采用先用纸团吸水再用压花板压制的方法(图5)。

茄子、辣椒、秋葵等汁液较少的蔬菜,因为表面有弧度,直接压制容易变形褶皱,需用纸团将凹陷的部位填满,直接置于压花干燥板上压制。1 d后取出纸团并换板压制,根据材料的含水量和压制程度确定换板次数和压制时间(图6)。



图5 压制的小番茄
Fig.5 The pressed cherry tomato



图6 压制的辣椒
Fig.6 The pressed pepper

2.2 切片压制方法

2.2.1 柑橘类切片的压制。柠檬、柚子、橙子、金橘类水果含水量很大,切片时最好用锋利的陶瓷刀操作,注意薄厚均匀,切片厚2 mm。水果片切好后,放到报纸或纸巾上吸水,可用镊子尖将果肉内的腺泡细胞,即梭型小颗粒扎破,加快水分的吸收。表面水分吸干后,两边覆盖欧根纱,并按照木板—干燥板—厚纸巾—海绵—欧根纱—水果片—欧根纱—海绵—厚纸巾—干燥板—木板的顺序叠放进行压制。中间换板1~2次,等水果片完全压干后,装袋保存。

橘片的压制:可将橘瓣从中间剖开,用指尖刮破果肉腺泡细胞,并用纸巾将水分吸出,参照压制草莓皮的方法,用纸巾团塞进凹槽,上下表面铺吸水纸,并用1 kg的重物压在上面,1 h后换纸巾团和吸水纸,根据内部含水量重复1~2次。取出纸团,加在欧根纱中,再用压花干燥板压制1~2 d。

2.2.2 其他水果切片的压制。西瓜、火龙果、杨桃、猕猴桃、

草莓等水果切片的压制,需要用切片机或水果刀将其切成均匀的 2 mm 厚薄片,吸干表面的水分后,加欧根纱、吸水纸,放入压花板,根据切片含水量确定换板次数和压制时间。对于西瓜、哈密瓜等糖分含量高的水果,可先用水冲洗切片表面糖分,再用纸巾吸干水分后放入压花板压制。

另外,西瓜、猕猴桃等水果,中间果肉的含水量比外果皮高,干燥板吸水后中间部分会比外果皮薄,所以在切片时应先将外果皮削薄,这样在干燥后才能保持内外厚度一致。压好的水果切片如图 7~10 所示。



图 7 草莓切片的压制
Fig. 7 The pressing of strawberry slices



图 8 红心火龙果切片的压制
Fig. 8 The pressing of *Hylocereus costaricensis* (F. A. C. Weber) Britton & Rose slices



图 9 火龙果切片的压制
Fig. 9 The pressing of *Hylocereus undulatus* Britt. slices

2.2.3 蔬菜类果实切片的压制。甜椒、洋葱、胡萝卜、莲藕、秋葵、苦瓜等蔬菜片的压制,需要先用切片机或水果刀将其

切成均匀的 1 mm 厚薄片,再用报纸或纸巾吸干表面的水分,两面加上欧根纱、吸水纸、海绵,放入压花板进行压制。压制方法同“2.2.2”中水果切片方法。



图 10 猕猴桃切片的压制
Fig. 10 The pressing of *Actinidia chinensis* Planch slices

2.2.4 菌类切片的压制。香菇、口蘑、海鲜菇等较大的菌类在压制时可以纵切,中间的切面用果蔬压花板直接压制,两侧的菌盖如果肉质较厚,可用小勺或小刀挖去一部分后再进行压制(图 11~12)。



图 11 金针菇的压制
Fig. 11 The pressing of *Flammulina velutiper* (Fr.) Sing slices

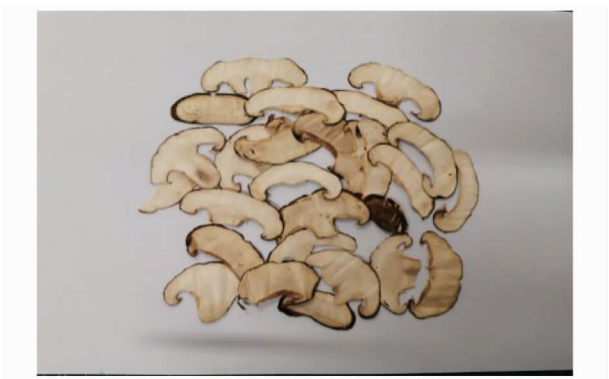


图 12 香菇片的压制
Fig. 12 The pressing of *Lentinus edodes* slices

3 材料的保存

果蔬材料压制后极易返潮,需要抽真空保存。草莓皮、猕猴桃、食用菌等压制后黏性不大的材料,可将其一起夹在硫酸纸或普通纸中,再装入真空袋;西瓜、火龙果等面积较大的切片压制后,重叠保存容易粘在一起无法分开,需要单独

夹在欧根纱中再抽真空保存,抽真空时不要抽得过紧,以免切片变形。

4 材料的应用

果蔬压花材料因其独特的形状、色彩和质感,可用于压花装饰画的创作中。作品《悠然自得》(图 13)中的湖面就是利用甘蓝材料来制作;作品《自画像》(图 14)压花作品中,利用玉米皮制作画架,用紫甘蓝制作杯子,用哈密瓜皮表现镜面,用紫甘蓝表现镜框,具有很好的应用效果。

此外,还可以利用果蔬材料制作手机壳、发卡、烟灰缸等压花工艺品(图 15~16)。



图 13 压花作品《悠然自得》

Fig. 13 The embossed work "Relaxation"



图 14 压花作品《自画像》

Fig. 14 The embossed work "Self-portrait"



图 15 水果手机壳

Fig. 15 The mobile phone shell made of fruits

5 讨论

果实材料在压制和保存中,需注意以下问题:①水分多

时不易压制。常见果蔬果实的含水量要比花瓣、叶片、茎干高,直接用干燥板压制不易压干,且容易发霉变质;前期需要大量的吸水纸和纸团吸水,然后再放入压花干燥板继续压制。有些果蔬前期也可借助微波压花板快速脱水,但火力和时间一定要注意调小和缩短,因为火力过大、时间过长会将果实烫熟,而各种果实是否可用微波压花板脱水将在后期研究中继续探索。②压后容易褪色。一些果实在压制过程中容易发生褐变,可通过增加吸水纸和干燥板的更换频率,来加快吸水速度,减少褐变。一些果蔬切片(如杨桃、猕猴桃等)也可以通过后期染色来增加材料的鲜艳度。③不易长期保存。果蔬材料在压制和保存中,因糖分较多易发生黏连现象,可利用欧根纱做好材料之间的隔离,并放入真空袋和干燥箱中保存。压制好的果实材料应尽快使用,一般不超过 2~3 个月,随用随压最好。



图 16 水果发卡、烟灰缸

Fig. 16 The hairpin and ashtray made of fruits

目前果实材料的压制尚处于初步探索阶段,对于压制工艺、保色染色、保存方法、材料应用等方面还有很多需要提升改进的地方,将来可参考或结合食品加工果蔬干的一些方法(如冷冻干燥、热风干燥、微波干燥等^[11]),探讨如何在保持材料平面性的基础上更好地脱水保色,最大程度还原果实原有的形态和色彩,延长材料的保存时间,更好地应用于压花艺术的创作中。

参考文献

- [1] 陈国菊,赵国防. 压花艺术[M]. 北京:中国农业出版社,2009.
- [2] 谭颖,陈国菊,程玉瑾,等. 以就业为导向的高职《压花艺术》课程[J]. 教育教学论坛,2016(10):231-232.
- [3] 洪波. “压花艺术”的起源与发展[J]. 园林,2012(5):84-87.
- [4] 张丽. 压花艺术在设计构成教学中的应用思考[J]. 戏剧之家,2020(34):171-172.
- [5] 鲁敏. 学科竞赛对园艺本科专业人才培养的意义与作用[J]. 现代园艺,2020,43(17):187-188.
- [6] 李莹莹,李晟,齐增湘,等. 基于衡阳地区野生植物资源的压花生产制作新技术及压花产业化发展研究:以南华大学为例[J]. 农村科学实验,2019(5):34-36,38.
- [7] 陈霞,钟建民. 压花的制作及应用[J]. 现代园艺,2016(5):56-57.
- [8] 李莹莹. 中国压花艺术发展现状及展望[J]. 中国园艺文摘,2016,32(11):63-65.
- [9] 石玉波,陶顶顶,曹晨熙,等. 五水硫酸铜溶液对 4 种压花叶材保绿效果的影响[J]. 安徽农业科学,2017,45(32):45-47.
- [10] 陈霞,钟建民. 绣球压花材料染色与保色效果研究[J]. 安徽农业科学,2018,46(11):43-44,80.
- [11] 韩旭,董京磊,官俊杰,等. 果蔬干燥技术的研究进展[J]. 中国食物与营养,2020,26(9):37-40.