

刀刻蜜韵：非遗蜜饯制作工艺

湘雕蜜饯 2026年7月2日 15:05 湖南 听全文



【 非遗文化的传承与发展 】

弘扬非遗文化



广泛靖州雕花蜜饯非遗传承

留存世代相传民族记忆

载苗侗待客温润古礼

一雕一刻凝指尖巧艺匠心

藏乡土文脉与百年光阴

串联山野风物与舌尖清甜

在工业浪潮坚守手工初心

正面承千年雕蜜古法

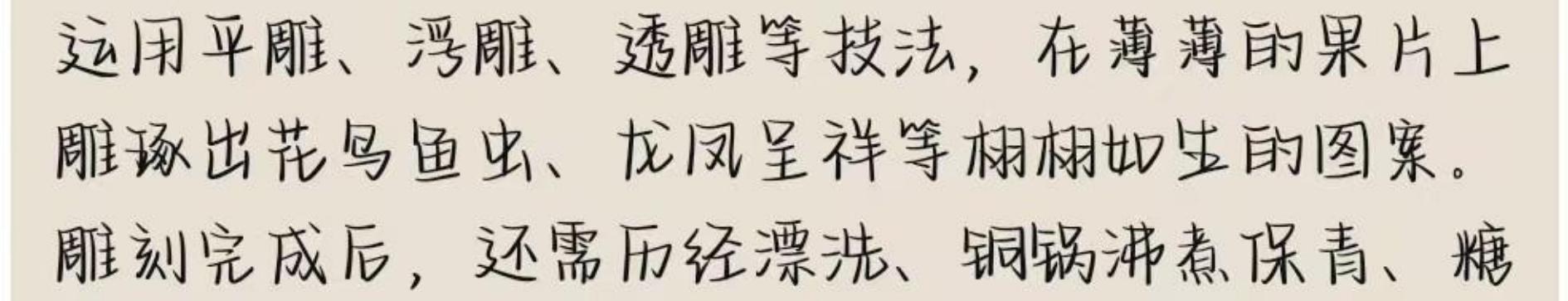
制/做/工/艺



雕花蜜饯的制作堪称一场指尖上的艺术创作。每年春末夏初，当地人手持小巧的柳叶刀，以未成熟的青柚、冬瓜等果蔬为“画布”，运用平雕、浮雕、透雕等技法，在薄薄的果片上雕琢出花鸟鱼虫、龙凤呈祥等栩栩如生的图案。雕刻完成后，还需历经漂洗、铜锅煮沸保青、糖渍腌酿、晾晒等十多道繁杂工序，方能制成



平雕简介：
平雕是雕花蜜饯的入门基础刀法，以平整青柚薄片为载体，仅在果皮表面做单线凹刻，不做镂空，纹样与基底近乎同一平面，多用于简单花鸟纹样打底。



浮雕简介：
浮雕是在平雕基础上发展的技法，通过将图案轮廓雕刻更深更厚，使纹样凸起，形立体层次感，常对透雕结合，让作品更有艺术感。



透雕简介：
透雕又称透雕，是在浮雕基础上将图案局部镂空，使成品可以两面观赏。其工艺最复杂，难度最高能制作极高的技艺和核心，是雕花蜜饯中兼具艺术价值品类。



制/做/工/艺



蜜饯食法亦需多元新意
佐茶、入甜品、泡水皆可
我们以多样吃法将
非遗雕花蜜艺与日常相融
唤起年轻人对传统手作的喜爱

雕花蜜饯食法是指将古法蜜作的风味、巧艺、食用方式与日常三餐有意识地融入当下生活的吃法。它涵盖佐茶细品、甜品点缀、温水冲泡三种食用形式，兼顾雅趣、简餐与休闲各类场景。

- END -



阅读 16 修改于2026年7月2日

🔍 蜜饯的做法大全

吟基米 等3个朋友♡

湘雕蜜饯

7 2 3