

匠心赋予糖新的生命力

匠人，一生只专注于一件事。用极致的认证和恒心，去打造出极致的产品或者作品。糖，一种普通的日常调味剂，当它与匠人交融，独具的匠心注定将赋予糖全新的生命力。这是32岁的崔久祥的初衷，也是他的坚持。

1991年，崔久祥出生于潍坊诸城，父亲是一名木匠，手艺远近闻名。在崔久祥儿时的记忆中，伴随着“叮叮当当”的声响，一套套雕有美丽花纹的家具在木屑飞舞中完成。父亲一边雕刻一边向儿子讲解花纹寓意。正是父亲手中那把锉刀，引领崔久祥走上艺术之路。2011年，去苏州求学的崔久祥选择了食品艺术专业。因为坚持和热爱，聪明好学的崔久祥基本功比别人更扎实，“食雕”技法也日益精进。2014年毕业后，因食品雕刻技艺高超，崔久祥被深圳一所烹饪学校特聘为食品雕刻老师。工作两年后，崔久祥决定辞去稳定的工作，赴上海继续潜心学习“食雕”，也是在那时他第一次接触到糖艺，随即就被它独特的工艺深深吸引，从此下定决心重点钻研。

一块硬如石头的糖体，经高温烤软后，如何在手里变成一朵花、一匹马……读懂糖没有捷径，只有下苦功摸索。白砂糖用火加热到160度左右变为糖浆，再等待20分钟，冷却至50至60度，在加热灯的辅助下糖浆会变得黏稠软糯。随后利用捏、搓、揉等手法，灵巧地点、切、刻、划就塑成了一个个栩栩如生的人物或动物。“细腻”“丰富”是从崔久祥早期糖艺作品中体现出的关键词。

熬煮、提炼、吹气、塑型、调色，崔久祥的双手仿佛像是施展了魔法，拿起温软的糖体，在手中反复拉伸、重叠，直到糖体呈现丝绸般的光泽……一气呵成创造出美妙绝伦的糖艺作品，闪耀着丝质光泽。在这看似轻松的手法背后，却是他忍受高温一天又一天台下功夫的积累。崔久祥表示，糖艺是一门艺术，当糖经过熬糖工作之后，经过拉糖、吹糖等造型手法，方可制作出集观赏性、食用性、艺术性于一体的作品，当然颜色的搭配和产品的设计也要花很大的功夫。虽然过程很烧脑，但是这也是他喜爱糖艺最重要的一点。

从“石榴蝈蝈”开始做“减法”

“刚开始入手学习起来很困难，但是经历万分艰辛制作出来漂亮的作品，就让我有信心继续走下去。从一片花瓣到一朵花，从一个动物到完成‘动物世界’，制作糖艺这个过程很长很磨人，但是最终的成品能带给我满满的成就感。”在崔久祥看来，一件好的作品需要好的创作灵感，然而灵感是一种可遇不可求的力量。从什么方向来确定创作出发点，这是自己必须面对的问题。从小看着父亲雕刻饱含美好寓意的中式纹图长大的崔久祥，决定选择中式元素与糖艺融合，来赋予作品全新的展现形式。盛开的牡丹、奔腾的野马、戏水的鸳鸯、腾飞的龙……这些在国风中的代表性元素，都成为他手中的创作题材。

“糖艺是从国外引进的，大多数的糖艺素材和技法都是与西餐结合，之前糖艺师虽然也有做中式元素的作品，但并不完善。”崔久祥说道。为了更好地拓展知识面，崔久祥会利用假期外出采风学习，而各地的博物馆和琉璃展是他的不二之选。在西安博物馆里，他可以纵情观赏古时大家留存下来的佳作；在北京琉璃展上，他可以学习能工巧匠所展示工艺技法……崔久祥为了创作，每天会看大量的素材，中餐传统的厨艺雕塑，外国糖艺师的精美作品都是他学习的对象。只要崔久祥看上的素材就会保存下来，一闲下来就会想如何与国潮糖艺结合。

在崔久祥的糖艺工作室里，摆放着一件对他来说，作品表现形式具备“分水岭”的佳作——“石榴蝈蝈”。三枚通体琉璃质感的石榴和一只惟妙惟肖的绿蝈蝈，让这件糖艺作品像玻璃一样通透。背景采用写意手法，使用褐色糖浆用豪放手法揉捏出石榴枝叶，通过疏密对比巧妙地将石榴和蝈蝈的细节表现出来。记者看到，这件作品上细致的纹理，自然闪亮的

人物名片

崔久祥

职业：糖艺师

“我想用糖表达中国独有的浪漫，我的梦想是在美术馆里举办个人作品展览。”

你有故事，请联系我们
早报热线：82888000

充满艺术生命的糖

90后糖艺师崔久祥用匠心表达国潮独有的浪漫

加热灯下，融化的砂糖糖浆，在高温的照烤下变得黏稠软糯。他戴着手套，一把拿起温软的糖体，手指在前端揉捏拉拽，柔波一般的花瓣边缘显现，重复数十次，大小、弧度、形态不一的花瓣错落重叠，一朵玫瑰花在他的指尖绽放，在灯光的照射下呈现丝绸般的光泽……90后糖艺师崔久祥，就像一个表演成功的魔术师，看着手中的糖花，脸上露出满意的笑容。



扫码观看采访视频



90后糖艺师崔久祥。



糖艺作品“蝈蝈石榴”。



糖艺作品“糖幽兰”。

光泽，甚至为了还原石榴果粒真实程度，每颗石榴粒使用3层糖浆包裹，衔接难度极高。

“石榴蝈蝈”是崔久祥在2018年时制作的，在那之前，他的作品展表现形式多以场景居多，不放过每处细节，但细节一多代表着失误就会越多。从这件作品开始，崔久祥学会了做“减法”，他认为空间会给人无尽的遐想。

表达国潮糖艺独有的浪漫

传统技艺与互联网能碰撞出怎样的火花？崔久祥选择在短视频平台开通账号，目的就是让更多的人快速了解糖艺，他的个人介绍是“做有生命的糖”。2022年8月21日，崔久祥发布了第一条短视频，文案中写到：总有些东西比新鲜感更重要。视频中，用糖做的花朵簇拥在一起，泛着淡黄色的白色花瓣上还有深红色的花蕊，透出一股淡雅、清新的美。于是，数万网友关注崔久祥的短视频账号，观看他的糖艺视频。

今年3月15日，崔久祥上传了自己最新的糖艺作品——5只“活灵活现”的糖艺水墨虾。作品一出“惊呆”众多网友。网友纷纷评价表示：“做得太好了，您的糖艺作品有一种朦胧感，像是琉璃一样，真不可思议。”而这件作品创意初衷，是来自一位网友的私信。这名网友告诉崔久祥，日本糖艺师做的金鱼糖艺惟妙惟肖，希望崔久祥也可以复做该作品。崔久祥看到私信后，觉得应该让更多网友知道“国潮”的魅力。思来想去，他选择用虾来呈现。崔久祥表示，虾在水墨画中的寓意是非常吉祥和深刻的，虾生动活泼，形神兼备，有吉祥平安、长久富贵、顽强拼搏的寓意。这也与他的人生观相吻合。

融糖、热糖、揉捏拉拽……6个小时后，五只晶莹剔透，具有水墨渲染质感的糖艺水墨虾诞生在崔久祥的手中。

然而在这件作品背后，离不开他对细节极致的把控。虾体曲线怎样更灵动？虾须长度怎样最合适？没有好的办法，只有观察！崔久祥来到海鲜市场蹲在虾池旁，这一蹲就是一整天。除了对细节的把握，这件作品更是包含了崔久祥对刚柔并济的全新认知。记者注意到，这件作品背景是用手工打造出岩石状的坚硬透明糖块作为支撑，彰显出作品厚重的色彩；前端5只虾的虾须细长自然，碰触时虾须竟是柔软可弹。这小小细节，体现了崔久祥“刚柔相济”的高超制作手法。“我对作品要求很高，只要不满意就会重新制作。”崔久祥告诉记者。

怀揣梦想一路前行

崔久祥认为糖艺作品要有自己的风格，把糖做出剔透的质感、清晰的三维效果，让糖的本质展现得淋漓尽致，让糖从设计到出品附有灵魂。而拉糖的魅力之处是能加入自己的风格和灵魂，表达自己想要表达的东西。“今后我计划做一个长时间的视频，从融糖开始到做糖结束，把做糖的全部过程都展示出来。”崔久祥说。

采访中，记者总是能在崔久祥身上看到快乐和阳光。他有一个梦想，未来能举办一场个人作品展。“现在我已经有方法让糖艺作品保存下来了！在作品上镀一层蜡，可防止作品融化。我的梦想就是在美术馆里举办个人作品展览，让更多人了解糖艺，让大家近距离接触国潮糖艺。我会一直为这个目标奋斗，直到实现！”

离别时，崔久祥对记者说：“我现在要做的就是脚踏实地积累经验，希望将来在技术与培训这方面有所造诣。”对于工匠精神而言，不断成长、不断迭代超越自我，正是崔久祥人生追求的最好写照。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者邹忠昊 视频剪辑：刘宇航 受访者供图