

2025年5月9日 星期五 编辑 张海 版式 罗梅 校对 汪智博

用糖雕出生物内脏骨骼 90后「糖伯虎」焕新古老技艺



张博惟妙惟肖的糖艺作品。



张博和他的糖艺作品。



3

创新研制3D糖艺 准备为哪吒重塑「肉身」

把人们常见的事物做出新意,带着这样的想法,张博开始由外而内,研究事物内部的构造。

“之前我们一直是做好大体形状,追求表面的逼真,没往更深层次去挖掘。通过之前做黄金苹果,我认为可以做更多形式上的尝试,于是做了一个鸡翅。我把其中肌肉、肌腱、韧带、血管神经等内部构造记录下来,创新3D雕刻方式,得到大家的喜爱。”张博说。

张博介绍,因为有内部构造支撑外形,糖艺作品更加逼真,也算一种更加科学的创作方式。为了让作品更真实,他付出的精力成倍增加。“相比以前一个作品制作一两天,现在制作3D作品花的时间增加了3到5倍,因为要提前研究内部构造,每做一个器官或者局部构造就相当于以前制作一个小作品的的时间了。”张博说。在蛇年,他做了一条眼镜蛇放在客厅,因为太逼真,有一天把自己都吓了一跳。

张博说,在3D糖艺创作中,不仅要精通传统的糖艺技法,还要学习雕塑、美术、雕刻以及生物医学等相关知识,不断拓宽自己的艺术视野和创作边界。

在张博的视频评论区中,很多网友开玩笑说:“哪吒重塑肉身没找你真可惜。”目前,张博正在创作“糖艺哪吒”,计划以莲藕元素重构哪吒的骨骼与器官,兼顾神话与设定细节。张博介绍:“目前收集的参考图片已有几千张了,我宁可错过这段时间哪吒的热点,也要打磨出满意的作品。”

如今,张博家人的态度也从反对转变为支持,曾反对儿子学艺的父母,如今常在他的视频下默默送上“小花”表情。“父母已经认可这是份值得奋斗的事业。”张博说。

华西都市报-封面新闻记者 陈彦霏 实习生 何淑蔓 受访者供图

1

被糖艺雕花吸引 他瞒着家人偷偷学艺

张博告诉记者,他14岁就和糖艺结缘。“记得和家人一起吃饭,看见酒店糖艺师傅做了一朵月季花。当时在我看来这是不可思议的事情,他的花瓣拉得那么薄那么好看,对我而言很震撼。”张博说。

自那以后,张博迷恋上了糖艺,但当时家人觉得他还小,不能“不务正业”,因此他只能偷偷学习。后来随着了解的深入,张博已不满足于自学,他从网上了解到几位技艺精湛的老糖艺师在收徒,多方考虑下,他瞒着家人攒钱买了去云南昆明的火车票。“坐了35小时火车,到昆明才敢告诉家人。”张博说。

张博回忆,刚开始学习时,最大的挑战是高温,之前看别人能轻松拉出花瓣,但自己却因糖的高温,把糖拿住都成问题。“糖温高达190℃,我常被烫得满手水泡,但只能靠经验适应。”张博说,“很多人看到我们戴着手套操作,其实手套的主要功能不是隔热,而是防止手出汗影响作品。”

2

不满足传统糖艺 制作「黄金苹果」走红

学成归来后,张博一直在酒店做职业糖艺师,为婚宴、寿宴等场合做糖艺主题装饰。“那段时间,更多是做重复的工作,就像做命题作文,做久了总感觉按捺不住自己‘蠢蠢欲动’的心。很多创作想法也没办法实现。”张博说,2018年,他成立个人工作室,转型自由创作与教学。

随着创作的深入,张博想让更多作品被大家看到。2020年,他开始在短视频平台发布糖艺制作视频。一开始他做的都是“雕龙画凤”这类工艺复杂的传统作品,但并未引起广泛关注。直到有一天,他在机缘巧合下,用练习剩下的金色糖制作了黄金苹果,吸引数百万网友关注。“当时觉得之前的作品千篇一律,应该从创作形式上进行比较大的改变。于是我就用平时调金色物品时剩下的糖,做了黄金苹果,它的制作工艺实际上是很简单很基础的。”张博说,“但可能就是因为从最基础的工艺开始创新,把苹果和金沙糖等元素相结合,反而让大家觉得有意思、接地气。”

随后,掌握“流量密码”的张博又相继推出了黄金香蕉、玉米等20多个“黄金系列”作品,每个都受到大家的关注。“这让我认识到,糖艺创新还是要从人们身边熟悉的事物开始,精雕细琢虽然是高超工艺的体现,但也可能曲高和寡。如果能把人们常见的事物通过创新做出高超工艺水平,可能会有更长远的发展。”张博说。

“头骨、脊椎、肾脏、毛细血管、鱼鳃、肝脏、气管、鱼鳃……20多个生理结构,在27岁小伙张博手中像积木一样,拼凑成一条栩栩如生的鲈鱼,而这一切,都是用我们生活中常见的糖完成的。在网上,张博给自己取名“糖伯虎”,因为创作太过逼真,他也被网友们称为“糖艺造物主”。

“这是我创新的3D雕刻法,和传统糖艺追求表面像不同,我更注重还原内部构造。”张博说,为此他自学生物、解剖、雕塑、美术等知识,只为让作品由内而外更逼真。

张博是如何走上糖艺之路,又是如何借助网络平台进行糖艺创新,为古老技艺注入年轻基因,吸引千万人关注的?近日,华西都市报、封面新闻记者对他进行了采访。