

# 甜到央视 “糖艺师”的国潮浪漫

90后崔久祥用匠心“做有生命的糖” 通过手艺向更多人展示优秀传统文化



上图:作品《石榴蝈蝈》。  
左图:作品《松鹤延年》。

## 人物名片

崔久祥

年龄:33岁  
身份:糖艺师

“在传承中创新,做有生命的糖,让世界看见。”

你有故事,请联系我们  
早报热线:82888000

## 讲述

### 专注是一种很幸福的体验

在短视频平台上,崔久祥有一批铁粉,已经关注了他几年。“糖艺是我真正喜欢的事情,在做糖艺的过程中,我是十分愉悦的,那种专注是很幸福的体验,这就足够了。而且我非常喜欢国风艺术,如果通过我的努力,能有更多人去主动了解和喜爱我们的传统文化,这是一件非常荣幸的事。至于网上的流量大不大对我的影响并不大,流量是一件很随缘的事,每多一个粉丝,对我来讲意义是促进我对作品多一分认真,多一丝严谨。”崔久祥说,糖艺作品跟其他作品不同,因为无法长久储存,所以收藏价值不高,因此从事这行的人也越来越少。关注糖塑的人也不太多。

“糖塑艺术源于民间,历史悠久,在民间文化生活中有重要影响,是民间工艺和民间美术的活化石,透过糖塑可以找到其历史遗迹和民间艺术鲜活的血脉。我想以最沉静和赤诚的状态,将这门手艺传承发扬,向更多人展示我们国家优秀的传统文化。”崔久祥说。

### 从食雕到传统手艺传承

崔久祥出生于1991年,父亲是一名木匠,手艺远近闻名。在崔久祥儿时的记忆中,伴随着工具的声响,一套套雕有美丽花纹的家具就从父亲的手中诞生了。父亲一边雕刻一边向崔久祥讲解着各种花纹的寓意,崔久祥也对各式各样中国风的花样、动物、风景等有了初步的审美。于是在耳濡目染中,崔久祥走上了艺术之路。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,老师推荐崔久祥到深圳一所职业学校做了食品雕刻专业的老师。崔久祥一边教课,一边继续苦练技艺,周末还到附近的美术学校学习国画,充实的生活让他对所做事情充满了热爱,也有了更多思考。

工作两年后,崔久祥决定辞去稳定的工作,到上海继续学习“食品雕刻”,也是在那时他第一次接触到糖塑,随即就被它独特的工艺深深吸引,从此下定决心苦练技艺。糖塑是传统民间手工艺品之一,从前从事这行手艺的人叫吹糖人,遍及全国各地。糖塑以麦芽糖为原料,将糖加热,使其变软,调入红、蓝、黑等色素,根据需要可以调出数十种不同的颜色,然后借助剪刀、小梳等工具及竹片、弹簧、石膏粉等辅助材料,经由艺人吹、拉、搓、扯、捏、压、剪等技艺塑制成形。2008年6月7日,糖塑经国务院批准列入第二批国家级非物质文化遗产名录。“在我眼中,糖塑与其他技艺如面塑、食品雕刻不同的点在于它的成品与原材料的质感差别巨大。”崔久祥说。“原本颗粒状的白糖熬成浆,最终成块,再通过各种手法变得像琉璃一样晶莹,我自己也常常被那种美震撼到。”崔久祥说。

### 梦想成真让努力延续

“白砂糖用火加热到160℃左右变为糖浆,再等待20分钟,冷却至五六十摄氏度,就需要放在恒温台上。这时候的糖就可以操作了,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、划就塑成了一个个人物或动物。”崔久祥说,“温度控制十分重要,一开始我还需要温度计来帮忙控制温度,如今我通过观察糖浆的流动程度、透明程度和蒸汽的情况就能知道它是否熬好了。”崔久祥的双手仿佛有魔法一般,拿起温软的糖体,在手中反复拉伸、重叠、揉捏,直到糖体呈现丝绸般的光泽,便可以制作出美妙绝伦的糖艺作品。在这看似轻松的手法背后,是他忍受高温一天又一天苦练功夫的积累。

崔久祥表示,“糖艺品的色彩使用的是和蛋糕制作时相同的食用色素,作品集观赏性、食用性、艺术性于一体。”春节前,崔久祥制作了一条栩栩如生的金龙,“这条龙是空心的,由一整块糖体吹制。成品有70厘米长,实际制作时没弯曲的长度有一米多,壳的厚度和脆度比较难控制,所以制作起来有些难度,我也是两度推翻重做,最后一遍才勉强让自己满意。再比如说这些鳞片,是由大到小一片片拉出来之后,再一片片贴上去。龙须也同样复杂,因为它比较细,要在没有冷却之前就定型,所以说难度也比较大。”崔久祥对自己的作品有着很高的要求,不放过任何一个细节。“这条龙和我一起登上了山东新闻频道的《出彩山东人》栏目,小时候看这档栏目时,我就梦想着有朝一日能坐到主持人的身边,没想到我竟然梦想成真了。”崔久祥自豪地说。

虽然制作的过程很漫长也很磨人,但最终的作品每次都能带给崔久祥满满的成就感。除了将国风融入糖塑技艺,崔久祥也时常创新。“我的作品水墨虾就很好地将中国水墨画元素融入糖艺。”为了更好地呈现虾体的灵动,崔久祥甚至在海鲜市场的虾池旁,一蹲就是一整天。

亲手制作的众多糖艺作品中,崔久祥印象最深刻的是“翡翠鸳鸯”,那是他第一次将国画雅致的色彩、翡翠的质感同时融入一个作品里。“我想表达的是中国独有的浪漫。”崔久祥说。在他看来,与西式糖艺相比,中国的糖艺多了一份美好的寓意。他希望能做出与众不同的作品,以展现国风糖艺的生命力。