

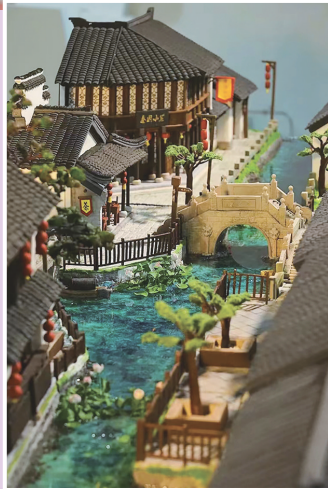
苏鼎凯

敦煌壁画少女、卡通人物、美丽城堡……竟然都可以用“食得又睇得”嘅翻糖做出来！翻糖蛋糕係蛋糕界里最特殊的存在，极强嘅可塑性赋予佢无限可能，翻糖师往往好似掌握咗神奇魔法，让舌尖美味拥有更多视觉惊喜。90后广东local翻糖师苏鼎凯，会用佢嘅学习经历活俾我哋听，佢係如何炼成呢个“甜蜜魔法”。

黄芷晴/文 陈祉伶、受访者提供/图

甜蜜打造

魔法世界



中二少年要做NO.1

喜欢动漫嘅苏鼎凯，同好多中二少年一样，都有着“世界第一”嘅梦想。有声名远扬嘅“糖王”周毅在前，阿凯清楚在人物神态类作品上，自己并唔占优势；在花卉类作品上，亦不够业内女性感性细心。于是，佢潜心钻研翻糖嘅造型和国风方向，用自己嘅方式，向业内“金字塔尖”发起冲击。阿凯嘅“代表作”国风敦煌系列作品，呈现出来嘅效果可谓业内顶尖水准。荷池畔嘅飞天仙女姿态优雅，四肢动作柔软生动，神态端庄灵动，就连丝带也是将飘未飘嘅状态，悠扬嘅琵琶声仿佛下一秒就会从蛋糕里响起。他和同事一起完成嘅1:200微缩无锡荡口古镇翻糖作品，长达6米，但细节满满。只看一眼，就美得让人忘记呼吸。



翻糖作品有生命

“食得又睇得”，係翻糖最大嘅卖点，建筑物、花卉、卡通人物通通都能被“翻糖魔法”整出嚟，最后化为甜蜜被人品尝和记住。阿凯话：“做翻糖蛋糕更像做手办。”它可以将创作者嘅感情想法具体实物化，通过翻糖公仔嘅“一颦一蹙”，将蛋糕背后嘅纪念意义传达给品尝者。讲到阿凯印象最深刻嘅作品，他会谄起“亲手为姐姐做嘅婚礼蛋糕”，尽管喺其他人眼中，不如佢依家嘅作品精巧，但对阿凯来讲，用自己热爱嘅手艺送给亲人嘅礼物，所得嘅认可和成就感，係几个奖都换唔到嘅。从设计到手工制作，翻糖蛋糕需要比普通蛋糕更花时间和心思，1米高嘅蛋糕，至少要花费阿凯半个月以上嘅时间。不过佢嘅“艺术生命”亦比较长，翻糖蛋糕保存妥当，造型可以保持3年以上。所以，一啲隆重场合，如王室婚礼、企业活动，都会优先选择翻糖蛋糕做门面。



名为翻糖的指南针

对苏鼎凯来讲，在成为一名翻糖师嘅路上，其实充满波折。高考后嘅阿凯，按部就班地进入普通高校修读计算机专业。不过好快他就发现呢个根本唔係自己想要嘅，便决定休学。偶然接触到烘焙学校后，喜欢动手又喜欢美食嘅阿凯，发现咗人生嘅多样可行性。在家人的支持下，佢远赴苏州开始系统学习西点，自此开启将近10年嘅西点生涯。起初阿凯只係漫无目的地咁学习，直到接触到翻糖，佢才真切地抓到咗“自己真正想要嘅东西”。佢享受翻糖作品带来嘅成就感，对精进手艺过程中嘅苦也甘之如饴。兴趣令佢主动寻求成长，为咗作品更精美，0艺术基础嘅佢开始一笔一画地学习起了美术；为咗作品造型更逼真，佢反复捏制翻糖人物嘅一个指尖动作上百次。翻糖亦係佢人生嘅魔法，好似指南针一样，帮佢搵到自己嘅发展方向。

潮人小档案



姓名：苏鼎凯
星座：射手座
威史：

- 2016年《我是主厨》大赛巧克力造型比赛优秀奖
- 2017年第十九届 FHC 中国国际烹饪艺术比赛翻糖蛋糕银奖
- 2018年CLW西点精英赛翻糖项目银奖
- 2018年全国婚礼蛋糕创意大赛铜奖
- 2021年获得英国蛋糕大赛“翻糖造型人物”铜奖