

撰文 室田美美 (Mimi Murota)
摄影 皆川聪 (Satoshi Minakawa)

饴糖艺术

Sweet thing

在日本古代的饴细工(又称糖雕)艺术中,麦芽糖能被塑造成各种活灵活现的造型。如今,一位后起之秀将这种艺术形式进行革新。且看手塚新理如何将手中的饴糖塑造出生命力。

剪刀切入柔软的糖球,塑造出鱼鳍的形状:就在一瞬间,一尾金鱼横空出世。工匠移动剪刀,鱼儿的形状渐渐浮现,不一会儿,它似乎就要游曳而去。饴糖匠人的工作,令人联想到佛像雕刻工匠,他们将一整块木头雕成一尊完整的塑像。饴糖匠人手中的剪刀则如一根魔术棒,唤醒了沉睡在糖球体内的金鱼。

手塚新理(Shinri Tezuka)是日本饴细工(糖雕)最著名的从业者,现年26岁,年纪轻轻已经是自家公司浅草·饴细工·饴新的掌门人。这个看似冗长的名字实际是几个词的组合:“浅草”是店家所在地,“饴新”是手塚新理的“职业用名”,将自己名字中的“新”字与他所制作的饴细工的“饴”字结合而成。我们的主人公从烟火技师变身为了糖雕师的时候,才不过20岁。

“我向来喜欢手工。”手塚说。“当了两年烟火技师之后,我意识到,日本的大部分烟火都来自外国。事实上,很多观众根本无法区分烟火作品是来自日本还是外国的。这样一来,即使你很认真地设计新式烟火,也很难在创作中获得太多的满足感。当我开始产生这种困扰,并希望成为更实在、更纯粹的手艺人时,我意识到是时候改变人生方向了。”

于是,手塚开始探索新的方向,并最终被饴细工匠人的作品深深打动。他喜欢饴细工单纯讲究匠人的技艺这个简单的事实。你受到敬重不仅仅因为最终的作品,还因为你双手的技巧。就像玻璃吹制工艺一样,你可以在一大群观众面前展示作品的制作过程。

人们认为饴细工于8世纪从中国传入日本(中国称之为捏糖人),而且很可能最先在京都(日本当时的国都)用于制作佛教寺庙的糖果祭品。多年以后,到了江户时代(1600-1868),这种手艺在寺庙以外的地方广为流传,成为时兴的街头表演。表演者通过向围观的人群炫技来谋生。据说有些糖雕艺人为了吸引顾客,还会穿着稀奇古怪的服装唱歌或跳舞;另一些则会添加趣味性的表演,比如将空气吹入柔软黏糊的糖团制作“糖鸟”。你可以在庙会和节庆活动中看到这些手艺人的表演,这个传统延续至今。

现在大部分的饴细工作品是色彩柔和的动物或卡通形象。与这些作品相比,手塚的创作可谓独树一帜:奔腾的骏马、张开翅膀在天空翱翔的飞马、在池中畅游的金鱼。手塚的作品没有一件像普通玩具那样具有两侧对称的标准形状。每件作品都是按真实的摄影透视法制作,它们经过精心设计,呈现出完美的立体效果。尤其令人惊叹的是他的作品通体透明,这从来都不是日本饴细工的特色。这种透明度带来的内在光芒,以及生动的造型,令每件作品栩栩如生。这样的效果绝非偶然。手塚说,当初接触这项精细的艺术时,他便做出了一个重要的决定,就是要尽可能远离人们长久以来对日本旧式饴细工的固有印象。

他说:“我曾经希望能有老师教我该怎样做,但是没有任何人是我想师从的榜样。这话听起来可能有点狂妄自大,但事实确实如此,所有人都只想做出品质好的‘旧式经典’,那并不需要什么卓越的技术。”他露齿一笑并摇摇头,接着说:“如果你只是满足于模仿传统设计,可能会为人们



一尾好斗的小金鱼在碗内朝水面扑腾水花。精致的令人惊叹的鱼鳍掠光泛影,似在拨动水中涟漪。



一只猎鹰俯身冲向猎物，双翼高展，张爪欲擒。半透明的羽翼仿佛由玻璃或冰晶制成（左图）。
一匹野马在平原上奔驰，它快乐地蹄蹄拱颈，甩动鬃毛。与老鹰不同，你几乎可以感觉到洒在马背上的阳光，以及飞扬的尘土（右图）。





糖雕大师令人赞叹的作品：一条昂首翘尾的华丽中国龙，是权力、力量和吉祥的象征（本页）；一尾大眼龙睛金鱼——却是一件苍翠绿作品，游动时拖曳着长长的鱼鳍（右页左图）；一尾拥有精致花纹的锦鲤（右页右图），细密的鳞片在珠光白的鱼身上闪耀着红色、橙色和黑色的光芒。



带来一种情感上的共鸣，但这种共鸣最终会逐渐消退。那简直是浪费精力！所以我自学了一些古老的技法，也想出了一些适合我们的时代，能够吸引年轻人的新概念。”

这些迷人的妙物是如何制作成形的？手塚的饴细工从制作富有粘性的饴糖开始，饴糖的配方也是经过辛苦的钻研才最终获得。他将饴糖加热到90°C，确保其准确软化到特定的粘稠度，然后从热糖团中捏出适当的份量，徒手搓成球状，这往往是个痛苦的步骤，由此创造出作品的“雏形”。手塚仅有的工具是一把日式剪刀（一件似乎在他手中“跃动”的弹簧钢工具），以及他的技艺。他一边忍受着高温，一边不断调整剪刀的角度，巧妙地切割、扭拧、拉伸那个固定在小棍上的“糖球”，为其塑形。手塚正在制作的是一件精美的现代作品，但他的这些动作也曾经由17世纪在集市上经营摊位的手艺人一一展示过。

西方的糖果艺术是独立制作每个部分，最后才将它们组合起来的；但日本的饴细工，则永远不会从“糖球”中切

他一边忍受着高温，一边用剪刀巧妙地切割、扭拧、拉伸，为糖块塑形。

掉任何部分。恰恰相反，匠人通过巧妙地运用剪刀，将“糖球”作为一个整体来塑形，所以绝不会产生任何碎屑或废料。江户时代的手艺人非常珍惜自己的材料，他们的智慧和技巧都小心翼翼地世代相传下来。与西方的糖果工艺相比，他们制作单件作品所花的时间却短得多——在饴糖开始冷却变硬之前，你最多只有3、4分钟时间。由此可见，饴细工是一种极其考验艺术家功力的传统工艺。

“比纯粹的手工技巧更重要的是，你如何用双手实现头脑中的构思——你插入剪刀的方式，每个步骤的次序和最终成品的形象。”手塚说。“正如建筑师凡德罗（Mies van der Rohe）所言：‘上帝就在细节之中’，在饴细工中，大量细节的积累影响着最终的成品。以制作金鱼为例，即使整体均衡协调，只要一片鳍有一点点歪，整件作品看起来就

不对劲。工艺在于人的创造能力，如何为一个理想的形态赋予具体的表达。我认为任何优秀的饴细工作品都很好体现了这一点。”

最后一个关键步骤是为糖雕涂上各种可食用颜料，令最终的成品更加逼真动人。

手塚颠覆了人们对传统饴细工的认知，开创了一种令人耳目一新的艺术形式。他现在已经收了5位年轻学徒。“我想把饴细工工艺传承下去，500年甚至千载，同时还要与时俱进，不断研发新的技术。”他的脸上绽放出灿烂的笑容。“一想到在遥远的未来，我们的店招依然挂在那里迎接顾客，真叫人高兴啊……”

如欲了解有关本主题的更多独享内容，请访问 patek.com/owners，点击 Patek Philippe Magazine Extra。