

甜蜜事业

80后糖艺大师：
万物皆可巧克力！人物
新闻

PEOPLE

古楼造型座钟、栩栩如生的蓝色孔雀……如果不是亲眼所见，一定难以想象，这些物品的制作原料竟然是翻糖与巧克力。35岁的韩磊，是这些作品的创作者。他入行到现在近20年，和团队创作了一个又一个精美的作品。

现代快报+/ZAKER南京记者 于露 白雪银



韩磊和在日本获奖的蛋糕 受访者供图



韩磊的作品



扫码看视频

贪玩男孩找到事业，带队
设计巧克力乐园

韩磊生活在江苏苏州，2001年入行至今。“小时候我比较贪玩，但接触到蛋糕烘焙后，一下子找到了可以让自己专注的事。”从蛋糕烘焙、翻糖工艺，再到巧克力工艺……多年来，韩磊创作了很多的作品，多到连他自己也数不清了，“仅巧克力设计的作品就分为教学、文创、参赛作品等多个类型，单一个文创类的巧克力乐园，就包含了一两百件作品。”

2008年北京奥运会后，韩磊与他的设计团队在鸟巢旁，创作了一个世界巧克力乐园，材料都是巧克力、糖与面包等食材。这是韩磊制作设计的第一个巧克力乐园，对他来说难度也是最大的。乐园占地几十亩，里面除了青铜器、兵马俑、长城等充满中国元素的造型外，也有一些其他国家的标志性建筑。

在他手中，万物皆可巧克力

有人用“万物皆可巧克力”来形容韩磊的能耐，接受现代快报记者采访时，韩磊坦言，只要是实物，他可以做到用巧克力1:1还原。古色古香的座钟上，每一个装饰物都十分逼真；黄白相间的花蕊点缀，一双复古民族风高跟鞋看起来精致漂亮……这些都是韩磊参与设计的巧克力作品。在苏州，至今仍保留着展览韩磊团队作品的巧克力作品展览馆。

这一件件的精美作品背后有着反复地试错与探索。韩磊回忆，他做第一件翻糖青花瓷曾花了两个多月的时间。制作工艺多样，给坯体上色就分为手绘、喷绘等多种方式。

擅用中国元素，带领学生
摘金夺银

京剧脸谱、牡丹花、唐三彩……韩磊的作品中，常见中国元素，而把中国元素

融入创作，是韩磊一直以来的理念。这也是他多年来参与国际比赛的“杀手锏”。

2015年，韩磊荣获日本东京蛋糕展联合会会长奖。比赛时，他在作品里融入了青花瓷、戏曲等中国元素与面塑技巧，在众多参赛作品中脱颖而出。

2019年，在意大利举办的FIPGC世界甜点、冰激凌、巧克力冠军杯，让韩磊走进了更多人的视野。一个多月的策划与训练，8个小时的现场制作，韩磊团队制作的巧克力雕塑作品《孙悟空》拿下了最佳造型奖和最佳媒体奖。“高度将近一米七，巧克力承重有限，我们为此调整了很多次结构。”

他培养的选手曾获得第四十五届世界技能大赛银奖等好成绩。就在2020年12月举办的首届全国职业技能大赛上，韩磊作为糖艺西点项目江苏队教练组组长带队参赛，他的学生获得了该项目的金牌。

最好的作品是下一个

生活中的韩磊，也会用巧克力给儿子制作小礼物。谈及家人，韩磊的声音里透着暖意。“做我们这行其实非常苦，尤其是在赶项目和备战比赛时，工作起来没日没夜。还好妻子和儿子很支持我，这给了我很大的动力。”

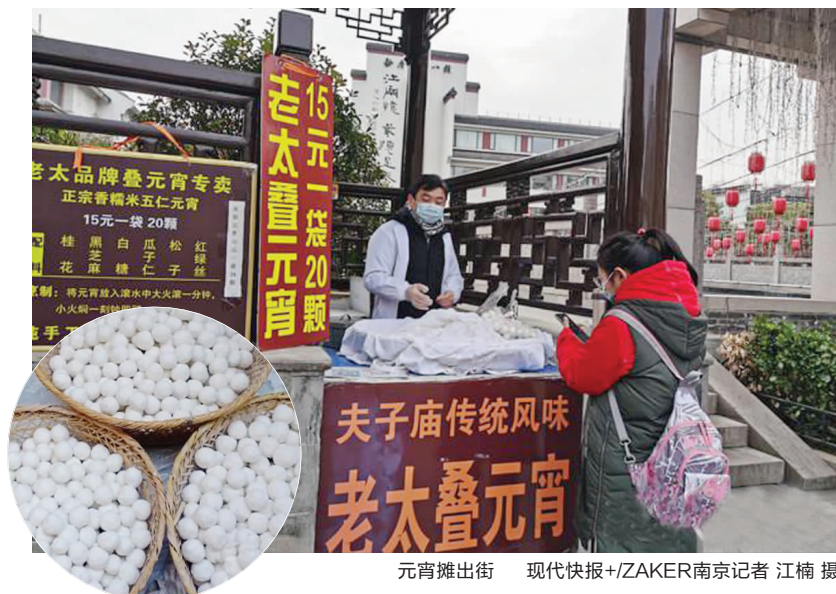
韩磊和妻子顾碧清少年相识，一起学习烘焙，十几年来在工作和生活中互相扶持，许多作品是由两人共同创作完成的。主攻翻糖创作的顾碧清，曾在2018年夺得日本国际糖艺大赛世界翻糖冠军。从业多年，韩磊最记挂的便是一件“龙袍”作品，因为那是他们一家三口合作完成的。2012年，他与妻子用巧克力和翻糖制作了一件“龙袍”。当时，妻子正在孕期，“这也是我最满意的作品之一。”有时候，韩磊会带儿子到工作室来，“一个面团在他手里，能变成各种造型。”

未来，他希望能和团队一起，打造出风格更多样的巧克力作品，“最好的作品永远是下一个，这是我一直告诉自己的。”

『最好的作品永远是下一个』

『尝过这碗元宵，冬天才完整』

冬日限定

畅销南京65年
这款美食出街了

元宵推出街 现代快报+/ZAKER南京记者 江楠 摄

令人垂涎的元宵 受访者供图

65年的历史、一年只卖一个多月、纯手工制作……夫子庙“老太叠元宵”无疑是很多老南京人的冬日限定美食。1月6日，现代快报记者来到夫子庙发现，“老太叠元宵”已经出摊了。这些圆滚滚的元宵不仅好吃，更是很多南京人的回忆。

现代快报+/ZAKER南京记者 侯天卉 江楠



扫码看视频

出摊一个半月，准备时间
要翻倍

在夫子庙西牌坊瞻园路转盘的角落里，隐藏着一个老南京的冬日限定美食摊——老太叠元宵。一块泛白的招牌，一份友情提醒，一张竹编簸箕的白纱棉布下藏着一颗颗雪白滚圆的元宵。寒风中，几位食客零散地排在摊位前，等着摊主递出元宵。

“我们的元宵是‘滚’出来的，可不是汤圆哦。”现在“老太叠元宵”的摊主是由“老太”的儿媳王顺英接管。她告诉现代快报记者，她家的元宵先拌馅料，然后再在一个铺上厚厚糯米粉的扁平箩里上下翻滚，过水、沾粉，再过水、沾粉，循环往复多次才能形成这样雪白浑圆的元宵。王顺英说，今年元宵里的馅料，从2020年中秋节就开始准备。桂花是从树上打下来晒干的，芝麻是自家特地去乡下炒制的。“从桂花到芝麻，只要馅料包的，都是我们自己准备的。”王顺英说得很自信。

现在，一家人一起经营着这个元宵摊，每天清晨6点，大家就围着小山一般的元宵有条不紊地忙活着。王顺英的儿子告诉现代快报记者，每天的元宵都是当天现做的，做多少，卖多少。一旦摊位元宵“告急”，爸爸就会用电瓶车运现滚好的元宵补货。“因为今年刚出摊没几天，来买的顾客还不多。到了元宵节前后，每天能卖出十几筐。高峰期时，全家上阵做元宵，特别热闹。”

家住夫子庙附近的刘先生为了买元宵，特意拖上了家里用来买菜的小拖车，“我们家买了好多年。春节到元宵节，排两三个小时都不一定能买得到

呢。我也就趁着年前不用排队，赶紧来买，顺便再给朋友多捎上几袋子。”6袋元宵把刘先生的小拖车装得满满当当。刘先生说，这家的元宵虽然只有黑芝麻味的，但很有嚼劲儿，家里人都喜欢吃。“15块钱20颗，价格两三年都没涨过了，就这分量和口味来说，真挺良心的。”对于许多老南京人来说，尝过这碗热腾腾的元宵，冬天才算过得完整。

婆婆传儿媳，只要有人想吃就继续做下去

“我婆婆是嫁人之后开始做元宵的，我也是嫁过来之后，慢慢学会做的。”王顺英告诉记者，“老太”原名叫陈淑华。1956年，当她还是个二十出头的姑娘时，就在夫子庙摆摊卖元宵。时间久了，姑娘熬成了老人，街坊邻居都亲切地喊她“元宵老太”。

后来，元宵老太年纪大了，就不出摊了。“我婆婆是真的辛苦，以前出摊的那一个多月，每天都是脚不沾地，从早忙到晚。”王顺英坦诚地告诉记者，随着夫妻二人的年纪渐长，他们也想过要放弃，但最后还是打消了这个念头。“如果我不做了，我婆婆的这门手艺就没了，太可惜了。”

除了不愿辜负婆婆的手艺，每年都等着买元宵的老主顾也是王顺英坚持下去的动力。让王顺英印象最深刻的，是一位90多岁的老主顾。王顺英说，老人一个月前就要吃老太元宵，嚷嚷着让儿子给她买，她儿子就给我们打电话问什么时候出摊。元旦那天，老人的儿子早上8点就蹲在摊位等，王顺英的第一份元宵就卖给了他。“只要还有南京人想吃，我就会继续做下去。”