

都以为他是医生,实际是个糖艺师 小伙用解剖学手法“手搓”人像太逼真



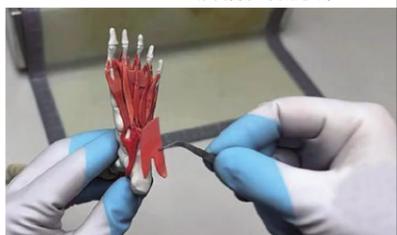
糖艺师唐柏虎

镊子夹起一缕琥珀色糖丝,精准贴合在莲藕状的“骨骼”外侧,指尖轻捻间,一层带着细腻肌理的“肌肉”逐渐成型——抖音视频里,这个堪比医学解剖的精细操作,让百万网友惊呼“以为是外科医生在做手术”。镜头拉近,创作者手中的“手术刀”换成了糖艺工具,“解剖对象”竟是用艾素糖与翻糖打造的哪吒造型。

这位把糖玩出“解剖级”精度的创作者,是28岁青年糖艺师张博,网名“唐柏虎”。他以解剖学为创作逻辑,用糖为媒,让传统糖艺在短视频时代炸出圈,收获近200万粉丝,单条作品最高播放量达1.3亿。



唐柏虎做的哪吒



糖艺作品制作中,细致到血管都清晰可见

毫米级精度、细致到血管 捏糖人做出了医生的感觉

“做哪吒的头骨时,光是眼窝的弧度就调整了好几次。”唐柏虎的工作室里,摆着一些解剖学图谱,而他的工作台更像一间微缩手术室——镊子、手术刀般的塑形工具整齐排列,桌上还放着人体骨骼模型。视频里,他先把白砂糖熬成如面团一般的糖块,雕刻出哪吒的头骨轮廓,再用极细的糖丝“编织”出头盖骨的缝隙,连颞骨的凸起都精准还原。

最令人惊叹的是“肌肉层”的塑造。他将红色翻糖擀成薄片,用模具压出肌肉纤维的纹理,再按解剖学结构一片一片粘贴:胸大肌的走向、肱二头肌的分束,甚至毛细血管的分布都清晰可见。每块肌肉的大小、厚度都精准拿捏,他还为哪吒装上用糖丝缠绕的“心脏”,并将“血管”与全身肌肉网络连接,网友纷纷惊叹:“这血管的吻合度,和解剖课模型一般精细!”

唐柏虎用糖做出了十分逼真的哪吒,还做了霸气外露的关羽,独特的手法,被网友调侃“上辈子是外科医生”“女媧传人”……那么这位捏糖人“大神”真的拿过手术刀吗?又或者他是医学生吗?据记者采访了解,实际上,他是一名从业十余年的糖艺师,生物学解剖知识都是看书和上网自学的。为了让糖艺作品达到以假乱真的效果,他经常在网上看解剖类课程进行系统学习。他还养成了一个特殊的习惯——解剖食材。他会去超市买来新鲜鸡翅、鸡腿、五花肉,按生理结构完成解剖,来观察肌肉的纹理与质感。如此日复一日地“跨界”努力,才让他的作品独具一格。

西安少年千里赴云南 以糖为梦的青春修行

今年28岁的唐柏虎是西安人,他的糖艺之路,始于一次偶然的邂逅。十四五岁时,他跟着家人在酒店吃饭,餐桌上精美的糖艺装饰深深地吸引了他。“当时我觉得特别神奇,没想到糖能做出这么精致的东西!”这份好奇在他心中埋下种子。通过上网查询,唐柏虎发现糖艺不仅是民间手艺,更是有着成熟市场的专业技能,于是萌生了学习的念头。

这个决定起初遭到了家人的强烈反对,但唐柏虎下定决心。他偷偷积攒零花钱凑齐学费和生活费,趁着暑假瞒着家人坐上了从西安开往云南的火车。30多个小时的颠簸旅程后,他终于找到了慕名已久的糖艺老师,成为一名学徒。“到了云南才敢给家人打电话,他们没办法,只能让我好好学。”这段往事,虽已过去多年,但唐柏虎仍记忆犹新。

在云南的学习时光虽短暂却扎实。糖艺看似简单,实则对手艺要求极高,最核心的便是熬糖与塑形。“三天能上手,一个月能独立完成简单造型,但要做好需要一辈子钻研。”唐柏虎介绍说,他跟着老师系统学习熬糖温度的把控、原料的调配,更记下了“中西结合、不拘传统”的创作理念。结业前,他熬了两天一夜,复刻出老师的招牌作品——云南孔雀,这也是他第一个真正满意的作品。

回到西安后,唐柏虎并未停止探索。他在家中反复钻研技艺,不断尝试新的造型与手法。16岁起,他开始闯荡全国,在北京、上海、厦门等多个城市的酒店和烘焙店从事糖艺相关工作,从学徒一步步成长为能独当一面的糖艺师。24岁时,他回到家乡西安,创办了自己的糖艺培训工作室,每一期培训都吸引着全国各地的爱好者前来学习。

“做这行久了,就想跳出传统装饰的框架,让糖艺有更多表达可能。”带着这份思考,他开始尝试将解剖学理念融入创作,没想到这一创新让他在众多糖艺创作者中脱颖而出。

口感类似“大白兔奶糖” 最高价格卖到六位数

唐柏虎说,自己主要使用两种糖:一种是艾素糖(白砂糖的一种),熬制后透明度高、口感清甜,类似棒棒糖却不腻;另一种是翻糖,以糖粉为主要原料,加入凝胶片和巧克力,口感接近大白兔奶糖,自带浓郁奶香。为了让作品色彩贴合真实质感,他还要自己调配食用色素。“做鸡翅的肉色最难调,红加黄加白要么偏亮要么偏暗,最后加了一点蓝和咖啡中和,才做出那种温润的肌理感。”唐柏虎说,常用的基础色素只有七八种,而作品中丰富的中间色,都是他反复尝试后的成果。

温度把控更是丝毫不容马虎。糖的熬制温度需精准控制在170℃至185℃之间,此时的糖状态最佳;浇灌底座时要趁高温迅速操作,而手工塑形时则需等温度降至100℃以内,避免烫伤且便于拿捏。“差一两摄氏度,糖的硬度和透明度就会不一样,整个作品的质感都会受影响。”唐柏虎说,他会用专业温度计实时监测,确保每一个步骤都精准无误。

这些精心打磨的作品,虽然可以吃,但更多人会选择收藏。热门动漫、国漫IP角色作品特别受欢迎,价格最高卖到六位数。唐柏虎笑着说:“刚开始做的时候会边吃边做,现在感觉每一件都像自己的孩子,非常珍惜,都专门放到展柜里收藏。”

自拍自剪制大片 一条视频浏览量1.3亿

2022年,唐柏虎开始在抖音发布作品,起初只是随手分享工作花絮,更新频率不算很高。2024年,他减少了线下培训工作,将重心转向抖音创作,很快迎来爆发。

让他一战成名的是一条“左手”造型作品,单条视频播放量高达1.3亿,直接涨粉40万。“那条视频让我意识到,糖艺可以被更多人看见,也能有更多表达形式。”唐柏虎说,网友的认可给了他极大动力。此后,他坚持以年轻受众喜爱的动漫、国漫角色为创作核心,融入解剖学特色,形成了独树一帜的风格。

粉丝的互动也成为他的创作灵感来源。在一条眼镜蛇作品的评论区,有网友留言“哪吒重塑肉身没找你真是太可惜了”,这条几十万赞的评论让他当即决定创作哪吒造型。作品发布后,网友纷纷惊叹“这才是莲藕化身该有的样子”“细节控表示极度舒适”。

如今,“唐柏虎”账号粉丝已近200万,成为传统糖艺在短视频平台的代表性账号。唐柏虎不仅通过视频展示糖艺之美,还在私信中解答网友疑问,偶尔分享基础技艺。“以前觉得糖艺只是酒店菜品的点缀,现在发现它能成为独立的艺术作品,被这么多人喜欢。”唐柏虎说,他希望未来能继续尝试更多新颖题材,让糖艺这门古老技艺在年轻群体中进一步破圈。

据《扬子晚报》