



作者: 陈派
 壹和贰设计创意总监
 上海视觉艺术学院客座讲师
 设计行者

匠人新“糕”度

【文、图/陈派】

俗语有云：行行出状元，我想，“行行出匠人”。在当下会紧跟时代步伐，特别是对于那些属于技术活一类，又跟创意与科技扯上关系的工艺行业，感觉比什么专家或者大师都来得牛！

身为吃货一枚，当我谈匠人的时候，内容自然很容易就会跟吃有关。“蛋糕裱花，立等可取”，是以前我们经常在传统面包蛋糕小店见到的宣传口号，到了现今这个讲求环保绿化和AI智能的时代，一切已经骤然改观，今天的蛋糕烘焙行业，除了讲求出色创意，还要加入科技元素。

不知道从什么时候开始，多肉植物忽然成为生态圈的幸运宠儿，除了一举攻陷花鸟市场，还昂然入驻一众MM（妈妈与美眉）的居室与窗台。今天它们更加染指了人类的食物链，成为多姿多彩的“多肉森林盆栽奶油蛋糕”。

无数制饼师于是纷纷有心栽花地摇身变为美食园艺师，大家各自别出心裁，陆续推出花样万千、让吃货眼花缭乱的“绿色食品”。精美绝伦的“花样年华蛋糕系列”，不但为送花人和惜花人多提供了一个难以抗拒的选择，一时间更加成功地成为派对市场缔造了另一个奶油蛋糕的春天。

众所周知，3D打印技术的应用也像多肉植物的繁殖一样，最近也有一发不可收拾的趋势。也许，在这个科技引领生活的时代，懂得电脑技术的制饼师，才能称为时尚烘焙师。

总括来说，3D打印蛋糕的特点，就是运用电脑的精密程序，让线条与色彩完美结合。精美巧妙的成品，就像一件当代雕塑艺术杰作。当然，3D打印蛋糕除了造型极有观赏价值，经过厨艺界星级烘焙师的专业调配与用心设计，蛋糕的用材和口味，肯定不成疑问，绝对一级棒！事实上，它们简直就是当代美术博物馆与五星级酒店餐厅的跨界出品，相对起大肆品尝来说，好像更加适合私人收藏。

中国城市的生活水平，现已跟许多世界大都会看齐，甚至还有随时超越的可能，在中



华文化复兴势头和本土先进科技的带领下，中国的蛋糕设计究竟会有什么创举？相信新一代的年轻设计师、电脑工程师和美食家都已经磨刀霍霍了。中国的蛋糕市场，无疑就是一块硕大无比的超级蛋糕，就看谁有匠人本领，抢先运用非凡创意和精妙技术，把它进行切分和大肆占领了。围观的吃货如我，表示口水已经流满一地。

