

65 曼谷亞洲盃烹飪賽蔬果雕超級金牌

【楊勝凱 苦功雕出蜥蜴皮膚感】

出處：2010年8月號《遠見雜誌》第290期

一個不到 30 歲的年輕人，居然能以一項蔬果雕作品，在同一場比賽中摘得一面亞洲盃金牌以及三個象徵最高榮譽的金球。2009 年 9 月，在泰國曼谷舉行的第一屆亞洲盃烹飪賽，在亞洲的地位僅次於新加坡 FHA 美食大賽。楊勝凱以一項「綠鬣蜥」作品拿下滿級分，還同時囊獲「最佳蔬果雕」、「最佳創作者」與「全場最傑出」等三個金球獎。

數分鐘就能雕好一隻天鵝

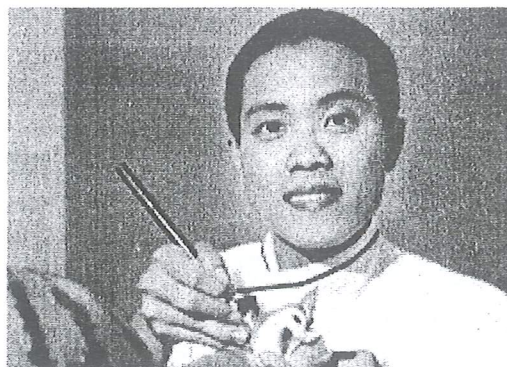
從國三就轉入技藝班，高職、大學都念餐飲相關科系的楊勝凱，專長是中餐、烘焙與蔬果雕，他在出賽國際之前，早征戰國內各種烹飪競賽，是拿過無數獎牌的常勝軍。

目前正在當兵的楊勝凱，特別撥冗在假期接受《遠見》專訪。一踏入約訪地點的弘光大學教室，兩顆各刻著「遠」「見」字樣的大西瓜隨即蹦入眼簾，字體邊緣還綴著一圈藉由西瓜皮肉雕刻而成的粉紅玫瑰。

這是楊勝凱貼心的獨家禮數，只要有刀與水果，他當場就能刻出一項小禮物來。採訪當天，只見他抓起一顆蘋果，拿刀隨手一拉一畫、一點一捺，數分鐘就變出一隻小天鵝。嫻熟的手法令人很難想像他接觸蔬果雕，其實也沒有幾年。不過，他早以其他餐飲專長征戰許多比賽。

有故事的蔬果雕才精采

在國三(就讀桃園市東安國中時)第一次比賽時，楊勝凱就以一道排成魷魚形狀的油飯，以及加入蛋黃、豆沙與玉米的棗狀油炸點心「蛋黃玉棗」，抱回一個「特優獎」。2006 年，楊勝凱在中華美食展的比賽上結識蔬果雕大師、同時是弘光科技大學餐旅系副教授吳松濂，從此拜他為師。



「想學蔬果雕這門餐飲藝術，最重要的是有恆心、有毅力，可以忍受枯燥乏味的練習，勝凱在這點做得很好！」近一年赴美擔任駐美台灣代表處「雙橡園」國宴主廚的吳松濂說，他門下常得獎的愛徒，包括楊淳雅、楊勝凱，都不算天才型選手，完全是靠苦練。

楊勝凱笑說，以前不明白為什麼師父和學姊臉上都掛著兩輪黑眼圈，後來自己眼睛也掛「黑輪」又有乾眼症，才明白蔬果雕領域，還真是「孤單的世界」。

大二接觸蔬果雕以來，楊勝凱每天都利用課餘時間到吳松濂的工作室練習，常常一練就是四小時，眼睛得常時間盯著作品。而且，吳松濂與擔任小老師的楊

淳雅很嚴格，入門的紅蘿蔔玫瑰花，楊勝凱就花了兩個禮拜才過關。一向主張「雕什麼像什麼」的吳松濂表示，蔬果雕最大的挑戰還在於怎麼讓作品有靈魂、會說故事；如果出賽，就一定得要雕出讓評審一眼看到就會「哇！」的作品。

要雕蜥蜴 先近距離觀察牠

「想雕蜥蜴，就要進入到蜥蜴的內心世界！」吳松濂這樣告訴楊勝凱，因此，2008年楊勝凱決定專攻蜥蜴雕刻時，就去買了一隻「綠鬣蜥」來養，沒事就翻看綠鬣蜥的尾巴、摸摸牠的皮膚，還經常被不勝其擾的蜥蜴反咬一口。

一開始，楊勝凱雕的蜥蜴不是被嫌腳爪很像骷髏，要不然就是眼睛浮腫。但在比賽前動輒整晚熬夜的苦練之下，呈現在比賽會場的蜥蜴作品卻引得眾人連聲驚歎，曾同時參加過德國與泰國競賽的外國教授，一認出楊勝凱就忙著跟旁人說「這個年輕人專門雕蜥蜴，沒人雕得比他好啦！」楊勝凱參加泰國曼谷亞洲盃烹飪賽的作品「掠食」，是兩隻蜥蜴攀著S型藤蔓各據一端爭食一隻蜻蜓的場景。蜥蜴、蜻蜓與藤蔓互相勾纏，但只靠著藤蔓一端接地，整個作品充滿張力，呈現出動態的平衡美感。

細看這兩隻以大甲芋頭雕成的蜥蜴，有著兇猛的眼神、剛勁的身型，皮膚與腳爪都栩栩如生，而蜻蜓翅膀則彷彿是穿透著光的晶瑩剔透。

楊勝凱的確下了苦功，他試過各種工具，找來四種尺寸的毛筆管才製造出蜥蜴皮膚的粗糙紋路。蜻蜓翅膀的部分更是三面如紙般薄度的芋頭片組成，前後包夾的兩層薄片還細細做了鏤空花紋。

「當場有三位評審圍著這作品端詳，但怎麼看就是找不到接點，太完美了！就給了楊勝凱全場唯一無扣分的超金牌！」台灣福爾摩沙廚藝美食協會副會長岳家青說。

想繼續鑽研蔬果雕的楊勝凱，正在構思下一個挑戰的主題，相信不久後又可以在國際競技場上，看到他為台灣爭光！

台灣之光〉楊勝凱 年齡：23歲

光榮成就：

- 2009年，泰國曼谷第一屆亞洲盃烹飪賽，勇奪一面金牌和三項金球獎
- 2009年，教育部技職之光
- 2008年，德國 IKA 奧林匹克世界餐飲競賽蔬果雕刻金牌

勵志格言：遇到困難時，我都告訴自己朝目標繼續學習、努力不懈就對了，沒什麼好怕的。

想對台灣說的話：得獎的時候，我很高興我是台灣人，我想對國人說台灣是很棒的，也是可以站上國際舞台的！台灣加油！台灣 No.1！