

冰之魔術師



冰雕師 / 譚偉倫 / 海景嘉福酒店廚師兼雕冰師

1991年開始參加冰雕比賽，在香港食品節美食大獎贏得優異獎，曾參加多屆 Hofex、日本冰雕協會、韓國大山雪節、香港廚師協會等不同冰雕比賽。九九年贏得首個冰雕冠軍，同年和城中其他冰雕師組隊，代表香港飛往北海道札幌雪祭的國際雪像比賽，零三年以《鍾馗》贏得全場總冠軍，是行內有名的冰雕師。

在美食界裏，冰能提供味覺、視覺享受。後者得靠專業冰雕師成就。可惜，這門專業已步入夕陽。

譚師傅還記得，香港冰雕的全盛時間，是八十年代。彼時樓股齊飛，紙醉金迷，各大星級酒店，富麗華（已結業）、柏麗、香格里拉、麗豪，都聘請冰雕師，專門負責自助餐廳內的海鮮冷盤冰座擺設，從最常見的天鵝，到海豚、龍鳳、貝殼都有。為甚麼自助餐跟冰雕拉上關係？除了增加食客覺得物有所值的豪華感，亦有實際用途，譚師傅解釋：「當時科技未發達，海鮮冰盤需要以冰保鮮，總不成把龍蝦生蠔倒在冰磚上就算。日本許多酒店的自助餐都用冰雕來保鮮，香港酒店就跟隨日本。」八八年他剛入行學師，所有學徒獲派一塊如蜜瓜大小的冰磚，由師傅解釋一次，一班學徒就齊齊用鑿、鋸等工具，各施各法地把冰磚雕成圓形三角形及其他形狀，沒甚麼書本理論。



03年在北海道勝出的《鍾馗》。

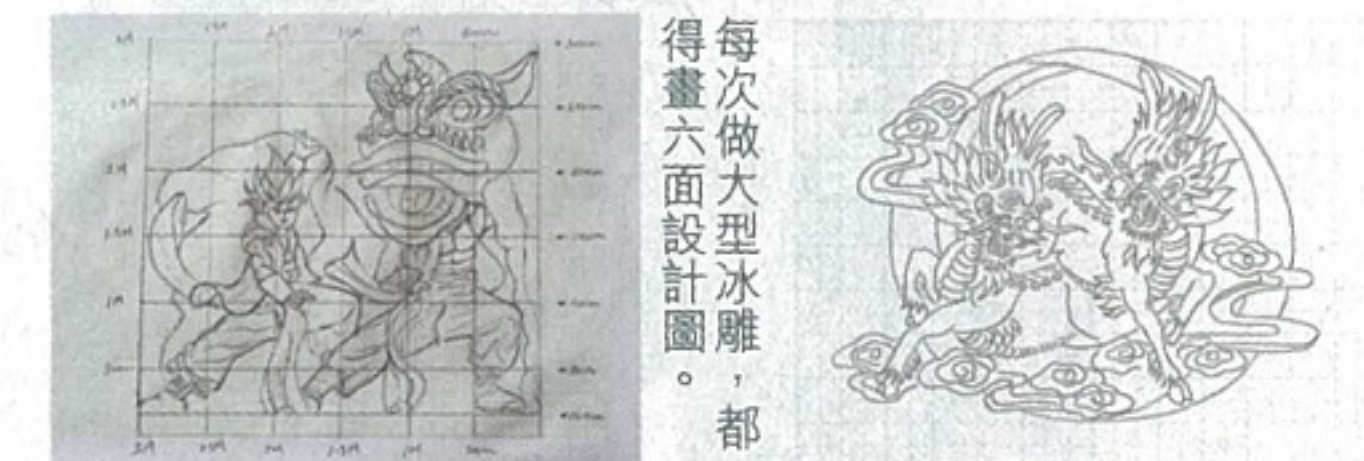
至於支撐點，愈少愈好，「支撐點其實就是冰雕跟地面的接觸點，就如長洲飄色，乍看是單腳站在鐵柱上，實際是你看不出其他支撐點，出色冰雕的目標也是一樣。」譚師傅說。還有，冰遇熱會溶，所以雕刻前要仔細計算及預留融化的空間和時間，否則宴會未完冰雕已融掉，就大煞風景。再美的冰雕，也有融化的一刻，彷彿預言了香港冰雕業的發展。九七年金融風暴及零三年沙士一役，屬於錦上添花的冰雕行業，成為節省資源的頭號目標，自助餐內不再見冰雕，大部分酒店不再

聽起來，似乎全憑天份，所以要熟練，最重要還是大量實習。譚師傅笑說當年自助餐生意好得出奇，午市晚餐都需要起碼一座冰雕，還未計結婚場所及其他宴會，每人每日起碼要雕兩座冰雕，「雕得多，我愈來愈投入，一來覺得漂亮，每次推出去都好多客讚賞，很有滿足感。」不單止冰，他當年還懂得用牛油雕刻，也曾參賽奪獎。

對外行人如你我，看冰雕只靠壯觀及像真度來判斷，總之愈嘩聲四起，便愈出色。但對內行人，冰雕是否出色，全看構圖及支撐點兩項。構圖愈複雜，自然愈高分，「每次冰雕，得先繪畫上下左右前後的設計圖，想清楚應該如何組合，讓觀眾看出動感。」



每年出戰北海道雪祭，但今年已沒往參



每次做大型冰雕，都畫六面設計圖，都



聘請冰雕師。不少冰雕師轉行或兼做其他廚房工作，像譚師傅便兼做西餐的冷盤部門，偶然在婚宴場地製作冰雕，也曾為酒店的意大利餐廳，以芝士雕刻比薩斜塔作宣傳，一門手藝總算有用武之地。「冰雕在香港，很難有出路了，新入行的廚師連冰雕是甚麼都未必知，更不會學習。政府也不支持，本來香港從76年開始，年年參加札幌雪祭，贏了六七屆冠軍，不過今年也不再派隊參加了。」譚師傅感慨地說。

是種譚師傅擁有因鋼大材都好。本雕貨工具，具八十都多



0 4 5