

# 埋頭虎幹

## DIY迎春接福

所謂「民以食為天」，從年初盼到年尾的春節，我們最期盼的就是家的味道。在這個特殊的團圓節日裏，食物不僅僅是填飽肚子的糧食，更是傳遞愛意的橋樑。今年是農曆虎年，帶有「虎元素」的美食也成為人們春節表達祝福的一種新方式，無論是親手自製的虎頭形狀蛋糕，包裝精美的「虎年糕點大禮包」，又或是親手烹飪一道帶有「虎」字的家鄉美食，人們通過烹飪美食表達祝福的同時，品味美食的人也能從中嘗到真摯的情感。

大公報記者 曾萍



▲到烘焙店親手製作虎年糕點已成為熱門賀年活動。大公報記者曾萍攝

擠出奶油、抹平、加上水果夾心，最後再加一層奶油……5歲的苒苒小心翼翼地雙手拿着奶油袋，屏氣凝神地一點一點將奶油擠到蛋糕上做裝飾，身旁的媽媽一邊注視着她，一邊拿着手機裏的照片對照着。看到母女兩人遇到瓶頸，烘焙師走過去耐心地教兩人如何用奶油畫出小老虎的模樣。

### 手把手教學 年輕人熱捧

「今年是農曆虎年，而我爸爸就是屬老虎的，所以我就和媽媽來做一個老虎蛋糕送給爸爸。」苒苒奶聲奶氣地說道。苒苒身旁的媽媽蔡女士告訴記者，和女兒一起親手製作蛋糕的過程很有意義，也希望孩子的父親收到蛋糕新的一年工作能「如虎添翼」，感受到女兒滿滿的愛。

「2022年給自己做了一塊本命年蛋糕，烘焙老師會手把手耐心教學，手殘黨也不用擔心，家庭親子活動和日常約會都可以來哦！」薇薇為自己做的蛋糕精心拍了幾張照片，連帶她的製作心得發布在朋友圈裏，引來不少朋友點讚。

「由於今年是農曆虎年，因此我們特意推出了幾款老虎造型的蛋糕，『虎裏虎氣』的蛋糕造型可愛，也契合虎年的寓意，所以銷量都很不錯。」廣西南寧「OK POSE我可手作烘焙店」運營主管章磊表示，為了讓烘焙新手能有更好的體驗，他們會提供烤好的蛋糕胚及所需材料，所以DIY蛋糕頗受年輕人的歡迎。「既可以一起共享甜蜜的製作時光，又能將自己親手製作好的蛋糕贈與他人，這



15歲的苒苒為爸爸做一個老虎造型蛋糕。大公報記者曾萍攝



客人在OK POSE我可手作烘焙店內自製糕點。大公報記者曾萍攝

個蛋糕裏所包含的心意和情誼，才是最令人回味無窮的吧！」

融化棉花糖、倒入奶粉拌勻、倒入堅果、餅乾，最後倒出晾涼再切割成長方塊，裝入紅色的卡通老虎罐子裏，便完成一份奇滿美好祝福的春節雪花酥。「現在想吃什麼，直接在網上下單就能送到家裏，便捷又快速，但是卻缺少了一點人情味。春節本來就是充滿人情味的傳統節日，自己製作一份年貨禮包，再拿回去送給親朋好友共同品嚐，這份心意和祝福是用金錢都買不到的。」圓圓告訴記者，為了能在春節前順利將禮盒送出去，她已經連續兩個周末都在DIY烘焙店裏「埋頭苦幹」，看着自己製作好的春節特製禮包，她內心就有滿滿的成就感。

「各地對過年零食的準備都各有不同，然而年貨對每個人來說都是不可或缺的，印象中的年味。我們的年貨DIY禮包裏有寓意生活甜蜜的雪花酥、寓意年年有餘的祥魚糯米船、寓意紅紅火火的奶糰，也希望親手製作這份禮包的人，能將他們的祝福通通傳遞出去。」章磊表示，除了DIY蛋糕，在春節前最受歡迎的項目便是自製新年伴手禮，剛上線不久就銷售預約了上百份。「將自己親手製作的伴手禮和親友共同分享，我想這個特殊的過年禮品，正是提升幸福感的關鍵吧。」

儘管名叫「老虎菜」，但這道菜不單沒有老虎，甚至連肉都沒有，只是一道涼拌素菜。對於謝緣而言，不同於辣得熱情的湘川菜，老虎菜的辣正如東北人的性格一樣，直白而簡單，「如同筷子頭上夾了一個小老虎般，送入口時反而被其咬了舌頭一口。」

「將青椒、洋蔥、胡蘿蔔、大蔥、香菜等食材切成絲後，再將花生、生抽、醬油等調料放入拌勻即可。」提及家鄉的美食，謝緣有些興奮地說，老虎菜的烹飪難度不大，最重要的一步就是調味，只要味道調好了就不會難吃。「大蔥最好選擇山東大蔥，味道比較辛辣，吃起來更香。」

「我印象中小時候到了夏天，爸爸就喜歡做老虎菜，酸酸甜甜脆脆的，很好吃！如今長大了，我開餐飲店，菜單裏也有這道菜，我想這道菜不僅帶有鄉愁，而且還有童年記憶中的父愛。」

## 解膩神器老虎菜 酸辣爽口慰鄉愁

### 家鄉滋味

高瘦瘦的東北小伙謝緣在南寧經營一家燒烤店。「其實已經兩年沒回老家了，今年初我把父母也接到了南寧，所以今年仍然打算在南寧過年。雖然回不了東北，但是過年也一定要吃點東北地道的美食，才能緩解鄉愁。」謝緣喝了口水，指着店內牆上的照片告訴記者，「這麼多東北菜裏，我覺得春節最必不可少的就是『老虎菜』。春節大魚大肉的很多，來一道酸辣爽口的老虎菜簡直是『解膩神器』。」



### 春節雪花酥

- 材料**
- 牛油80g
  - 棉花糖300g
  - 奶粉100g
  - 餅乾280g
  - 堅果80g
  - (可自行調整)

**步驟1** 關火倒入奶粉攪拌均勻，倒入餅乾、堅果等攪拌均勻



**步驟2** 融化牛油，加入棉花糖，攪拌至無顆粒



**步驟3** 拿出放在烤盤上，戴手套壓實成形後切塊



**步驟4** 送給親朋好友前，以虎年飾紙包裝



## 超萌禮盒顏值高 異地遊子贈親友

### 遙寄祝福

紫色、紅色、黃色、綠色的卡通老虎，配上招財元寶、福袋和招財貓的禮盒，南寧凡尼烘焙美學室負責人凡尼剛在朋友圈發布春節禮盒的照片，「超萌」的老虎造型就吸引了不少消費者預訂。凡尼介紹，每年春節她都會根據當年的生肖來設計不同造型的烘焙糕點，今年主要推出的是「虎年吉祥餅乾」及「虎年紅豆開運酥」兩個主題禮盒。「主要都是年輕消費者購買得比較多，他們比較看重年貨的『顏值』。有的是買來犒勞辛苦工作了一年的自己，也有買給家裏人表達祝福的。」

提及自己今年的創意，凡尼介紹道：「老虎不僅象徵着威嚴、勇敢和無畏，而且在中國傳統文化中，老虎還有着祈福辟邪的作用，所以雖然餅乾的老虎造型圓滾滾的很『萌』，但是在包裝上，我還是加上了『好事發生』、『事事如意』等祝福卡片，希望將虎年中蘊含的祈福象徵意義以及美好的祝願傳遞給每一個收到禮盒的人。」

此外，由於疫情影響，今年不少人選擇「就地過年」，因此為家鄉的親朋好友網購年貨成了不少人的首選。「有不少在外地、無法回南寧過年的朋友為親友預訂，然後再同城閃送。」凡尼表示，一份過年禮盒承載的不僅僅是年貨零食，裏面包含的更是異鄉遊子對家的牽掛和祝福，他們即使無法回家過年，也要想盡辦法讓心離家再近一點。

## 世代相傳團圓菜 虎皮扣肉勾回憶

### 經典年菜

在物質尚不豐富的年代，每當家裏炸起扣肉的時候，就說明離過年不遠了，小孩子們總會圍在爐灶邊聞着肉香流口水，而身後總會傳來家長不讓靠近的大聲提醒。「記憶中，每到除夕那天，外婆總會圍着圍裙為一家老小烹製一道色澤金黃的虎皮扣肉，皮脆肉嫩。」

「85後」樂娟記憶中的年味，非「虎皮扣肉」莫屬。「外婆教給了母親，我長大後母親又將虎皮扣肉的做法教给了我，如同是母親們的世代傳承。」

「以前媽媽教的時候，我覺得炸虎皮扣肉應該很簡單，直到自己實際操作，才發現要炸出正宗的虎皮扣肉是需要技巧的。」樂娟說，肉皮上色孔孔之後，需在油溫5成熱時，豬皮朝下用中火炸3分鐘。

做好的扣肉，在廣西會配上荔浦芋頭碼放在圓盤裏蒸，稱為「團圓菜」。「以前媽媽總是依照外婆的方法，一絲不苟地做扣肉。她說過年一定要吃扣肉，一家人就像這盤扣肉一樣要整齊齊、和睦睦地在一起。」

**步驟1** 牛油軟化至手指可輕易按壓出坑，加入糖粉攪拌均勻，再分3次加入蛋液



**步驟2** 篩入低筋麵粉，攪拌至無乾粉，揉成麵團，放入冰箱冷藏30分鐘



**步驟3** 按比例將麵團和紅豆沙餡分好，將麵皮包着紅豆沙餡揉成團，並用模具壓製



**步驟4** 放入烤箱上下火攝氏180度烤製25分鐘



虎皮扣肉是經典賀年菜。網絡圖片