

一雙靈動圓獅眼炯炯有神，周遭紅火的眉鬚鬃毛密密絨絨，頭頂額鏡威風凜凜，兩腮絨球又顯出飽滿可愛，一頭嶺南醒獅活靈活現。龍年新春臨近，這款亦獅亦龍的龍獅頭在網絡上一炮而紅。熱門視頻裏，其從熱滾油浪中被徐徐撈起，如神獸浴火，顏色鮮亮，神態栩栩，體積小巧卻氣勢如虹，吸引數十萬人點讚。實際上，這是一款好看又好吃的國潮酥點，創作者是來自醒獅文化發源地佛山的00後「功夫廚師」陳小東。他對記者說：「今年是龍年，也是我的本命年，我又來自佛山，於是做了這款『龍獅酥』，祝大家龍年行大運！」



雙眼靈動炯炯有神 傳承廣東醒獅文化

「龍獅酥」賀新春 佛山廚師顯功夫

大公報記者
李紫妍佛山報道

年紀輕輕的陳小東已是廚界高手，獲得過「國家中式麵點二級技師」、「高級烹調師」等諸多榮譽。如今，他還是順德區中等專業學校的一名教師，不僅教授西餐專業課，還憑藉一手酥點好功夫，在校開設「東廚工作室」，培養了一批對創意酥點製作有興趣的學生。

學生退返鄉車票 幫手「加班」

「本來1月29號就要放假了，結果『龍獅酥』突然火了，現在被訂爆了。最少的也訂了十五個，多的有訂80個。」陳小東的學生告訴記者，因「龍獅酥」在網絡突然走紅，整個團隊一直加班加點趕工出貨。記者近日趕到其位於順德中專的工作室時已近晚上八點，正值寒假校園一片漆黑，只有這間教室還燈火明亮，八九個學生正在製作龍獅酥。由於是純手工製作，單人做一款「龍獅酥」大概要花5小時，團隊協作則可以日產15到20個。為了應對突然的爆單，還在校的學生們都主動留下「加班」，還有人是專門退掉回家車票留下來幫手的。

一顆「龍獅酥」雖然只有大概拳頭大小，製作起來卻極費功夫，需經歷揉麵、開酥、冷凍、切配、擀薄、包餡、整形、拼裝、油炸等數道工序，光是開酥就要花上一個鐘頭。又要分不同部位、顏色單獨製作，最後再拼成整體，步驟十分繁瑣耗時。在漫長的前期工作之後，視頻中酷炫的油炸成酥，反而是最簡單快速的一步。而要在縮小版獅頭上還原醒獅的所有細節，還要添上龍的元素，更是考驗功夫的精細過程。

「我們是按照傳統醒獅頭等比例縮小製作的。」小小龍獅頭上，眼、鼻、口、牙、龍角、龍羽等部位一應俱全，連睫毛也細緻如絲，獅子毛髮更是做出了蓬鬆輕盈感。陳小東介紹，為了做出龍獅頭上的絨毛，要在開酥後的麵團上劃上細窄的十數刀，既要間隔均勻，還不能徹底切斷，要求極好的刀工。為了做出動物毛髮的自然弧度，用於切絨毛的麵團也要事先修整角度，如此細節在製作中不勝枚舉。

計劃推出十二生肖系列作品

除了精雕細琢每一個配件，以達到形似之外，如何讓龍獅神態逼真也是個難題。陳小東表示，自己此前已成功跟師父武楊學成「醒獅酥」，反響不錯，但在摸索做「龍」時，卻遲遲沒有做出滿意的效果。陳小東介紹，從「醒獅酥」到「龍獅酥」經歷了三個大版本的迭代，為了做出理想的神態，他還專門去深入了解醒獅與龍文化。回憶做出龍獅酥的時刻，他表示：「出鍋時能感受到它撲面而來的氣勢，這一下就對味了！」

陳小東和團隊一直都潛心創作各式國潮創意點心，這款「龍獅酥」的爆火可謂是厚積薄發的成果。除「龍獅酥」外，他們在兔年也打造了「兔獅酥」，並計劃陸續推出十二生肖系列作品。此外，他們也因應不同節日推出創新酥點，如端午節的糉子酥、情人節的提包酥等，將傳統文化與潮流動態相結合，「龍年還想做個龍舟主題，正在研究怎麼把龍頭縮小放在龍舟上，這也是個難題。」陳小東介紹，他們曾攜「醒獅酥」赴澳門參加美食展，當天就銷售一空，也曾為香港政務司設「嶺南醒獅」主題招待宴。他表示，接下來也計劃加強與香港專業學校、專家、市場等方面的溝通聯繫，希望將國潮點心帶給更多香港民眾。



掃一掃 有片睇

龍獅酥「出獅」主要工序

揉麵

將水、油、麵粉混合而成的麵團揉成套在手上似薄膜而不破的狀態，行內稱之為「揉水皮」；進而用僅有油和麵粉合製而成的油酥做間隔，待後續炸製時便可形成酥層。

開酥

用水油麵團包住油酥，通過一系列的摺疊、擀壓和成型過程，將麵團層疊出數十層，不僅是讓麵團變得酥脆，還能增加產品的層次感和美觀性。

冷凍

將開酥後的麵團放進零下20度度的冰箱冷凍，凍硬後取出。

切配

將麵團分出龍獅的眉毛、眼眶、眼袋、嘴巴、鼻骨、眼睛、耳朵等十幾個配件。

擀薄

將麵團擀壓均勻，用於製作醒獅主體。

包餡

在酥皮裏填充蓮蓉餡料，讓獅頭顯得圓潤圓腦、精神飽滿。



整形

製作龍獅頭的各式面貌零件，其中難點在於絨毛，要在1厘米寬的酥皮上切出十數刀，並保持底部不切斷。

拼裝

將製作完成的面貌配件用蛋清黏合在主體上，蛋清用量要適中，既要防止配件在油炸中掉落，又要避免用量過多影響美觀。

炸酥

把成型的龍獅放入熱油中炸製成酥，一隻威風的龍獅酥就誕生了。

大公報記者李紫妍整理



▲國潮點心「龍獅酥」結合嶺南醒獅與中國龍形象，靈動圓獅眼炯炯有神，爆火網絡。
大公報記者李紫妍攝

金牌團隊爭做米芝蓮三星店

提升技能

全員00後的東廚工作室是個實力超群的「金牌團隊」，好幾位學生都拿過廣東省及佛山、清遠、珠海等地市專業比賽的大獎。陳小東不無驕傲地說，在圈子裏的各種賽事中，學生們的出色表現已然讓「東廚」成為一個知名品牌。

學廚並非易事，陳小東說，此前「醒獅酥」火爆時，就有很多學生想來學習，只是一了解到要從揉麵、開酥、切配件等基礎功夫慢慢做起，不少人就放棄了。在東廚學習近兩年的代敏說，最初有好幾位同學和她一起來學，只有她堅持到現在，「我在這裏找到了做酥點的興趣，以後也還想繼續讀書學習，提高手藝。」陳小東表示，自己經常被學生的想法激發靈感，也很鼓勵大家發揮創造力，做出新鮮有趣的東西：「我和他們一樣是中職生上來的，比較能理解他們的興趣，就想辦法把這些潮流的東西和中式麵點結合起來，去吸引他們的注意。」

對於「龍獅酥」的爆火，陳小東驚喜的同時也不免擔憂：「對學生可能反而不是一件好事，十五六歲的年紀應該多看多做多想，而不是每天都重複做一樣的東西。」他對自己和「東廚」的發展也有長遠的打算，並不追求一時的流量。他表示，自己想做出一家值得讓食客尋味而來的店，甚至希望做出廣東省第一家米芝蓮三星餐廳。為此，他也做好了持續深造的計劃，準備考取揚州大學烹飪專業碩士，進一步學習相關知識、提升專業技能。

大公報記者李紫妍



▲陳小東和學生們正在趕工製作龍獅酥。
大公報記者李紫妍攝



▲在陳小東的調整下，一頭製作失誤的小獅子很快被復原。
大公報記者李紫妍攝

甜蜜翡翠鴛鴦 國風創意變奏

傳承發揚

崔久祥與糖真正結緣是在2015年，他到上海一家高檔酒店負責私人商務茶歇，被糖極強的可塑性及表現力所吸引，便轉行為一名糖藝師。在上海工作的五年，崔久祥經歷了嚴苛的糖藝訓練，糖藝技藝得到快速提升，做出了200多件作品。回到青島這三年，崔久祥把自己最喜歡的國風大量融入作品中。他的作品中出現了鳳凰、竹子、仙鶴等極具中國元素的符號，國畫中的留白，扇面小品的表現形式，都被他一借鑒。崔久祥說，國風類作品顏色更加多變，往往需要反覆調色實驗，配色決定了作品所顯現出的是琉璃的質感、金屬質感還是玉質的冰感。

情人節，別人用糖藝做玫瑰花，崔久祥則做出一對翡翠鴛鴦。這是崔久祥第一次嘗試如此複雜的工藝，鴛鴦用了國畫中的水墨渲染，完成這幅作品用了三四天的時間。崔久祥說，糖體本身的確很美，但中國元素會引起更多共鳴。

崔久祥把自己的糖藝作品放到了短視頻平台，「糖藝水墨」[石榴蠅蠅]的點讚量都超過了十幾萬，網友紛紛留言催更。更有網友定製他的糖藝作品，不遠千里開車趕來青島「提貨」。「創作的過程其實很枯燥，但每當做出一件作品，自我的愉悅感是做其他事物無法比擬的。」崔久祥說，他也會一直堅持下去，希望將這份手藝做到極致，用這份堅守讓它得到傳承和發揚。

大公報記者丁春麗



▲陳小東和學生們的創新酥點作品。
大公報記者李紫妍攝



▲崔久祥為龍年製作的「金龍」。



90後糖藝師崔久祥。



掃一掃 有片睇

90後糖藝師 施魔法吹製國潮金龍

中國智慧

熬煮、提煉、吹氣、塑形、調色……溫軟的糖體在崔久祥的手裏，像是被施展了魔法，一番揉捏拉拽，便有了騰飛的威龍、奔騰的野馬……「我願稱之為藝術品，這已不是能吃的東西了！」網友們在崔久祥的水墨國畫蝦作品下面留言，被他的糖藝作品驚艷。33歲的崔久祥是一名糖藝師，目前在青島經營一家工作室。他將國風融入糖藝，賦予「糖」全新的生命力。甲辰龍年來臨之際，崔久祥創作出一條栩栩如生的糖龍，走紅網絡。崔久祥製作的龍十分霸氣，體現出傳統中國龍的尊嚴、智慧和力量。

一米長龍身 一次吹成形

這條糖龍花了崔久祥30多個小時，前後用了三天的時間。白砂糖加熱，至160℃時變為液體糖漿。崔久祥解釋說，這個溫度下的糖體最為清澈透明，至185℃時則變為焦糖色。為了要達到理想的效果，崔久祥在糖漿中還

加入了食用金粉。待糖體溫度冷卻到50-60℃左右，崔久祥開始對糖體進行多次摺疊，糖體折射出金屬質感。

崔久祥告訴記者，龍身借鑒了中國傳統非遺技藝吹糖人。整個龍身大約1米左右，需要一次吹成形。一番吹、捏、搓、捻、壓、提、絞、拉，糖體在崔久祥的手裏變幻成龍頭龍尾飄逸的毛髮，變成了一片片龍鱗。龍鱗是一片片拉出來的，而且是從小到大漸變。最後，再把龍鱗從尾部一片扣一片排列至龍頭。組裝定形，一條「金龍」栩栩如生。

「我想用糖這種食材，展現國風的美和浪漫。」崔久祥告訴記者，他希望用自己的糖藝作品與大眾溝通，「國風」就成為一個很好的切口，迎合了很多年輕人的偏好。

他今年就創意了一些小型的「龍」，做成了國風形象的棒棒糖。而且龍的形態也設計得俏皮可愛，晶瑩剔透，備受歡迎。

大公報記者
丁春麗