



武楊在工作室製作醒獅酥。

絲絲縷縷的「鬃毛」、靈動的「眼睛」、栩栩如生的「睫毛」……一款以非物質文化遺產項目佛山「黎家獅」為原型的國潮酥皮麵點「醒獅酥」近日在網絡走紅。將經典廣東醒獅文化與淮揚中式酥點文化結合，這款點心原創設計者、35歲的中式油酥點心師傅武楊笑稱自己這次「玩出了圈」：「這款點心廣為大眾特別是年輕人喜歡，也正說明了中國傳統文化的魅力所在。」

武楊對傳統酥點情有獨鍾，更結合中國傳統文化，設計製作出形色味兼備的新式國潮酥點，「現在，對我而言，酥點技藝已經不是最難突破的了，我更關注的是如何用設計承載文化內涵、引領創新。」

◆文／圖：香港文匯報記者 于珈琳 瀋陽報道



掃碼看片

走進武楊位於遼寧瀋陽的工作室，中國結、毛筆、大紅燈籠等具有傳統文化特色的酥點，以及天鵝酥等經典造型酥點整齊陳列。「這裏的每一款點心，都代表了所在年代的經典酥點技藝。」20多款造型各異的酥點，也展現了武楊一路走來從一名麵點學徒成長為師傅的20年歷程。

靈感源自飛鴻舞獅

「最初產生設計醒獅酥的想法，是因為我很喜歡武俠電影，特別是黃飛鴻舞獅的那一段。」武楊說，自己是時刻帶著設計酥點的思維去尋找靈感的。「我並沒有着急下筆草圖，因為我知道舞獅是傳統文化的經典形象，我想要原汁原味地呈現。」於是，2021年開始，他搜尋查閱大量關於舞獅的資料，一遍遍觀看相關的紀錄片，最後鎖定了黎家醒獅的形象。「黃飛鴻當時舞獅用的就是黎家獅，而黎家獅也正是中國南方獅製技藝的代表，它的獅頭裝飾豐富、色彩祥瑞。」

深入研究了醒獅非遺工藝後，武楊才開始着手從酥點的技藝出發解構醒獅酥。首先是色彩的搭配，「我選擇了三款顏色作為主色，並配一款白色獅頭，黃色代表劉備，黑色是張飛獅、紅色是關羽獅，白色是趙雲獅。」而此時，真正的考驗才剛剛開始，「考驗在於，點心匠人要在腦海中將醒獅獅頭拆成一個個的小零件，再結合酥點技藝將這些小零件呈現出來，再融合在一起。」

「製作絨毛的酥皮厚度、捏製手法、刀功、炸製時的油溫和時間，甚至下刀的角度，都要經過嚴謹的設計和實驗。」由於曾有過多年麵塑和刀工的從業經歷，武楊在極短的時間內就確定了醒獅酥的製作流程。最終在2021年5月，這款栩栩如生的醒獅酥誕生了。

創標準化工藝流程

用工程化的思維解構醒獅酥，武楊認為酥皮點心也可以用標準化的工藝流程去創造和傳播。「這個嘴邊絨毛用了加密排酥的手法，在一厘米寬的酥皮上面要切滿38刀，還要保持底部不能切斷，讓毛絨感更強，還有這個毛茸茸毛的立體效果，要在處理酥皮時用斜刀。」最細節處，哪怕是獅頭上的獨角，他都設計出一種最貼近原始獅頭的逆向螺旋結構。

專注研教復現傳統美

武楊坦言，在設計每一款點心時，他都抱著敬畏又審慎的態度，「酥點也是文化的載體，我的學生又來自海內外的頂級餐廳，有華人也有外國朋友，我希望我們能共同呈現傳統文化之美。」

如今，武楊更加專注在研發和教學上。十年來，他堅持毫無保留地將自己的設計新品在網絡上分享，慕名而來的海內外學員超過1,000人。在赴瀋陽學習的過程中，不少學員在武楊的建議下，飽覽瀋陽故宮等文化場所，「眼下，我就在着手設計一系列古建築的酥點，將故宮、天壇、黃鶴樓這些極具東方美的古建築用中式酥點的形式表現出來。」



武楊研發製作的中式傳統紅燈籠酥點。

「非遺醒獅」入饌 國潮酥點出圈

廣受年輕人熱捧 點心匠人武楊：傳統文化魅力所在

師傅指點

醒獅酥製作流程

準備工作：用中筋粉和低筋粉製成酥皮的水皮部分，再用牛油和酥油加低筋粉製成油心部分。

第一步：開酥



技藝要點：採用排酥和圓酥技藝。排酥選擇常規厚度7厘米排酥酥皮，和加大密度的7厘米排酥酥皮；圓酥用的是一層開酥技法，醒獅眼圍用的是黑白墨色的一層圓酥，鼻子上的絨球是紅黃炫彩一層圓酥。

第二步：製作底胚並塑形



技藝要點：核心在於還原舞獅醒獅頭的骨架，比如兩側眼圍位置要凹進去。

第三步：製作醒獅的面貌零件



技藝要點：其中難點在於絨毛的製作，要求在1厘米寬的酥皮上切滿38刀，並保持底部不要切斷。

第四步：組裝零件



技藝要點：零件之間使用蛋白黏連，要特別注意在接合處要少抹、多刷幾次蛋白，防止在油炸時掉落配件。

第五步：炸製



技藝要點：所使用的油必須是用高溫煉過的老油，油溫在160度下鍋，不要讓生胚接觸鍋底。炸製1分鐘後，溫度提高到180度。在炸製2分30秒左右時緩慢出鍋，瀝乾油。

第六步：點睛



技藝要點：用翻糖乾佩斯捏塑成眼睛形狀，劃上綠眼球和黑色瞳孔，最後點睛。



武楊與他研發製作的酥點作品。

十年磨藝 一生做好一件事

「一生做好一件事。」這是武楊對手藝人的理解。如果說最近十年是武楊專注於中式酥點技藝的十年，那麼他從業的前十年，就是在不自覺中打牢了麵塑、刀功和美學的基本功。特別是最近再次走紅的醒獅酥，讓武楊更加感慨備受歷練的那段時光。

出身農村輾轉多地學藝

「醒獅酥的重要基本功就是麵塑，塑形也決定了成品獅頭是否又美觀，又能突出黎家獅額頭高、眼大、眉精等特點。還有製作絨毛效果的刀功，這些功底都是那時練出來的。」至今在他的工作室裏，還有整櫃的麵塑作品，栩栩如生。在手捏、搓、揉、揪和用小竹刀點、

切、刻、劃、塑的過程中，武楊不僅磨練出扎實的手藝，更積累了獨特的審美功底。

多款設計突破傳統走紅

2002年，只有15歲的武楊開始在舅舅的飯店後廚幫忙。「就是為了生存，要學一門手藝。」從最基礎的切墩（切菜）學徒開始，在老家遼寧鐵嶺起步，武楊的足跡在盤錦、朝陽、撫順等地的餐飲行業輾轉，也是在那時他積累了東北傳統麵點製作和麵塑的基礎。一個偶然的機會，舅舅將他推薦給了在瀋陽開高檔酒樓的朋友，武楊開始接觸到酥點製作。他坦言，要特別感謝那段經歷，讓一個出身農村的東北孩子感受到麵點的精緻。「那個時候我還

並不喜歡，因為即使是學做酥點，也是非常枯燥的練習，而且樣式也只有那幾種。」

「堅持重複一件正確的事，接受過程枯燥、單調、乏味、迷茫、無助。」武楊時常用這句話自我勉勵。直到2010年前後，精美的酥點產品開始受到東北食客的歡迎，武楊的機會也隨之而來。「那時候有一種叫天鵝泡芙的甜品很受歡迎，我就想，酥皮點心為啥不能也插個翅膀呢？」天鵝酥就這樣在24歲的武楊手中誕生，一個名不見經傳的小學徒迅速在行業嶄露頭角。「用的就是簡單的拼接技術」，初嘗創新的甜頭，武楊開始琢磨如何突破傳統。此後，鮑魚酥、松鼠酥、猴頭菇酥等多款設計相繼走紅，武楊在行業內的名氣也隨之而來。

特稿

研製百餘造型 反傳統開放教學

2011年，武楊酥皮點心研修社在瀋陽成立，武楊也開始了一段新的職業生涯。「我是從小學徒一步步走過來的，很清楚那種想找到一個好師傅的心情，所以我的初心就是傳播手藝。」武楊認為，研修社的授課應該與傳統的「老師傳」不同，不僅是師傅帶徒弟，更要以科學、更具標準化的工藝流程去改變傳統教學。「這之前，酥點手藝都是老師傅手把手地教，有時候還需要自己『偷師』，我想做的就是改變這種局面，讓酥點製作技藝傳播更加開放。」

海內外同行慕名而來

創立之初，武楊也曾受到質疑——過於功利心、違背行業規矩、公開行業秘密……但隨著國內外外星級酒店主廚、酥點師傅在這裏進修學習的增多，武楊也得到越來越多的同行認可。如今，在他的瀋陽工作室裏，整整一面牆上掛



2017年，武楊給前來進修的中國台灣研學團講授酥點技藝。

受訪者供圖

滿不同時期學員的畢業合影，「我很感謝我的學生們，他們信任我，也讓我教學中豐富了更多技能。」至今，武楊的學生們已在中國各地開設了20餘家酥點工作室，致力中式酥點技藝的研發和傳播。

維護匠人知識產權

伴隨著教學工作走入正軌，武楊也將更多的

精力放在了研發上，這是一項最為耗費心力的工作。最近，武楊在朋友圈發布一則原創聲明，回應了網絡上持續了半年之久的醒獅酥原創的歸屬問題。「醒獅酥自2021年5月研發出來之後，我在進修班上也教授給了很多學生。」武楊在聲明中表現出更豁達的心態，「我已經創作了許多酥點系列的作品，醒獅酥能夠被大家所喜歡，我非常高興。」他同時坦言，仍會堅持鼓勵更多青年技師用自己的理解去傳播酥點和傳統文化。

至今，武楊已經研製出一百餘種酥點造型，他的設計頻繁出現在各大美食節和慶典上，很多麵點技師在參加職業考試時也會選擇武楊酥點作為參賽作品。對此武楊表示理解，同時他也坦言期待能有更多的保護措施維護匠人的知識產權和藝術追求，「跟很多老手藝一樣，點心行業沒有版權，如何在發揚技藝的同時又能保護我們匠人的知識產權，我覺得這是個值得探討的話題。」