

# 月照深巷 灯红饼香



文羊城晚报记者 马思泳  
图羊城晚报记者 何奔 蔡嘉鸿

广州传统街巷中，两项中秋习俗依然传承：手作灯笼映照深巷，猪笼小饼散发清香



沿着越秀区光孝路走进宁家里，彭少英经营了28年的天就行人头涌涌，莲花灯、锦鲤鱼、玉兔灯、杨桃灯……各种手扎灯笼挂满店铺内外，吸引广州乃至周边城市的市民前来购买



天就行也吸引着年轻人。一位旗袍美女为闺蜜留影



入夜后，居民阿婆似乎被巷中的热闹打扰，当地走出屋子，却又不想打扰来客的喜庆



阿康检查着传家宝金鱼灯笼，老手艺制作，修修补补挂了17年，依旧精致脱俗

## 一个手扎灯笼点亮童年记忆

全家大小围坐吃团圆饭；大人们品尝月饼、应节水果赏月；孩童们手提着灯笼，猪笼饼穿梭于街头小巷嬉游玩闹……此情此景，是大部分老广们过中秋的童年记忆。今日，这手扎灯笼与猪笼饼，猪笼入水，依然带来好意头。

从起义路走向光孝路，宁家里的手扎灯笼在中秋月圆之时再次点亮。彭少英经营了28年的天就行人头涌涌，莲花灯、锦鲤鱼、玉兔灯、杨桃灯……各种手扎灯笼挂满店铺内外，吸引广州乃至周边城市的市民前来购买。  
“英姐，我要一个玻璃纸的小飞机！”街坊林女士是彭少英的常客，每年中秋佳节，林小姐会为家中的父母挑选一个灯笼。林女士说：“连续7-8年帮衬英姐，家中长辈已集齐天就行各种款式的灯笼，每年中秋夜，都会将它们齐齐整整地挂在阳台。”

中山、佛山、东莞、杭州、齐齐哈尔……这几天，彭少英的订单从广东走向江浙、东北等地，甚至有美国的顾客提前预订。彭少英的儿子说：“近年来，不少外地顾客通过线上预订购买手扎灯笼，快递发往大江南北，甚至跨越半个地球。”  
眼看着门店一排排亲手制作的灯笼，彭少英的童年记忆涌上心头：“小时候都是父辈亲手制作灯笼给家中的小孩玩，久而久之自己也学会了手扎灯笼的制作技艺。”在彭少英看来，做手扎灯笼考验的是耐心，但越来越多人能坚持做，传统手扎灯笼才显得珍贵。  
一个售价为几十元的手扎灯笼看似简单，但至少需要花2-3小时才能制作完成。彭少英介绍，制作手扎灯笼前需要画图纸，脑海中要想象灯笼的立体结构，用铁丝搭框架，用玻璃纸、闪金布等材料粘贴……  
28年匆匆而过，彭少英一直驻守在光孝路，希望以一个传统的手扎灯笼点亮老广们过中秋的童年记忆。彭少英说：“不希望纯手工制作的应节佳品消失，希望下一代看到独一无二的手扎灯笼能感受、认识广东人过中秋的传统习俗。”



张智华的儿子已学成家传手艺，为小猪雕鼻孔和点睛是他最喜爱的工序，像是为每个猪笼饼赋予灵魂

## 一块手工猪笼饼勾起中秋滋味

早上9时许，伴随着广州老城一天活力的开启，位于广州越秀区起义路78号的明华饼店相继出炉新鲜热辣的猪笼饼，饼香吸引了街坊们前来排队购买。  
一块金黄色、重110克的猪笼饼，放入系有中国结的竹子编篮里，传递着明华饼店老板张智华一家对广州街坊们的中秋祝福。张智华父辈开创明华饼店已走过近40年，一直销售传统口味糕饼。  
从小与糕饼打交道的张智华记得，猪笼饼是广府人过中秋的传统应节食品之一：“儿时看到的猪笼饼较为简朴，放在竹编小篮，或者用绳挂起。中秋当天，家家户户会买猪笼饼，将好意头带回家。”  
十多年前，张智华发现，市面上较为罕见的猪笼饼成为街坊们一直牵挂的中秋应节糕饼，“为了将这份传统的中秋味传承下去，我们重新出品纯手工制作的猪笼饼，希望让广府人的传统中秋习俗得以延续。”  
制作一块外形如金猪的猪笼饼十分考究糕饼师傅手艺。张智华介绍，从制皮、包馅、套模、点睛、烘烤、扫蛋酱、二次烘烤，整整需要花费一个多小时。他说：“虽然每天只能出炉400-500块猪笼饼，但手工制作包含着温度和人情味，是机械化生产无法比拟的。”

猪笼饼新鲜出炉，排队等候购买的街坊络绎不绝。年轻人买一块猪笼饼，手捧着手机“打卡”，传统广府中秋味在复兴。随着潮流元素更迭，张智华也为猪笼饼添加了更多喜庆元素，比如，将猪笼饼放入色彩丰富的竹篮，系上中国结，附上“家肥屋润”小贴纸，将广府人的中秋情传递至千家万户。



随着潮流元素更迭，张智华也为猪笼饼添加了更多喜庆元素，比如，将猪笼饼放入色彩丰富的竹篮，系上中国结，附上“家肥屋润”小贴纸



明华饼店老板张智华(图中)坐在店侧巷中，仔细地制作蛋挞皮。除了特色猪笼饼，老广钟爱的蛋挞、鸡仔饼也很受欢迎



年轻人总爱寻找打卡胜地，他们与猪笼饼“一拍即合”



明华饼店相继出炉新鲜热辣的猪笼饼，饼香味吸引了街坊们前来排队购买