

春节，向来是中华民族最重要的传统节日之一。2026年马年春节，又是这一传统节日被联合国教科文组织列入人类非物质文化遗产代表作名录后的第二个春节。

非物质文化遗产是人类共同的财富，更是历史文脉、人文精神、家国情怀的具象表达。每一项非物质文化遗产名录的背后，无不承载着人们对地域乡土深沉的热爱。

千年商都、美食之城，广州的风土人情在漫长的历史长河中有着不可替代的底蕴与独到之处。这座城包容，这座城亦进取，它虽然低调，但它脚踏实地，而那些潜心在各自领域中的非遗传承人，也以他们的工匠精神“书写”着赓续两千多年的广府文脉。正是因为他们的努力与付出，让在地文化的表达更有魅力，让一座城市的肌理更为生动鲜活。

值此佳节，新快报特别推出“请到广东过大年”之“烟火岭南”系列报道，通过深度挖掘岭南尤其是广州那些充满人间烟火气的传统饮食文化以及耕耘在不同领域的非遗匠人，藉由非遗传承人的故事、经历和感悟，展现活力湾区的多重魅力。

2026
春节策划

请到
广东
过大年

烟火
岭南

篇 1

策划统筹 新快报记者 陈斌
专题采访 新快报记者 陈斌
摄影视频 新快报记者 龚吉林
郭思杰 观显锋 黎奥 实习生 张齐霖

西关礼饼

饼中飞出浓浓的情

■包制油角。

人物

谢颖春
西关礼饼制作技艺
市级非遗代表性传承人



■包制油角。



■刚刚出锅的油角。

① 买“饼”送“礼”，是广州家家户户都会行的一种“礼”

“西关礼饼的概念其实很宽泛的。”西关礼饼制作技艺市级非遗代表性传承人谢颖春侃侃而谈。以前物质没那么丰富的年代，过年时节广州人必定会动手做的蛋散、油角、煎堆以及中秋时节的月饼、端午扒龙舟时的龙船饼、老人生日祝寿时的寿饼、婚嫁时的嫁女饼等等，都属于西关礼饼范畴，按不同使用场景选购不同礼饼。

在谢颖春的回忆里，以往过年前，只要家里一起油锅开始准备炸煎堆、油角这些，就意味着热热闹闹的“走亲戚”即将拉开序幕，也代表着一种不可替代的“情”，亲情、友情，都在过程里体现得淋漓尽致。

虽然西关礼饼的概念很宽，包含的品类很多，但从工序上说，制作流程基本不外乎开皮、制馅料、包馅料、烘焙、煎炸这些，辅以揉、擀、包、捏、压等手法的操作，一番下来那些多姿多彩、种类繁多的礼饼就“分分钟”出现眼前。

这些“饼”的原材料也离不开面粉、猪油、砂糖，普普通通，经一双熟练巧手的炮制，就“化身”广州人一年中应对不同时间节点往来输送情感的礼物，“也形成了买饼送礼的一种‘礼’。”她说，比如婚俗礼饼中的“嫁女饼”，是分别有黄、红、橙、白四色的菱酥饼，色彩的不同主要对应着不同的馅料，黄色是五仁馅，白色是爽糖馅，红色是莲蓉馅，橙色为豆沙馅。



■位于北京路上的赞记礼饼店面。

② 做一行，敬一行，爱一行，希望更多年轻人了解礼饼文化

有一段时间，礼饼行业一度陷入“低迷”状态，越来越多人买饼，当谢颖春的店面从22间跌落剩9间的时候，她想，不如不做礼饼了，去卖粥粉面吧。于是她关闭了饼店，转而开了粥粉面店。

可内心总觉得不甘心，一边在粥粉面店里给那些排队的“后生仔”们点单，一边兀自觉得这么好的传统文化不传承下去实在可惜，“嫁女不吃嫁女饼？怎么可以买个蛋糕回去呢？”

2015年，她以“赞记礼饼”的名号重新回归，一方面专心做好传统礼饼如嫁女饼，另一方面也开始将礼饼“手信化”，“礼饼其实很受欢迎的，做手信可以让更多游客了解我们的广府文化、礼饼文化。”于是她把店面规划成一部分做街坊店，一部分做手信

店，“将礼饼文化做好，传承好。”她很欣慰地道：“近来我们接到了好几单给老人家做生日时的寿饼订单，对我来说已经是一种突破了，因为很久都没有做生日寿饼的订单了，终于见到有人买寿饼给老人家过大寿了，生日我们可以吃蛋糕，也可以有寿饼的祝福，希望我们自己的传统文化不要断层，各处乡村各处礼，广府人就守我们自己的‘礼’。”

赞记目前的礼饼品类有四五十种，几乎可以称得上是“最全”的了，“基本上将以前所有的饼都传承了下来，有一些品类其实是卖不多的，但还是预备着突然间有人想要吃某一种饼而来买，比如皮蛋酥、鞋底饼这些。”口味上也与时俱进，以少油、少糖、低盐为主，“以前的饼，客人觉得甜或

咸，其实更多是出于保鲜的需要，因为要送礼嘛，不一定即时就吃，在电冰箱没普及的年代，糖和盐都是可以适当保鲜的。”

作为传承人，谢颖春希望越来越多的年轻人能了解、认识甚至从事这一行，“做一行，敬一行，爱一行，我们会老，一代一代传承，让更多年轻人知道我们礼饼的含义。”



■娴熟手法下一件蛋散几乎一秒钟就能完成。



■制作好的蛋散等待进入油锅中炸制。



■炸好的蛋散既酥且脆还香。

