岭南糕饼

□盛慧

“谷食之有糕饼，犹肉食之有脯脍”，糕饼，是每个孩子最甜美的童年味道。记得小时候去外婆家，外婆都会变戏法似地拿出几块饼来给我吃，那是她一直藏着舍不得吃的。饼的外面总是包着薄薄的桃红色油纸，时间久了，油沁入纸，吃完饼，我意犹未尽，还会将上面的油舔得干干净净。

作者简介

盛慧

1978年出生于江苏宜兴，一级作家，佛山市作家协会副主席，佛山市艺术创作院副院长。作品散见于《人民日报》《人民文学》《十月》《花城》《山花》等刊，并被翻译成英文、俄文、蒙古文。著有长篇小说《风叩门环》《白茫》《闯广东》、中短篇小说集《水缸里的月亮》、散文集《外婆家》《岭南的乡愁》等十九部。曾获《人民文学》新世纪散文奖，入选2017广东特支计划青年文化英才。

壹 四大名饼

岭南地区，是美食的天堂，除了各式的美味佳肴，还出产许多诱人的饼食，其中，最有名的当属杏仁饼、盲公饼、鸡仔饼和西樵大饼，被称为广东“四大名饼”。

中山是杏仁饼的诞生地，因其有淡淡的杏仁味而得名。它是由兴宁里萧友柏的妾侍林大姑指导女佣潘雁湘创制。潘雁湘是一位来自顺德的自梳女，她曾跟糕点师傅做帮工，后到萧家帮佣。后来，中山石岐易味庐饼家、咀香园开始大规模生产此饼，1931年，易味庐杏仁饼创始人去世，饼家因后继无人而结业，咀香园杏仁饼一家独大，发展至今。

杏仁饼经烘烤后，金黄带绿，饼味甘香、松化可口、冰肉爽而不腻。据说，压饼的时候不能压得太实，如果太实，香味和口感都会略逊一筹。杏仁饼中原本是没有杏仁肉的，后来逐渐流传到澳门等地区，得到改良，加入了大颗的杏仁肉，称为“杏仁肉心杏仁饼”。每次吃到杏仁肉的时候，我就像得到了一份神秘的礼物，欣喜不已。最值得一说的是香港名店陈意斋的原粒杏仁饼，每件都有四颗完整的杏仁，那种满足的感觉，无与伦比，简直像漂浮在杏仁的海洋之上。

佛山的盲公饼，始创于清嘉庆年间，甘香酥脆，齿颊留香，咬上一口，花生和芝麻的浓香，便如秋云一样在舌尖自由舒展。第一次品尝，我就甚为喜欢，一连吃了三块以后，我开始好奇起来，为什么要取这样一个怪异的名字呢？难道真是盲人所创吗？后来才渐渐知道了它的来历，相传当时佛山的鹤园街教善坊有一个人叫何声朝，他是个可怜人，八岁时由于家贫患病，无钱医理，以至于双目失明。后来，他开设一间“乾乾堂”卜易馆，占卦算命，远近前来问卜的妇人常有携带孩童，喧闹不止。何声朝的长子脑子活络，他以饭焦干研磨成粉，拌以油、糖、花生、芝麻等材料，炭火烘烤成饼，卖给问卜者以饵孩童。这个饼原本没有名字，买饼的人顺口称其为“盲公饼”，叫得久了，主人也就顺水推舟，正式打出了“盲公饼”的招牌。

很多酒楼在上菜之前，怕客人等得心焦，总会先上一碟餐前小食，让客人垫一垫肚子，其中，最为常见的是鸡仔饼。

“老乡老乡，几时出省城？省城最有名，成珠鸡仔饼，你去省城最紧要买鸡仔饼。”这是许多老广儿时经常在电台听到的一段广告。鸡仔饼，原名“小凤饼”，因形似雏鸡而得名。据说，是由顺德女工小凤所创。

小凤的主人叫伍紫垣，是成珠茶楼的老板，有一天伍紫垣接待外地来的客人，刚巧主厨不在，便让小凤去做一道广东的特色点心给客人食用。小凤是个古灵精怪的姑娘，她突发奇想，将梅菜干和五仁馅料一起搓碎，加上用糖腌过的肥肉，配以上精盐和各种香料，做成饼，放进炉内烤烘。饼被烤制得金黄油亮，甚为诱人，客人取而食之，伴随着一声脆响，香味立刻在口中四溅，其味道曲折深幽，仿佛走进一座树木掩映、移步换景的园林。客人们从未吃过此物，大为赞叹，赞叹之余，又问这个饼叫什么名，伍紫垣随口说这是“小凤饼”。

小凤饼成为一代名饼是在此后半个世纪的事了。当时，成珠茶楼因中秋月饼滞销，制饼师傅突然想到把制月饼的原料按小凤饼的方法制作，竟然大受欢迎。鸡仔饼用料不下十种，糖的重量占了三成，加上少量精盐、胡椒粉和五香粉，又掺和冰肉和榄仁，使饼身脆化，咸中带甜，松、香、酥、肥，著名书画家麦华三曾专门赋诗称：“酥脆甘香何所从，品茶细嚼似珍馐。”

我的大女儿甚爱此饼，她说：“鸡仔饼的味道，是变化无穷的，刚入口时，隐约有烤鸡皮的味道，每吃一口，都有浓郁的南乳味，吃完之后，还会有朱古力的焦香。”

和其他三大名饼相比，西樵大饼体型最大，造型朴素，古意盎然，据说，该饼相传为明朝吏部尚书方献夫所创，以佛山西樵官山圩的天园饼家出品最为正宗，该店所用的发酵种头，代代相传，至今已有两百多年历史了。

西樵大饼的饼身白中微黄，光滑细腻，摸上去富有弹性，像一个小女孩胖乎乎的脸蛋，入口松软，清香甜滑，上面有一层薄薄的白粉，很像柿饼表面的糖霜，诱人无比。西樵大饼形如满月，有花好月圆的意头，本地人嫁娶喜庆、省亲和逢年过节，都以此作礼品赠人。香港人爱吃的光酥饼，体型比西樵大饼要小得多，但工艺、口感均颇为相似，都能品尝到面粉自然本真的香味，这种久违的朴素味道，让人留恋，令人回味。

除了四大名饼，我偏爱的还有喜饼，我总觉得，它像一个古典素雅、不事张扬的女子，一颦一笑皆有万种风情。凡身边有亲朋好友嫁女，总会送来请帖和喜饼，而我像贪嘴的孩子一样迫不及待取而食之，一来是沾点喜气，二来这喜饼油酥松软，委实好吃，尤其是里面的原只橘色鸭蛋黄，诱人至极，吃上一口，香味便环唇绕齿，经久不散。

喜饼，又叫嫁女饼、绫酥喜饼，结婚派送嫁女饼，是广府地区的传统。为什么叫绫酥呢？因为，绫罗绸缎是古代贵族的四款华贵衣料，其中又以“绫”最为名贵，以此为名，寓意荣华富贵。

绫酥又分为黄、白、红、橙四种，各有意头。黄绫以豆蓉做馅，寓意贵族和皇气；白绫以爽糖或五仁做馅，代表了女方的贞洁，也有百年好合、白头偕老的意思；红绫最讲究也最贵，以莲蓉做馅，也有用冬蓉的，寓意喜庆的气氛；橙绫则有豆沙或椰丝做馅，寓意小两口今后生活金灿灿。以广州的陶陶居、莲香楼和赞记最为出名。据老人家讲，喜饼是送给亲友的，新娘自己不能吃，否则会吃掉自己的福气。

鸡仔饼

创作手记

呈现粤菜之美

伦敦大学学院历史和科学哲学博士蕾切尔·劳丹在《美食与文明》中曾指出，人类就是会煮饭的动物，这是区别低等级动物与高等动物一个非常重要的方面。在漫长历史的长河中，饮食已经从果腹的原始需要，变成了一种生活美学，它不仅是技法，更是一种文化。

粤菜位居中国八大菜系前列，在国际上，更是享有极高的地位，可与法国大餐相提并论。米其林粤菜指南中，曾这样高度评价：“中华各菜系百花齐放，其中粤菜堪称中国菜系的代表，粤菜餐馆踪迹遍及全球，为老饕趋之若鹜，是感受中华饮食魅力不可不尝的菜系。”

有一年，与一位国外友人交流，他告诉我，对广东，最感兴趣的是粤菜，这让我产生一个冲动，为粤菜写一本书，书名就叫《粤菜记》。我希望以文学的方式呈现粤菜之美，挖掘美食背后的情感和故事。

为了写好这本书，我总是反复地吃，反复地比较，仔细品味每一种美妙绝伦的口感，捕捉每一缕转瞬即逝的味道。在这本书中，我希望自己做到三点——言之有物，言之有我，言之有味。“物”就是材料，这是文章的物质基础，“我”就是个人的体验，这是风格形成的关键，也是文章引力的关键，“味”则是不绝的余韵，空灵的回响。其中，“言之有我”尤其重要，只有做到这一点，才能远离陈词滥调。人类学家项飙有个观点叫“把自己作为方法”，我是很认同的，一个作家不把自己作为方法，他的作品就不可能真诚，他的言说就不可能独特。

本版茶点图片由视觉中国提供

贰 乡愁似饼

乡愁是中国人的一种“遗传病”。诗人余光中说“乡愁是一枚小小的邮票”，我倒觉得，它更像是一块糕饼。对于在外漂泊多年的游子来说，吃一块儿时的糕饼，是特别美好的事情，那种久别重逢的喜悦，甚至会让人幸福得热泪盈眶。

和阿公阿嬷一起喝早茶，是许多岭南人童年的美好记忆，广式早茶的茶点品类繁多，几乎像一场美食博览会，其中，有不少风味独特的糕饼。

伦教糕，也叫白糖糕，采用隔年籼米和白砂糖制作，因首创于顺德伦教而得名，一般切成三角形，充满细密的气孔，厚如柚皮，柔软如舌，咬下去，弹性十足，口感甜中带酸，白糖经过蛋清的过滤，甜度刚刚好，酸则是米浆自然发酵，隐隐约约，丝丝缕缕，甜酸结合，给舌头尖带来一种特别愉快的清香，就像一个穿白裙子、扎马尾辫的邻家姑娘，清纯甜美，人见人爱。

冰清玉洁的泮塘马蹄糕，是广州人最喜爱的茶点之一，做法并不复杂，将糖炒至稍黄后溶成糖水，再调入半分熟的马蹄粉浆，用猛火蒸熟。蒸熟的马蹄糕呈琥珀色，娇羞可人，夹起一块，微微颤抖，如同在撒娇一般，轻轻一咬，弹性十足，中间夹杂着马蹄肉，仿佛带着清晨的露水味道，让人神清气爽。

在马蹄粉中加入红枣汁，就变成了另一道美味的茶点——红枣糕，其色泽金红，枣香浓郁，口感丝滑，有一种吃果冻的感觉。一位点心师傅告诉我，红枣汁蒸制的时间是十分关键的，如果时间太久，口感会发酸，颜色也会变得暗沉，没有了让人一见倾心的晶莹剔透。

咸煎饼，据说是从南乳炒花生中得到的灵感，在原料加入南乳，增加香味，在低油温慢慢炸开，颜色金黄，边脆而饼心酥软微向内凹陷，外形像一顶毡帽，皮脆心软，松香怡人，甜中带咸，第一口是咸的，回味时是甜的，是我百吃不腻的一道点心。

牛腩酥，乍眼一看，像是矮矮胖胖的油条，其实并不是一回事，它因形似牛舌而得名，在粤语中，牛舌被称为“牛腩”，它是用面粉、猪油和牛油做成，由于面种内包了酥心，口感与油条截然不同，外层松软，内层松脆，散发着油酥的浓郁香味。

薄撑也是我十分喜爱的一道美味点心，它由糯米粉制成，类似于北方的烙饼，分甜咸两种，把糯米粉和成面糊，摊薄，煎熟包上馅之后切块，外脆内软，清香爽口。咸薄撑里有韭菜和虾米，甜薄撑里面是花生碎，芝麻和椰丝，微焦甜软，十分爽口。

薄撑的样子很像折叠的棉被，顺德人形象地称其为“睡铺”。每逢清明，顺德人都煎“睡铺”祭祖，说是给回家受祭先人提供睡觉用的铺盖。此外，从前顺德等地儿童入学礼，要在书桌上安排薄撑一碟，意取用糯米粉粘住学童屁股，使之专心坐稳读书修业。

云片糕是深圳地区传统小食，因其色白、片薄、呈长条形，又被称为“纸牌糕”，相较而言，我更喜欢云片糕这个名字，有片片祥云之意。这道小食，历史久远，据《宝安县志》称，清光绪二十七年，福田人黄果等制成中外闻名的深圳云片糕正式投产。坊间曾有诗赞曰：“此糕送与蟠桃会，神仙取糕不取桃”。

最传统的云片糕是用咸淡水交界的糯米制作而成，工艺繁复，其外观雪白，薄如书页，拿在手里感觉柔软但有黏性，可以一片片撕开，吃到嘴里细腻、甜、糯、香、酥，又因糖油充足，可以用火点燃。此外，还有玫瑰云片糕，带着淡淡的玫瑰香味。想当年，许多华侨同胞一下火车就会买深圳云片糕，在小小的云片糕里寻找久违的乡愁。

伦教糕

叁 风吹饼香

顺德的大良蝴蛱，形态甚美，形似金黄色蝴蝶，因顺德俗称蝴蝶为“蝴蛱”，故名。蝴蛱甘香酥化，咸甜适度，饼中加入了南乳，醇厚的香味，能在口中持久回荡。

中山小榄出产荠薇蛋卷。荠薇又称荠蘼，宋人任拙斋诗云：“一年春事到荠蘼，香雪纷纷又扑衣。”意指，荠薇花凋谢之后，春天也就过去了。此花在广东多有种植，屈大均《广东新语》云：“广人多种荠蘼，动以亩计，其花喜烈日，当午浇灌则大茂，……以甑蒸之取露，或取其瓣拌糖霜，暴之兼旬，以为粉果心馅，名荠蘼角，甚甘馨可嗜，然犹以大西洋所出者为美。”

荠薇蛋卷是以鸡蛋浆烘干为皮，荠薇花瓣配以椰蓉、白砂糖为馅，经特定工艺精制而成，既有浓郁的椰子和鲜蛋的香味，又有浓郁的荠薇花香，入口时无比酥脆，牙齿轻轻一碰，它就乖乖缴械投降了。

香港人也爱吃蛋卷，这里出产的蜂巢蛋卷，加入了法国天然牛油，香味比其他地方的更加浓郁。除了嫩黄色的原味蛋卷，还有朱古力、椰汁、咖啡、榴莲等口味，甚至还有加入黑松露的，一口酥心，愉悦无比。

澳门的钜记饼家也久负盛名。店里的出品种类繁多，我最喜欢的是紫菜肉松蛋卷。在蛋卷上包上紫菜，薄薄的一片紫菜堪称神来之笔，不仅为蛋卷增添了一丝轻盈的脆感，还与肉松里外呼应，融合得恰到好处。

潮汕地区的风吹饼，也是很多人儿时的香脆记忆，之所以取这个名字，是因为它又轻又薄，风一吹就能跑掉。它是用糯米磨成粉浆蒸熟后，撒上芝麻晒干而成的，饼身浅黄，表面散发着云母般的柔光，吃的时候点麦芽糖，口感香脆，每一口都有令人愉悦的咔嚓脆响，吃完后满嘴都是清甜的米香，是很多潮汕孩子童年的记忆。我的两个女儿都很喜欢，不过，这两个古灵精怪的家伙不喜欢点麦芽糖，而喜欢点酸奶。

惠州地区有一种糕，叫敛糕，是我特别喜欢的，一来是它古朴本真的样子，二来是它比其他的糕点蕴含着更深沉的情感，可以说，惠州人的一生都离不开它，从出生、婚仪、寿诞乃至丧事，都有它的身影。喜事要蒸红敛糕，丧事蒸白敛糕，如果作为做满月送礼用的，则要在每只敛糕表面的中间处，用红花粉盖上一朵可爱的小红花。一个小小的敛糕，见证着欢笑，也见证着悲伤。刚出炉的敛糕松软甜韧，放凉后则比较清甜，有糯米的柔韧和粘米的爽口。夏天时节，用敛糕干煲糖水，清凉又解渴，也是一种不错的小吃。

惠州还有一道“阿嬷叫”，也让我念念不忘。这是一道普通得不能再普通的街头小吃，是惠州人代代相传的记忆。用料很简单，白萝卜丝、虾米、肉粒和调好味料的面粉浆，用小网篓舀放进沸油锅中慢火煎炸，成小碗状，外酥内软，萝卜丝。油锅一开，浓郁的香味便会弥漫大半条街。关于它的起源，有好几种说法，其中有一个版本，我是最喜欢的，说是每当小贩开油锅时，总有一个小孩闻香而来，在旁边围观，久久不愿离去，小贩担心滚油溅伤小孩，便急中生智说：“阿嬷叫你回去了！”孩子一听，信以为真，赶紧跑回家去。长此以往，这个名字就传开了。炸好的“阿嬷叫”，金黄酥脆，咬开时，咯吱一声，芳香扑鼻，尤其是萝卜，清香甘甜，最堪回味。唉，人到中年，许多亲人都消失于时光深处，如果有阿嬷叫你回家，那是何等幸福的事情啊！

东莞的麻橛是一道裹着浓浓祖孙情的小食。旧时，过春节前，阿嬷总会制作炒米饼，小孩子嘴馋，鼻子尖，哪里有食物的香味，就会像穿山甲一样往哪里钻，他们围着阿嬷的膝盖转个不停，眼神楚楚可怜，阿嬷看了心疼，总会随手先做一些，给他们解馋。

湛江人过节常吃的是木叶塔。有一次，我和一位湛江的朋友聊天，她告诉我，最念念不忘的家乡小吃就是木叶塔。木叶塔分为甜咸两种，甜的最受欢迎，主要用料有糯米粉、粘米粉、花生仁、虾米、椰丝、芝麻、白糖、红糖等，均要旺火炒香，最特别的是在糯米团中加入了“田艾绒”，用煮好的田艾绒和米粉搓成皮，捏成一个个扁圆体——俗称“饼婆”，包入馅料，然后用大树菠萝的叶子夹住蒸制一个多小时，口感软糯，甜蜜中夹杂着清香，以遂溪杨柑豆坡墟出产最为有名。

风吹饼

肆 饼知时节

和其他地方一样，岭南人过春节，也是特别隆重的。

廿九“开油锅”，为迎接春节的到来，每家每户都要开油锅，制作煎堆、蛋散、油角和开口枣，街头巷尾到处弥漫着食物美好的香味儿。油锅里不绝如缕的笑声，如同一支《欢乐颂》，呼应着他们对新一年的美好期待。

煎堆的样子和我老家的麻团有几分相似，它最初起源于顺德龙江，用糯米粉做皮，炸至金黄，表皮匀布芝麻，馅料甘蜜味浓。“煎堆碌碌，金银满屋”，在煎制的过程中，它会越变越大，颜色由浅黄，变成深黄，最后变得金光灿灿，意头很好。我在顺德一家农家菜馆吃过最大的煎堆，篮球一般大小，一上桌，大家兴奋不已，像孩子一样欢呼起来。

蛋散酥脆，因为配料有鸡蛋加上入口即化的特点，咬下去，立刻像散了架似的，故得其名，也正因为如此，广东人把胆小怕事的人称为“蛋散”。制作时在面粉中加入猪油、鸡蛋、南乳、盐，做成小蝴蝶结的形状，落油镬炸，油温是至关重要的，油温低，则油腻，油温高，则易焦，在油锅里，面像是伸懒腰一样慢慢膨胀，一直炸到浅黄，如同菠萝蜜的果肉便可捞起，蘸麦芽糖食用，一口下去，咔嚓作响，香气四溅，那一份美妙和满足，只有你亲自品尝过才能体会。香港有些酒楼的厨师，将雪碧和柠檬汁调入糖浆，为松脆甜美的蛋散增添了一丝妙不可言的酸，让甜味变得更加清新。

油角又叫角仔，金灿灿的，胖乎乎的，如小孩子的脚丫一般可爱，油角里面包着芝麻砂糖或豆沙、薯蓉，酥脆甘甜，寓意新的一年油润富足。

开口枣，历史久远，早在明朝之前就在民间出现了，有的地方叫“细煎堆”，也有的地方叫“开口笑”。开口枣酥脆蓬松，无比可口，吃完一个，满口余香，经久不散。制作时，在面粉中加入鸡蛋和糖，反复搓揉，外面裹上白芝麻，用油炸成，在油锅中翻滚，上端慢慢裂开，好像在开怀大笑。和蛋散一样，煎制时，油温不能太高，如果太高，面团是开不了口的。

很多地方的人过年要蒸年糕，客家人过年，则会蒸甜粄，民间有“不蒸甜粄不过年”“一块甜粄补天穿”的说法，甜粄味甜柔韧，清香扑鼻，寄托着他们对幸福生活的期待，过年走亲戚的时候，还要作为美好的礼物带上。

开平人过年，喜欢吃咸鸡笼，因形状像小半圆的鸡笼而得名，馅料有虾米、花椒、葱粒、马蹄粒、叉烧粒、鸡蛋丝、萝卜粒、香芹粒、花生粒等十多种，需慢火油炸，成品为米白色，口感鲜美，酥而不硬，脆而不软。

中山人过年，喜欢做金钱圈，外圆内方，形似一枚铜钱，油炸过后，色泽金黄，因此得名金钱圈，吃起来香脆可口，轻轻一咬，就“咔嚓”一下在嘴里碎裂开来，留下满嘴的香甜。每年春节，定居香港、澳门的中山人都会争相购买，无论他们离开多少年，心里总惦记着老家的这道食物。

清明前后，天朗气清，我们老家的人要吃青团，客家人则要吃艾粄，艾粄有甜咸之分，相比之下，我更喜欢吃甜的，艾叶原本是苦涩的，在甜味温柔的进攻之下，涩味招架不住，节节败退，最终留下令人愉悦的清香，这是春天最迷人的体香。艾粄中的馅料有炒香的花生米，芝麻和糖粉，蒸好后呈墨绿色，刷上一层花生油，口感如年糕一般香韧，芬人齿颊，沁人肺腑，如满嘴春光。

客家人有句民间谚语叫：“清明前后吃艾糍，一年四季不生病。”这是有依据的，《本草纲目》中就有专门的记载，“艾叶味苦，性微温，灸百病。春季采嫩艾做菜食，或和面做如弹丸大小，每次吞服三五枚，再吃饭，治一切恶气。”

煎堆

伍 饼声远扬

广式月饼

清明吃艾粄有各种传说，比如：惠州的客家人认为，“冇食清明粄，唔好揽禾秆”，意思是清明如果没有吃艾粄，到了秋天，收稻谷就没力气了。更好玩的是，东莞凤岗的客家人则传说吃艾粄可以防雷劈。除了艾粄，客家人还喜欢制作萝卜粄、刀切粄、仙人粄等。

十里不同风，百里不同俗，同样过清明节，恩平人会用烧饼拜山祭祖。

恩平烧饼又叫“恩平烧”，源自明朝，已经有了六百多年的历史，主材料为糯米，经过烘烤的恩平烧饼散发着糯米的清香，加入黄糖或白糖，配以冰肉及芝麻；还有一种以豆沙或莲蓉为馅料，入口软滑的特点，夹着烧猪肉吃，更加甘香滋润。

恩平烧饼是许多人童年的美好记忆，因为从清代开始，当地清明节就有一个习俗叫“望山派饼”，所谓“望山”就是看别人家拜山祭祖，当地人认为，望山的人越多，主人家就越兴旺。一轮仪式过后最后就是放鞭炮，鞭炮一响，小朋友们就像野猪一样往前冲，因为，拜山的主人家就会拿烧饼来派了，基本上是一人一个，有时一人会有两个，一下午下来，能收获十几个。

如今，恩平烧饼已从祭祀用品向特色小吃转变，口味有叉烧烧饼、芝麻烧饼、冰肉烧饼、肉松烧饼、陈皮烧饼、豆沙烧饼等。

与恩平相邻的开平清明祭祖用的不是烧饼，而是软饼，当地人把清明祭祖的拜山活动称为“行山”，故又称行山饼。开平软饼，表面白白的软饼，有韧韧的口感，外香脆内软。当地人认为，吃了行山饼，就会得到祖先的庇佑。

夏去秋来，暑气渐消，早晚已经有了几分凉意，孩子们开始企盼中秋节的到来。中秋那一天，他们总盼望着天早点变黑。不是为了赏月，而是为了吃月饼，那可是他们足足等待了一年的美食啊。

广式月饼，天下闻名。记得有一个日本寿司店的老板曾说过：“日本人与中国人都会做的东西，日本人总能做得更好，唯独只有传统广式月饼，日本人无法超越广东人。”

莲蓉月饼是最为经典的，是用莲子熬成莲蓉作酥饼的馅料，造型古朴，口感软滑，尤其是蛋黄莲蓉月饼，切开之后，有“长河落日圆”的美妙意境。

广州的陶陶居，不但专门设置了观月台，还雇人走街串巷高价回收陶陶居月饼盒，营造出月饼紧俏的感觉。

中秋节那天，顺德人除了吃月饼，还会给孩子们准备鱼仔饼，鱼仔饼小巧可爱，让人舍不得下口，是许多顺德人童年的美好记忆。

吴川的大金九月饼声名远扬，它创立于清光绪年间。最经典的款式是用五仁和金丝火腿肉做馅，这五仁分别是瓜仁、榄仁、麻仁、桃仁和杏仁，饼身很大，一个有一二斤重，最大的有八斤重，可供一家人同时享用。

潮汕地区的月饼，与他地大为不同，当地人称之为膀饼，酥脆金黄的饼皮上盖有大红印，古意盎然，以意溪大膀饼、苏南膀饼和贵屿膀饼最为有名。

最上乘的膀饼必须用潮州本地猪的猪膀来炸油，馅料以糖、冬瓜、白膘丁、香葱、熟猪油、芝麻，所用的糖料，要用陶缸沤制一至三年，以去除火气，吃起来清爽凉喉，这与古人将旧年的雪水封存，等到第二年取出来泡茶有异曲同工之妙。膀饼的种类很多，有绿豆沙膀饼、乌豆沙膀饼和水晶膀饼，还有老香黄月饼等品种，均采用“水油立酥皮”的“起酥”工艺，饼皮金黄，一层层的酥皮，酥脆娇嫩，一碰就掉，吃起来，满嘴甜香，让人无比满足。

在惠州，中秋拜神要用月光饼，以公庄最为出名，醇厚甜香。公庄月光饼并没有传统月饼中常用的莲蓉、蛋黄，它最重要的两种材料是糯米粉和果仁。

这些与节日结伴而行的食物，美好、朴素，被我们赋予了许多特殊的情感，体现了人与自然的依存关系，有着丰富的情感内涵，或对先人的缅怀，或对自己辛苦劳作的犒劳，或对新的一年的美好期待……食物就这样深情地呼应着节日，在四季轮回中周而复始，成为记忆中挥之不去的温暖，演变成文化的基因，代代相传，生生不息。