文化广货新游记 2026

文/羊城晚报记者 刘星彤 周欣怡
图/潘嘉焌 实习生 罗逸麟



余同号饼印木艺第五代传人、广州饼印制作技艺省级代表性传承人余兆基



记者(右)跟广式点心制作技艺代表性传承人章维龙学做“消失的月饼”



广州永庆坊月亮桥(羊晚图库资料图)

广州赏月,“消失的月饼”里重温粤式团圆

广式月饼,大概是所有广货里最低调的一位——它常见到我们几乎忘了去问:从莲蓉月饼算起,广式月饼凭什么火了一百多年?一块饼皮、一勺馅料里,到底藏着多少广府人家的心意和讲究?

于是,在农历八月,我们走进中国大酒店的后厨,跟做了近40年月饼的非遗传承人学做一枚百年前的“西施醉月”;来到永庆坊的“广州最后一家”手工饼印铺里,看一块木头如何变成月饼的“灵魂模具”;我们认真聆听广东本地人讲中秋餐桌上摆柚子、香芋和田螺的习俗典故……

“文化广货新游记”这一站,我们走进中秋前夕的广州,从一块“消失的月饼”开始,了解广式月饼的前世今生,触摸广府中秋的文化底蕴。



印有镇海楼图案的广式月饼

1 从镇海楼出发的“美食考古”

据说,“食在广州”这四个字,一百多年前就叫响了。有一句粤语说:“咩都有得食,几时都有得食,边度都有得食。”(意思是:什么都有得吃,什么时候都有得吃,什么地方都有得吃)说的就是当年的广州,但一百年前的广州人,会吃什么样的月饼呢?

2020年,广州博物馆与中国大酒店联合启动了一个叫“消失的名菜”的项目。项目至今六年,他们根据广州博物馆馆藏的一批百年前的老菜谱复刻出了80多道粤菜、20多道粤点,其中就包括已经消失多年的传统广式月饼。中国大酒店市场传讯总监何舒然说,这是一段“美食考古”。老菜谱里写着的凤凰月、西施醉月、烧鸡月、腊肠月、豆蓉月,如今市面上已见不到,老菜谱里记录的月饼馅料也都是现在很少见的。“比如‘秋风起、食腊味’,这是广东人的传统,但他们竟会用腊肠来做月饼馅。还有叉烧月、烧鸡月、凤凰月、金腿月——都凸显了广东人‘引厨入点’的饮食习惯,他们把厨房里的各种菜式都变成了月饼馅料。”一百年前的月饼,馅料远比现在更丰富。

何舒然说,老菜谱上的字寥寥数语,全是行业暗语,也没有标准克数和火候,所以他们在复刻过程中遇到了很多困难,“请教了很多行业泰斗,也尝试了无数次,才能以符合现代人口味的方式,复刻出最终这一丝味道。”

菜谱是文物,但味道不是。何舒然说,老菜谱里的月饼会用重油、重糖、重脂,比如用猪油做月饼。为了更符合现代人追求养生的目标,他们复刻时就改用了葱油这种更健康的配料,双黄白莲蓉的莲蓉也改用了甜度更低的海藻糖。“广东人吃上去会感觉——诶,没有那么甜!我想,这应该就是他们对这次新生的月饼给予的最高称赞了。”

2 “月饼加工厂”就在五星级酒店后厨

在中国大酒店后厨,广式点心制作技艺(酥类点心)代表性传承人章维龙师傅为我们示范了做月饼。他1987年入行,跟广式月饼打交道已近40年。记者点名要跟章师傅学做“西施醉月”——“消失的月饼”中的一款,馅料里加入了核桃仁、杏仁、瓜子仁,搭配细腻的豆蓉,有一种独特的咸香。

章师傅欣然应允,还一边示范一边讲解:广式月饼最核心的功夫在皮——糖浆皮。“糖浆要熬制4到8小时,100斤砂糖配40斤水,加柠檬酸,熬到125斤左右才能叫糖浆。糖浆熬好后还要放一个月才能用,这就是关键。如果糖浆熬得不够深,烤出的月饼颜色就会浅,放置时间也不会很长;熬得太老,打月饼时则很容易粘连。”章师傅强调皮也有讲究,“皮硬了,烤出的月饼馅心会分离;皮软了又会‘懈身’,塌下去。广式月饼的第一大特点就是皮薄馅大,所以包的时候要慢慢收口。”

“月饼脱模也是有讲究的。”章师傅说,“就好像我们进门要先礼貌性地敲三下,拿着饼印,也要敲三下,月饼才容易出来。”记者拿着亲手做的月饼细看,脱模后月饼上的花纹,正是广州博物馆镇海楼的图案——“消失的月饼”富含的文化属性,此刻具象了。

据统计,广式月饼占全国产量的75%、出口量占90%,已连续15年领跑全国,不少知名品牌的月饼年年供不应求。据章师傅说,每到月饼季,酒店各部门都要抽调人手投入月饼生产,生产线24小时不停。“一个月饼季下来,有的员工要瘦十几斤。月饼的销量也是一年比一年高,从最初的几万盒,到后来的十几万、二十万、三十万盒,现在一年要销售四十多万盒。”

3 一块饼印,百年匠心

说起月饼,就绕不开饼印。

记者走进永庆坊余同号饼印铺时,余兆基师傅正坐在雕刻台前,手中刻刀在木头上游走。余同号创立于1865年,是广州现存唯一一家手工饼印铺。余兆基作为余同号饼印木艺第五代传人,是广州饼印制作技艺省级代表性传承人,他做饼印已近半个世纪。

“一个饼印,要十来道工序。”余师傅说,所有工序里最难的是“挖阴阳”——因为是反雕,雕的是反面,印出来才是正面。人物的轮廓、比例全靠经验,不打草稿,“草图在心中”。

余师傅告诉我们:“中秋月饼只不过是饼印里面的一小部分。每一个饼印,背后都有一个故事。”结婚的礼饼、寿诞的祝福、读书登科的期盼——不同题材的饼印,承载着岭南人对生活不同阶段的美好期盼。

他指着一块印着两个小人的饼印说:“这个是结婚的礼饼,广州话叫‘和合二仙’。”又指着“独占鳌头”“鱼跃龙门”的图案说,“以前读书人中秋买这种饼印做饼,图个好意头。”

店内有一枚直径比巴掌还大的巨大饼印,颇有岁月痕迹,边角已有些许剥落。余师傅说,香港客户用这块饼印生产出来的月饼,累计营收已超过一个亿。他说,有些饼印卖几千块、几万块的也有,但其带来的价值已远不止这个数。

记者不由好奇:“现在还有人买手工饼印吗?”余师傅坦言不多了,并感慨道:“现在很多饼印都是机器做的,但机器和人没法比。机器是冷的,人是有温度的。手工饼印印出来的饼,花纹的深浅、弧度,和机器做的肯定有差别,一看就知道。”

一块饼印,靠手工雕刻传了五代人——经典的广货正是这样传承下来,不光靠人、靠手艺,靠的还有老艺人的“不将就”。

4 广东人的中秋密码,不止月饼

何舒然是土生土长的广州人,她告诉我们,广东人过中秋,除了月饼,餐桌上还要摆上柚子、香芋、田螺。“柚子圆滚滚的,代表团团圆圆,也有‘游子’的意思——希望在外的游子早日归家团圆;田螺是中秋时特有的食品,广东人说‘越吃眼越明’;香芋则企盼日子过得有富余。”她进一步解释,对广东人来说,中秋团圆饭的重要性,不亚于年夜饭。为此,传统菜式中也少不了鸡,广东人主张“无鸡不成宴”;还有虾,代表笑哈哈;鱼,代表如鱼得水……

她尤其提到广式月饼的命名,每一款都充满诗意——西施醉月、银河夜月……“我们经常说广东人会做生意、务实,但你会发现,我们的月饼名字、粤菜名字都特别诗意,这也传递出广州人骨子里面的那种浪漫。”

这种务实与浪漫的交织,在今天的广东依然鲜活。2026年中秋,广州老字号月饼集体“整活”,跨界联名成体系,把岭南文化元素融进中秋礼盒里。广州酒家与M&M'S联手,M豆IP形象绽放在甜甜圈礼盒上;陶陶居与广东省博物馆联名,取材馆藏清代广绣花鸟四屏,八角鎏金礼盒复刻古画雅致色调;陈李济与中国大酒店首度联名,将百年陈皮技艺融入月饼,推出“鎏金陈皮月饼礼盒”;莲香楼与广州塔联名推出“塔映莲心”礼盒,浅紫浮雕盒面以木棉花为画框,内嵌广州塔国风插画……传统与创新互动,助力“广货行天下”。

一块月饼被广东人玩出多少花样,说到底,都是老广对中秋这份团圆最朴素的念想。

串珠成链

中国大酒店(“消失的名菜”文化展区)→**广州博物馆镇海楼**(老菜谱发现地)→**永庆坊余同号饼印铺**(非遗饼印)→**第十甫路莲香楼总店**(莲蓉第一家)→**陶陶居总店**(月饼泰斗)→**上下九步行街**

中国大酒店“消失的名菜”文化展区:可参观百年老菜谱、月饼礼盒,了解“消失的月饼”复原故事,感受民国广式月饼的饮食风貌。

广州博物馆镇海楼:登上这座有600多年历史的广州地标,可俯瞰广州城。馆内藏有民国菜谱《制中秋饼材料斤两》及月饼广告单、价格表等文物资料,是复原“消失的月饼”的文物依据。

永庆坊余同号饼印铺:广州现存唯一手工饼印铺,看余兆基师傅现场雕刻饼印,感受160年老字号匠心。永庆坊本身是广州首个非遗街区,广绣、广彩、榄雕等26项非遗在此活态传承。

莲香楼总店:始创于1889年,广式月饼起源于此。建筑还是广州市文物保护单位,可打卡百年老字号门面。

陶陶居总店:1880年开业,广州现存历史最悠久的茶楼之一,康有为、鲁迅、巴金都曾在此饮茶。

上下九步行街:广州最有烟火气的老街,骑楼、麻石路、老字号小吃,为路线画上圆满句号。

交通:

从中国大酒店出发,步行约10分钟即达广州博物馆镇海楼(经解放北路进入越秀公园);从镇海楼搭乘地铁1号线至黄沙站,步行约10分钟到永庆坊;从永庆坊沿恩宁路转第十甫路,步行约10分钟到莲香楼总店、陶陶居总店;上下九步行街就在转角。

好物伴旅

中国大酒店“粤色中国”“月光宝盒”月饼礼盒:复刻百年前古方,减糖减脂减油,礼盒外观还原广州博物馆馆藏清代黑漆描金木盒及广绣纹样,将岭南文化融于礼盒之中。

莲香楼月饼:始创于1889年的“莲蓉第一家”,经典莲蓉月饼是广式月饼的标杆之作。

陶陶居月饼:素有“月饼泰斗”之称,传统口味与新式风味兼具。

余同号饼印铺:手工雕刻的饼印,既是实用工具,也是可收藏的广府文化手信。

新海派大家陈家泠艺术展将于9月24日在广东美术馆开幕

在传统中大胆创新,生出“时代鲜活气”

文/羊城晚报记者 梁善茵 朱绍杰
图/受访者提供



画家陈家泠

9月24日,由中共广东省委宣传部、广东省文化和旅游厅指导,广东美术馆主办,上海大学上海美术学院联合主办的“还看今朝——陈家泠艺术展”将在广东美术馆新馆隆重开幕。展览以“畅游、新韵、明心、骨法、象外、归器”六大板块为脉络,系统呈现了陈家泠先生的艺术实践从笔墨技法到东方哲思的完整探索路径,不仅是对陈家泠耄耋之年艺术成就的集中展示,更是一场关于中国传统美学当代转化的深度对话。



陈家泠《美丽家园——岭南红韵》 纸本设色 七联屏

“海派丹青”创“岭南风韵”新作

新海派水墨画领军人物陈家泠,1937年出生于浙江杭州,祖籍广西,现长居上海。1958年入浙江美术学院中国画系,师从潘天寿先生初习人物画;20世纪70年代又转益多师,曾随陆俨少先生研习山水与书法,后专攻花鸟,由此奠定了融汇人物、山水、花鸟与书法的深厚传统根基。陈家泠如顽童般喜用自然线条勾勒万物,挥洒性情,更爱在宣纸、陶瓷、缂丝等不同介质上追求神来之笔,拓展了水墨艺术的当代表达边界。

2009年陈家泠的《神游》展曾在广东美术馆举办跨年展览,给广东观众带来一场壮丽恢弘的山水之旅。时隔17年,陈家泠带着新的作品、新的风貌,以纸上的清荷到窑变中的幻彩,从传统的笔墨到数字的光影,以“仰望,以无招胜有招,圆融无碍,大化迁流”为信条,在守正与创新之间构建起属于这个时代的美学体系。此次展览既是对陈家泠毕生求索的凝练呈现,也为观者开启了一扇通往东方哲学深处的大门——它让我们看见,真正的创新从不背离传统,而是在对中国绘画传统的深化中大胆创新,生长出属于这个时代的鲜活气。

百余件作品完整呈现艺术脉络

本次展览是广东美术馆“全国美术名家邀请展”系列的重要篇章。该系列将区域文化高位交流常态化、制度化、品牌化。系列首秀“葵山——许江艺术展”于今年5月亮相,此次的陈家泠个展,作为该系列第二场大展,延续了长三角与粤港澳大湾区文化的跨地域对话与碰撞。

展览主题“还看今朝——陈家泠艺术展”以“畅游、新韵、明心、骨法、象外、归器”六大板块为脉络,系统呈现了陈家泠先生的艺术实践从笔墨技法到东方哲思的完整探索路径。从纸上的清荷到窑变中的幻彩,从传统的笔墨到数字的光影,陈家泠始终以“仰望,以无招胜有招,圆融无碍,大化迁流”为信条,在守正与创新之间构建起属于这个时代的美学体系。

展览中呈现的陈家泠“美丽家园”系列,是从上海松江起笔,第二站才落地广州,他专门为广东创作了新作品——2026年3月,陈家泠亲赴广东潮州等地采风,登凤凰山、丹霞山,访广济桥、谒韩文公祠,将岭南的山海意境与千年文脉悉数收纳。

(大家艺述工作室出品)