



李亞威導演在光明區逕口村拍攝《逕口村的暖陽》。

用鏡頭留住深圳古村 傳統煙火碰撞現代浪漫

位於深圳光明區的逕口村是一座有着800多年歷史的自然古村落，它由逕得名，通達四方，在古代是深圳西部通往東莞的古驛道。走進其中，村內房屋格局古樸，瓦房、土坯房夾雜在樓房之間，有的甚至牆壁斑駁，但每一間都透露出歷史的厚重感。

「一步一景皆是故事」

「第一次走進逕口村，我便被這裏的獨特氣韻吸引，一步一景皆是故事。」在李亞威眼中，這座藏在都市一隅的古村，有些窄巷逼仄到僅容一人通行，卻處處藏着驚喜：燒豬的油脂混着麒麟舞的鼓點，燒鵝瀨粉的煙火氣纏繞着老宅院的木樑，非遺文化在街巷間自然流淌；歸僑、客家人、本地人在此共生；還有書法家慕名而來以「修舊如舊」理念改造老宅……「古老肌理與當代氣息在逕口村無縫交融，它是多元的、包容的、獨一份的，與我過去拍過清遠瑤族、楚雄彝族村寨完全不同。」

但也因為村落裏繁雜的文化元素與人物故事，如何將片子串聯起？多次踩點以後，李亞威最終選定了「重陽節」作為貫穿全片的敘事主線。「重陽節是逕口村的精神錨點，這一天，老人們頭戴鮮花、喜收紅包，在宗族儀式中感受尊崇，這在其他古村是很難見到的。」在她眼中，這條線索如同無形的風箏線，可以將歸僑往事、非遺傳承、市井生活、時代變遷等散落的珍珠有機串聯。

一杯咖啡詮釋包容與共生

停留咖啡的經營者黃沙莉是這部紀錄片中最亮眼的「當代符號」，也是引領觀眾走進古村的隱形視角。這位曾在深圳南山經營5家咖啡

店的創業者，厭倦了都市的快節奏與擁擠，為了給5隻流浪狗尋覓一處恬靜家園，將店舖遷至逕口村。她和搭檔翻遍小紅書搜集靈感，用極簡設計與當代美學，醇香咖啡與古村煙火，在古巷深處撞個滿懷。「最初來到逕口村開店，很多人質疑我們能不能賺錢。但這不是我們考慮的首要因素，最重要的是，這裏能讓我們煩躁的心安靜下來。」黃沙莉說。

在逕口村兩年餘，黃沙莉的日常成為了古村文化融合的生動寫照：清晨煮好第一壺咖啡，午後便端起一碗地道瀨粉，西式浪漫與嶺南煙火在她身上無縫銜接。而最令人動容的，是她主動邀請在宗祠前靜坐的老人進店品嘗咖啡的場景——一輩子未走出過古村的老人，第一次端起精緻的咖啡杯，生疏卻好奇地品嚐，這一幀畫面，無聲詮釋了逕口村的包容與共生。

每天，黃沙莉都會在古村的公園裏遛狗。紀錄片中，李亞威也專門為狗狗們創作了一段愉快的原創旋律，當牠們蹦跳着穿梭在草坪時，專屬音樂便會響起。李亞威說，這是有感於黃沙莉和友人對流浪狗的悉心照料：「她們有一隻狗得了抑鬱症，需要每天定時遛牠、擁抱牠，用耐心治癒牠的不安。一個人對弱小生命的態度，藏着最本真的良知與善意，這也是我想通過鏡頭傳遞的人文溫度。」

歷史和美承載歸僑記憶

逕口村有着悠久的歷史和美食文化，還承載着一段獨特的歸僑記憶。自1978年9月至1979年6月，有4,300多名越南歸僑分6批抵達該



逕口村的一幀一畫皆是煙火與傳承。

區光明農場，其中果林村和逕口橋村共接收安置了上千名歸僑僑眷。這些曾由越南排華歸來、被組織分配到逕口村的歸僑們，靠自力更生打拚生活，將在越南學到的枕頭粿等飲食文化帶到當地。

在紀錄片中，李亞威從歸僑們的飲食文化切入，既展現他們的生活狀態，也傳遞了他們歸鄉後的歸屬感。其中，有一位老人家對「從吃不飽飯到有田分配，日子越來越有盼頭」的感慨，正是這一群體生活變遷的生動註腳，「經歷了那麼多的風風雨雨，這裏才是他們真正的歸宿。」李亞威說。

紀錄片中同樣動人的，還有諸多生活化細節。如80多歲阿婆照料行動不便的老伴、凌晨4點就忙碌備貨的燒鵝店年輕人、宗祠門前開談祭祖的老者……「這些素材能勾起人們的思考，展現生命本真與時代印記。」在李亞威看來，片子以多元群像為載體，探討的是人類共通的生存與生活法則。

越南歸僑後代在逕口村售賣越南美食。



麒麟舞隊在黃氏大宗祠門口表演。



瀨粉米香濃重 化解舌尖鄉愁

重，在吸溜的聲音中，一碗瀨粉下肚。

在逕口人的眼裏，瀨粉是團圓的代名詞，這種細密綿長的圓頭米粉寄託着恩平人「長長久久」「團團圓圓」的美好生活願望，也是他們無論走到多遠都會懷念的家鄉味道。

在逕口美食街，「下村燒豬」的招牌也吸引了不少遊客的注意。與烤乳豬不同，燒豬使用的食材體積較大，是光明區遠近聞名的本土傳統美食。黃傑軍說，每年清明、重陽，在香港的逕口人都回鄉祭祖，燒豬是必不可少的美食。

除了瀨粉和燒豬，在逕口美食街，還可以去逕口供銷社，挑選光明美食特產和文創產品，光明乳鴿佛跳牆、光明乳鴿松茸花膠湯、光明糧倉盲盒、公明大盆菜等，都可以打包帶走。

與深圳大多數村落類似，逕口村有300多原住民，其中100多人早年來到香港打拚，家鄉的一碗瀨粉、一份燒豬成為旅居香港的逕口人舌尖上的思念。

中午時分，逕口村村民黃傑軍像往常一樣走進「舊街瀨粉」店，店裏顧客多是當地村民，黃傑軍跟村民打完招呼後，點上一份燒鵝瀨粉享用自己的午餐。燒鵝鮮嫩多汁，皮脆肉香，瀨粉爽口彈牙，米香濃



舊街瀨粉以瀨粉+燒鵝馳名深港兩地。

位於深圳光明區的逕口村是一座有着800多年歷史的自然古村落。

逕口村麒麟舞 借AI傳承新活力

舞步與客家麒麟步法的精髓，一人舞動麒麟頭，一人牽動麒麟尾，動作柔美不攀高，舞者需力氣充沛，舞尾則選身形較矮者以減輕勞作。表演套路更藏巧思：從瑞獸沉睡驚醒，到舔足理身、巡視尋青、翻滾歡慶，再到左中右三拜謝幕，7分鐘的表演裏盡顯靈動神韻。

當下，麒麟隊固定成員雖僅十二三人，卻活躍在各類場景中。年初一賀新春、年初二訪村民，新兵入伍、社區節慶都有他們的身影，一

年演出近百場。隊伍裏既有15歲的少年，也有30多歲的青壯年，新舊交替間，傳承有了新活力。

去年，中山大學集成電路學院就為逕口麒麟舞研發了一套「AI傳承大師」，可利用計算機視覺AI算法設計動作識別打分系統，自動分析表演者的動作規範性，從而提升麒麟舞訓練的科學性和效率。「這讓麒麟舞的學習更具趣味性，也增加了年輕人對非遺文化的興趣。」黃鎮培說。



停留咖啡是逕口村的網紅咖啡店。

在逕口村，麒麟舞已經流傳了150多年。每逢節日，黃氏大宗祠前的廣場上，便會響起陣陣鑼鼓聲。村民和遊客共同觀賞麒麟舞的精彩表演。在燈火輝煌的夜晚，麒麟舞如同一道流動的風景線，將逕口村的歷史與文化展現得淋漓盡致。

逕口村麒麟舞第四代傳承人黃鎮培說，逕口村麒麟舞的獨特藏在細節裏。與舞獅不同，它融合了廣府