



■精彩的舞狮表演。



■清远连州市星子镇第五届月饼文化节暨中秋文艺晚会现场热闹非凡。



■胜香楼饼家以点赞送月饼的形式支持月饼节开展。

清远连州市星子镇携手驻镇工作队：

五载办节一饼扬名 助推非遗豆沙饼“行天下”

“咚咚，咚咚，咚咚锵！”8月26日晚，清远连州市星子镇法治广场上，醒狮踏着雄浑的鼓点腾跃而起，拉开清远连州市星子镇第五届月饼文化节暨中秋文艺晚会的帷幕。

本届活动以“传承古镇非遗美食，擦亮星子月饼品牌”为主题，由星子镇党委、政府主办，广州市黄埔区驻星子镇帮扶工作队与星子镇商会协办。文艺汇演、非遗品鉴、网红直播、短视频大赛等多维形式交织，以节为媒，以味传情，全方位讲述星子本土故事，擦亮“星子豆沙饼”这一非遗金字招牌。

这场年度盛会，亦是广州市黄埔区连续五年对口帮扶的深情注脚。搭平台、链资源、塑品牌、拓销路，黄埔区以务实举措，助推星子豆沙饼走出粤北深山，迈向更广阔的市场，为乡村振兴铺就一条坚实的振兴之路。

■采写:新快报记者 曾贵真

■摄影:新快报记者 王 飞



■广清对口帮扶协作指挥部副指挥长贺进云与广州市驻星子、西岸、东陂等镇工作队负责人现场调研。

好戏连台烟火升腾 乡土韵味醉四方

星子镇是千年古埠，位于粤北山区，是连接粤、桂、湘、赣的商贸重镇。一枚豆沙饼，承载着数百年的岁月沉香。二十余道传统手工工序，造就其皮薄香软、豆沙细腻、甜而不腻的独特风味，成为当地人舌尖上的乡愁记忆。

晚会现场，舞狮开场气势如虹，独唱、时装秀、弹唱、合唱、广场舞、爵士舞、萨克斯、武术、古筝弹奏等13个节目轮番登场，精彩纷呈。

连州市老干部活动中心的银龄阿姨将玉竹、生姜等乡土物产融入时装设计，把田园风情搬上T台；杰龙武术馆的拳术刚劲有力，引发现场阵阵喝彩；开心姐妹健身队的广场舞热情奔放，点燃全场氛围……

台上流光溢彩，台下掌声如潮，当地群众扶老携幼，共赴这场家门口的文化盛宴。

特色美食展位前的豆沙月饼受追捧。

晚会现场，13个特色美食展位前，玉猫、潘氏、肥姨、陈师傅、周氏、胜香楼、聚福、珍凤、李氏、刘星、鑫睿、成记、丘星等本土老字号悉数亮相，各色月饼琳琅满目，现场群众与游客流连其间，品味百年老味道。

线上同样热闹非凡。本土豆沙饼企业热情邀请网红驻点直播，推介非遗豆沙饼；面向全民的短视频大赛，鼓励大众用镜头记录晚会盛况、饼香故事与古埠风情，以流量反哺线下展销，形成线上线下互动的良好闭环。

值得一提的是，当地交警部门将安全教育融入活动，让群众戴上VR眼镜体验“醉酒”步态，寓教于乐，提醒勿贪杯醉驾。整场活动既有文化厚度，又有人文温度，烟火气中见匠心。

非遗饼香产业兴旺 品牌强镇启新程

“星子豆沙饼远近闻名，周边乡镇的人都好这一口。”带着孩子前来参加活动的张女士，通过点赞赢得三盒豆沙饼，笑容满面。她告诉新快报记者，月饼节已成为当地一年一度的品牌节庆，全家每年都会来看演出、尝月饼。

这场融非遗、产业、乡村振兴于一体的文化盛会，不仅是星子镇中秋文化的集中展示，更是非遗赋能“百千万工程”、助推乡村振兴的生动实践。

星子镇党委书记唐建安表示，近年来，星子镇持续发力豆沙饼特色产业，规范行业标准，培育本土品牌，推动产业向规范化、品牌化、电商化转型。昔

日农家小作坊里的“小饼”，如今已成为带动群众就业增收的“致富金饼”。他呼吁全镇共同守护传统技艺，讲好星子美食故事，把“老味道”变成“新产业”，把乡土资源转化为发展优势。星子镇党委、政府将继续立足本土资源禀赋，以文旅赋能产业，以产业带动振兴，全力推动文旅融合与高质量发展，让古镇星子更具烟火气、更有知名度、更添幸福感。

本届月饼节的成功举办，也离不开驻星子镇工作队和广州市黄埔区的鼎力支持。当天，广清对口帮扶协作指挥部副指挥长贺进云、驻东陂镇工作队队

长孙建华、驻西岸镇工作队队长余志振等参加活动。

驻星子镇工作队队长陈新民介绍，广州市黄埔区已连续五年支持星子镇举办月饼节，并通过后方组团单位和广州大后方资源，广泛推广星子豆沙饼，组织厂家参加广博会等大型平台的展销推广活动，发动本地厂家与网红加大线上、线下销售力度。经过多年推广，星子豆沙月饼已远销到我国的珠三角、湖南、江西、广西、香港、澳门以及泰国、日本、澳大利亚等地。据不完全统计，去年星子豆沙饼总销量突破400万个，年产值近2000万元，“今年力争再创新高”。

匠心传承守正创新 非遗老味“行天下”

作为数百年传承的非遗技艺，星子豆沙饼作为传统“广货”，如何更好地“行天下”？新快报记者深入多家非遗饼家，探寻其发展之道。

“来肥姨，吃非遗，入口即化。”肥姨饼家负责人陈友莲热情招呼进店顾客。她告诉新快报记者，饼家到她儿子已是三代祖传，加上孙辈便是四代传承。“星子豆沙饼的精髓，在于柴火慢炒黑豆沙，纯正花生油入料，不添防腐剂，现烤现卖，新鲜滚热。”她说，饼家主要依靠口碑传播，现在很多客户通过微信下单，当天发货，省内次日即达。

现场，一位年轻消费者专门购买了两盒低糖豆沙饼，准备带回家给老人品尝，足见产品已精准捕捉到健康消费新趋势。

胜香楼饼家负责人、星子豆沙饼制作技艺清远市级非遗传承人曹俊辉为支持本届月饼节，特地带来200盒豆沙饼现场推广、支持活动举办。他发起朋友圈集赞活动——38赞赠一盒，68赞赠两盒，138赞赠三盒。“只有大力宣传，

才能让好产品走得更远。”他说。

胜香楼饼家历史可追溯至清朝光绪年间，传至曹俊辉已是第五代。其主打纯豆沙、绿豆豆沙和咸鸭蛋豆沙三款产品，坚持手工制作，坚守“一分皮九分馅”的严苛标准。

在饼家二楼，五六名工人正紧张有序地制皮、包馅、轧饼、刷蛋液、入炉烘烤。曹俊辉介绍说，得益于星子豆沙饼的口碑和现代物流，产品远销全国各地，“很多人尝过后主动加微信回购”。

星子豆沙饼制作技艺传承人、今年60多岁的周氏饼家负责人周礼松则推出微甜、五仁、叉烧、鸡仔饼等多款产品，满足不同消费需求。他认为，星子豆沙饼长盛不衰的秘诀，在于家家户户坚持真材实料。

在驻星子镇工作队推荐下，连州市玉猫食品有限公司参加了不久前举办的第34届广州博览会。公司负责人黄玉建介绍，短短三天，现场售出及预订豆沙饼数万个，其中爆款“黑金沙豆沙饼”1000余个全部卖断货。在他看来，

非遗豆沙饼要做大做强，必须证照齐全、严控食品安全、持续产品创新、强化宣传推广并拥抱电商新赛道。

玉猫食品是目前连州规模最大的星子豆沙饼生产企业，除星子镇门店外，还在连州地下河、湖南莽山景区开设了两家体验店，在经典款之外创新推出五六款新品。其中，一款咸蛋黄豆沙饼通过降低糖度、保留传统风味，广受市场欢迎，销量从五六年前的每年5000余个跃升至如今的20万个。同时，玉猫食品与电商团队深度合作，将产品销往全国各地。

从一枚传承百年的非遗月饼，到撬动千万元产值的大产业，星子镇用五届月饼节的坚守，书写了一个关于传承与创新的生动故事。借助电商直播、展会推介与品牌化运营，星子豆沙饼正走出粤北深山，迈向更广阔的天地。未来，星子镇将继续以饼为媒，以文化铸魂，让古镇的烟火气升腾为乡村振兴的底气，让这块“致富金饼”在高质量发展的道路上越烙越圆，越行越远。