

守住传统风味 推动创新升级

恩平烧饼成为城市文旅名片



在恩城高速口附近，一家恩平烧饼店的门前，刚出炉的恩平烧饼，吸引不少市民购买。店内，店主郑樊耀正对着两台手机直播带货：“恩平烧饼源于明朝，距今有五六百年历史……”直播间间隙，烧饼烤炉被掀开，热气腾腾、香气扑鼻的烧饼瞬间透过屏幕传递开来，粉丝仿佛身临其境，直观感受烧饼制作的全过程。

这是恩平烧饼产业发展的一个缩影。入选江门市级非物质文化遗产代表性项目名录的恩平烧饼已成为市民日常喜爱的街边小吃。郑樊耀深耕烧饼制作，获评恩平烧饼非遗代表性传承人，持续擦亮恩平本土美食名片。近日，记者到恩平市档案馆查阅资料，并实地走访门店，探寻恩平烧饼的历史渊源、发展现状与未来之路。

吴健争 谭锦波
恩平市档案馆



▲郑樊耀正在直播带货。 吴健争 摄

▲位于大田镇朗底的林记老牌烧饼店，长久以来延续用荔枝木烧制烧饼，是当地一道独特的美食。 周晓营 摄

历史悠久的“恩平味”

有据可考，恩平烧饼已有五百年历史，最早起源于明代民间助学、祭拜先贤的民俗，后逐步演变为清明扫墓必备祭祀供品。《恩平县志》记载，旧时恩平民众清明上山祭祖，必摆放烧饼，寓意家族团圆、香火绵延。

恩平烧饼制作流程主要包含选料、捣粉、发酵、打饼、烘焙、筛晾等工序，每道工序都有着严格且独特的技艺标准。相较于其他地区烧饼，恩平烧饼的核心特色集中在烘焙工具与烘烤手法上。专属烤炉分为上炉、下炉，饼镬、吊杆四大结构，烘烤时上炉燃木柴、下炉烧木炭，饼镬上的饼坯双面同步高温烘烤；木柴烘烤一面酥香松脆，木炭烘烤一面软糯绵密，两种口感交融，造就恩平烧饼香、软、脆、糯兼备的独特风味，色香味俱全。随着时代发展，电热炉得到普及，生产效率大幅提升。早年间市面上仅有光身烧饼、冰肉、叉烧、豆沙四款基础口味。

立足市场需求，恩平烧饼持续迭代升级，推出多款健康新风味。当地结合簕菜、陈皮、四薯、金桔等本土特色农产品，研发了簕菜、陈皮金桔、紫薯、燕麦等馅料；贴合年轻

群体饮食偏好，陆续推出榴莲、咸肉松、酸菜牛肉等新潮口味。目前市面流通的烧饼口味已突破三十种，兼顾老食客的怀旧需求与年轻消费者的尝鲜心理。

2019年，恩平烧饼制作技艺正式入选江门市非物质文化遗产代表性项目名录，这份藏在烟火气里的民间手艺，获得了官方系统性保护与传承支撑。

目前，恩平城区合规经营的烧饼作坊和固定门店有数十家。除恩平市区外，圣堂、大田两镇烧饼产业特色鲜明。圣堂凹口烧饼传承久远，从业群众众多，代代坚守传统工艺，风味独特、远近闻名，如今圣堂镇沿街随处可见烧饼经营档口。大田镇是恩平市核心温泉旅游镇，柴火烧饼与温泉文旅深度融合，沿街饼店常年吸引游客驻足消费，既展现了恩平非遗的独特魅力，也让游客品尝到传承百年的特色美食。

线上卖货成为常态

如今，恩平多家烧饼门店采用“前店后厂”经营模式，店内一侧配套制作工坊。两个巨型陶缸存放发酵的糯米团，粉质软糯光亮；操作台整齐摆放豆沙、冰肉、紫薯等十余种馅料，工作人员分工进行揉面、包

馅、成型等工序，标准化操作稳定出品口感。不少外地网友留言表示，往年到访恩平品尝烧饼后念念不忘，以往只能托亲友代购，如今通过直播间即可直接下单，足不出户就能吃到地道恩平风味。

“恩平烧饼挺不错的，我过年时去恩平吃过，软糯好吃，经常托去恩平的朋友代购，有时也在直播间购买。”来自鹤山的刘先生，一直对恩平烧饼的味道念念不忘。

依托直播带货等线上渠道，恩平烧饼打破了以往仅清明前后热销的限制，实现全年常态化销售；同时突破了以本地消费为主的地域局限，锁鲜礼盒装烧饼通过快递销往全国各地。各级融媒体平台多次上门采访报道，持续提升恩平烧饼知名度。媒体常态化开展烧饼公益直播，完整展示面团发酵、包馅、柴火烘烤全流程，直观展现非遗手工技艺的独特魅力。简易塑料袋包装升级为精致礼品盒，烧饼转型为城市特色伴手礼，适配商务馈赠、节日送礼等多元场景，产品附加值稳步提升。线上线下双向发力，让小烧饼走出恩平，远销大湾区乃至全国。

当前，恩平市多方统筹发力，多措并举推动恩平烧饼产业发展再上新台阶。

推进烧饼标准化生产，补齐产业链短板。探索制定统一制作工艺规范，在保留古法精髓基础上改良保鲜技术、优化生产流程，推动零散小作坊提档升级，兼顾传统风味保留与规模化量产发展需求。

深化文旅融合，丰富消费场景。依托恩平温泉、冯如故里、簕菜文化等优质文旅资源，将烧饼DIY手工体验纳入全域旅游线路，打造特色美食街区、非遗体验工坊。持续常态化举办烧饼美食节，组织外出参展交流，让非遗美食成为展示恩平人文底蕴的重要载体。

持续打造特色品牌，拓宽全国市场。深挖本土农产品特色开发全新馅料，持续扶持非遗代表性传承人深耕短视频、直播赛道，优化礼盒包装设计；依托大湾区区位优势，面向海内外乡亲 and 外地游客推广恩平烧饼，持续扩大品牌辐射范围，拓宽全国乃至海外消费市场。

传承不忘本源，创新不离初心。从古时祭祀礼饼，到全日日常街边小吃，再到城市文旅标志性名片，五百余年岁月流转，恩平烧饼在炉火更迭中守住了软糯本味，在时代浪潮中持续自我革新，恩平烧饼的故事“未完待续”。

恩平市政协委员侯金章深耕一线

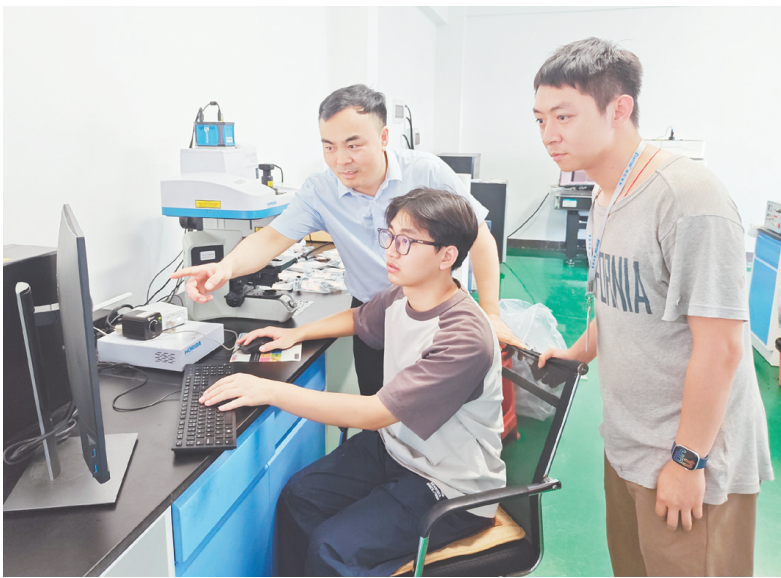
产业创新与履职建言双向发力



在广东道氏技术股份有限公司（以下简称“道氏公司”）恩平生产基地的色料研发实验室里，侯金章正俯身站在检测设备旁，仔细核对报废匣钵粉碎改性后的色料发色数据。工作台上铺满厚厚一沓煅烧工艺记录，从原料预处理、离子掺杂配比到窑炉升温曲线，每一页都记满了反复试验得出的参数。

侯金章2020年到恩平工作，2023年当选恩平市政协委员。他扎根陶瓷墨水色料研发一线已有十多年，平日大部分时间泡在车间和实验室攻克技术难题，闲暇时则借助走访、调研的机会观察本地产业现状，将制造行业的一线真实见闻转化成助力恩平实体经济发展的思考。一名技术出身的政协委员，他始终在产业创新与履职建言两条路上踏实前行。

文/图 江门日报记者
周晓营 谭锦波



侯金章（蓝衬衫）和年轻同事在交流工作细节。

技术革新 助力攻破行业发展难题

侯金章本科读的是化学教育专业，研究生阶段深耕无机化学，专业背景和陶瓷色料研发高度匹配。2008年研究生毕业后，他先在校担任项目研究助理，之后一直专注色料着色技术研发。2020年7月正式入职道氏公司，如今担任色料研发中心经理，负责企业整条陶瓷墨水色料研发及工艺改良工作。

陶瓷色料制造行业常年存在不少难以绕开的痛点：生产烧制环节能耗高、碳排放量大，原料端又高度依赖高价化工原料，部分贵金属原料价格波动幅度大，而下游瓷砖产品售价很难同步上调，成本压力基

本都由生产企业自行承担。此外，烧制色料专用的匣钵在经过十几次高温煅烧后质地变硬，无法重复使用，以往企业只能额外花钱委托第三方填埋处理，不仅增加了经营支出，废弃匣钵堆积还存在固废污染隐患。

这些行业长期存在的难题，成为侯金章团队重点攻关的方向。报废匣钵回收再利用是侯金章及团队经过反复试验后确定的可落地项目。针对废弃匣钵常规设备难以粉碎研磨、不同色系匣钵混杂后干扰成品色料发色稳定性等问题，侯金章带着团队反复试验，定制适配匣钵材质的研磨设备，同步配套矿物预处理工艺，过滤掉会影响成色的微量杂质。整套流程打通后，所有

报废匣钵都能粉碎研磨，直接作为色料生产原材料投入使用，企业无须再依靠外部机构处理固废，自主完成废弃物循环利用。

此外，侯金章还重点研究绿色低碳工艺改造。他调整色料配方体系，研发配套环保焙烧材料，重新规划窑炉分段升温 and 保温的整套参数，打破了行业沿用多年的高温煅烧模式，使多个色系的陶瓷色料实现低温量产。新工艺落地后，煅烧生产周期大幅缩短，天然气消耗、废气与碳排放量同步下降。此外，他还配合公司其他部门还对整套窑炉设备进行精细化改造，使窑炉能源利用率从原先七成提升至九成，在不降低产品成色、使用稳定性的前提下，实现生产环节大幅节能。

依托这套配方与工艺优化方案落地的墨水色料降本项目，每年能为企业节省五百万元以上生产成本。多年的研发攻坚中，他带领的团队在企业内部获得诸多荣誉，2025年他个人还获评恩平市劳动模范称号。

工作之余，他还搭建内部技术带教体系，带着青年研发人员实操试验、攻关工艺，培养出一批熟悉无机矿物改性、低温烧成整套实操流程的本土技术工匠。

实地调研

探索产业人才培养路径

“作为一名政协委员，我应该担起为恩平经济社会和产业发展建言献策的责任。”侯金章履职后，始终从制造部门负责人、技术研发人员的角度观察本地产业发展，参与政协组织的校企合作专项调研。

在一次走访调研恩平市职业教

育园过程中，他留意到，本地职业院校的校企合作资源大多向产值规模大、用工人数多的龙头企业倾斜，而中小制造企业很难搭建稳定的人才联合培养渠道。中小微企业单独和院校对接实训、定向培养的投入成本偏高，企业自主参与的意愿不强；院校方面也缺少统一对接中小制造企业的信息平台，陶瓷新材料、智能装备等本地支柱产业常年存在技术技工缺口，本土技工储备跟不上企业技术升级、产能扩张的需求。

结合自身企业用工、行业发展的真实情况，侯金章逐步梳理出完整的改善思路，打算围绕校企协同育人机制撰写相关建议。他认为，当地可以搭建面向全恩平市中小制造企业的公共人才对接平台，整合职业院校实训资源，针对陶瓷新材料、智能装备等本土核心产业开设专属实训课程，以此降低中小企业参与人才联合培养的成本门槛。同时，完善本土技术工匠相关扶持政策，持续深化校企定向合作，逐步补齐恩平制造业长期存在的技术人才缺口。

在侯金章看来，陶瓷、智能装备是支撑恩平实体经济的关键产业，产业长远发展离不开稳定成熟的本地技工队伍。作为从生产一线走出来的政协委员，他表示接下来将持续开展走访调研，把企业用工和产业升级过程中遇到的真实诉求整理出来，形成贴合本地实际的履职建议。一边做好企业技术创新的本职工作，一边用好政协委员的身份，持续围绕绿色制造、产业人才培养两大方向发声，推动本地制造业产业链和人才培养同步提质发展。

恩平市“侨韵少年行” 华侨华人青少年夏令营顺利举行 凝聚侨心侨力 传承侨乡文化

江门日报讯（记者/吴健争）传承侨乡文脉，厚植家国情怀。7月22日，由恩平市委统战部（市侨务局）、市教育局、市侨联联合主办的2026年恩平市“侨韵少年行”华侨华人青少年夏令营顺利举行，多名青少年参与一日研学活动。

本次行程为参观恩平市东成镇横岗头“侨胞之家”，了解该村华侨史，以小见大了解恩平的侨文化。侨胞子弟参观了东成镇美丽客厅，感受恩平市美丽圩镇建设的新成果。其后又参观广东稻香食品有限公司，体验制作恩平濪粉，了解恩平美食文化。此外，本次活动还参观了“智慧高速+”交通研学实践教育基地，到恩平蓝天救援队参加交流学习。

本次夏令营为期一天，却承载着凝聚海外新生代、传承侨乡根脉的重要意义。恩平是著名侨乡，大量华侨华人新生代常年旅居海外，对家乡发展现状、本土文化认知有限。本次活动专门为华侨华人青少年搭建返乡研学平台，以实地走访、沉浸式体验替代书本说教，让华侨华人青少年近距离感受恩平产业发展与本土人文底蕴，进一步加深海外新生代对家乡的认知与归属感，持续凝聚侨心侨力，传承弘扬侨乡文化。

青少年暑假忙着学游泳 掌握求生技能 运动强健体魄

江门日报讯（记者/周晓营）炎炎夏日，游泳成为不少学生暑期运动的首选。7月20日下午，记者在恩平体育馆游泳中心发现，泳池内人头攒动，众多少年初学者在教练员的指导下做热身、下水练习踢腿，享受清凉与运动的乐趣。

泳池分成多个教学区域，学员们或练习划手，或埋头换气，动作虽显稚嫩却格外认真。教练员俯身在水边，手把手纠正动作，耐心细致地讲解要领。据现场教练介绍，相比往年，今年暑期报名学游泳的孩子明显增多，家长让孩子掌握游泳技能的意愿也明显提升。

“很多家长趁着暑假有时间，带小朋友过来学游泳，游泳对小孩子是有很多好处：第一，可以让孩子学会一项求生技能。第二，能够增强体质和抵抗力；第三、有助于培养专注力，避免孩子窝在家里玩手机。”恩平体育馆游泳中心教练员梁国来说。

“我带了3个孙子过来学游泳，让他们多学点技能，身体更健康。”市民梁阿姨说。

不少小学员也分享了自己学游泳的感受，言语间满是学会新技能的成就感。“我已经学会了蛙泳，这次过来学习自由泳，游泳让我很开心。”少儿学员梁苇晴说。

据场馆工作人员介绍，为保障暑期教学质量，游泳中心配备了充足的救生员和教练团队，并严格执行水质监测和安全巡查制度。

此外，恩平市2026年义务教育阶段学生暑期游泳技能训练已同步启动，首批学员已在7月24日结束训练。据了解，今年暑期训练优先面向恩平市小学4—6年级学生，共设恩平体育馆游泳中心、良西镇英博游泳馆、英豪恒温游泳馆、逸豪酒店游泳池、宏顺游泳馆、沙湖镇乌石游泳池6个定点训练场地。训练计划分4期推进，每期集中培训10天，每日1课时，每课时90分钟。课程内容涵盖防溺水安全理论、水性适应、憋气换气、水中漂泳、蛙泳基础动作、意外落水自救、水中抽筋自救等核心生存技能，重在让零基础学生快速入门、学有所获，扎实推进学生游泳技能普及与防溺水安全教育，从源头上筑牢青少年安全防线。



学员们在教练指导下热身。

台上台下皆“好戏” 恩平市粤剧艺术周落幕

江门日报讯（记者/周晓营）7月24日晚，为期三天的粤剧文化广场惠民公演暨恩平市第四届粤剧艺术周圆满落幕。

7月22日的首场演出，众多粤剧“发烧友”早早扶老携幼“霸头位、睇好戏”。台上演员水袖翻飞、唱腔婉转，尽显扎实功底；台下观众全情投入，时而为剧中人的命运揪心，时而为演员的深情演绎动容，台上台下皆“好戏”。

本次文艺惠民活动由恩平市文学艺术界联合会与广东省繁荣粤剧基金会、广东省戏剧家协会等单位合作举办，由恩平市怡艺戏剧发展有限公司演出，在恩平中山公园连场上演经典古装粤剧。

据悉，首场上演《雾锁金宵》，7月23日上演《六月飞霜》，7月24日上演《梦断香销四十年》。

更多恩平新闻请登录

jmnews.com.cn 江门新闻网
www.jmnews.com.cn