



江门春秋国旅23岁啦

广东省5A级旅行社

9月30日前报名
至高立减 2300元



- 政府公务机票采购资质企业
- 广东省研学承办机构

加盟热线 陈生: 139-0258-0966



春秋吉祥物
阳光使者



柴火慢熬是睦洲豆沙月饼的精髓。



刚出炉的睦洲豆沙月饼色泽诱人。



近四十载烟火传承 新会睦洲豆沙月饼香飘侨乡

中秋时节，江门满城饼香。在众多中秋风味中，新会睦洲豆沙月饼凭借独特风味与口碑，是当之无愧的侨乡中秋美食“顶流”。

藏身于新会区睦洲镇龙泉市场的龙泉饼家，扎根乡土近四十载。四代匠人潜心深耕古法制饼技艺，以地道风味“圈粉”无数，是街坊心中家喻户晓的侨乡老味道。

临近中秋，新会区级非遗“睦洲豆沙月饼制作技艺”代表性传承人、龙泉饼家负责人林小虹，正全力赶制中秋订单。多年来，小店坚持柴火慢熬豆沙、全程手工制作，不添加任何防腐剂，以古法匠心，留住本真的侨乡中秋烟火味。

文/图 江门日报记者 李银换

柴火慢熬 零添加的手工本味

柴火慢熬，是睦洲豆沙月饼的精髓，也是区别于量产月饼的核心底气。林小虹笃定地说：“柴火熬出来的豆沙特别香、特别滑，比用电、煤气煮出来的味道都要纯正。”

柴火热力柔和均匀，不易糊底，能最大程度锁住红豆味道。每一锅红豆都需文火慢熬3小时、人工反复翻炒，整套馅料工序长达6小时。搭配地道优质猪油调和，豆沙细腻无颗粒、回甘绵长，自带温润柴火焦香，具有独特的

烟火质感。

绝佳风味的背后，是日复一日的辛苦坚守。“最近订单很多，我老公凌晨3点就起来煮豆，我4点就要到店开工，豆沙从头到尾做好，起码要6小时。”林小虹坦言，手工柴火月饼没有捷径。店铺坚持手工制作，凭借数十年的经验，她单日最多可手工制作300枚月饼。

坚守古法的同时，店铺始终恪守食材底线，全程不添加防腐剂。正因

为纯粹的手工制作，月饼仅有短短4至5天的保鲜期。“每年农历八月初八至十四的中秋旺季，我们店就迎来月饼的销售高峰，有时下午就售罄断货。”林小虹告诉记者，很多新会会城、蓬江等地的食客都专门开车过来买月饼，还有一些上海、浙江等地的食客线上下单。

家住蓬江区的市民陈女士每年都会专程驱车到店选购。“这家柴火豆沙很地道，口感清甜不腻，每年中秋我们

都会专门过来囤货。”

坚守古法之余，林小虹也贴合大众口味适度创新，在经典豆沙的基础上，推出新会特色陈皮豆沙、黑芝麻豆沙、豆沙蛋黄等口味。更令人惊喜的是价格：一筒豆沙月饼（4个）仅需15元，陈皮豆沙月饼20元/筒，黑芝麻豆沙月饼20元/筒。如今，这枚手工月饼早已“出圈”，一缕饼香，成为温暖的侨乡中秋味道。

四代接力 让非遗手艺生生不息

非遗的生命力，不在于名号与牌匾，而在于接续坚守。



林小虹正在制作月饼。

龙泉饼家的柴火豆沙月饼手艺源自林小虹的爷爷。她回忆，爷爷当年在广州酒家工作，掌握了柴火豆沙月饼制作技艺，退休后回到家乡——睦洲，在1987年开设了龙泉饼家。近四十载寒暑流转，一门民间古法手艺，在四代人的默默守护中沉淀为区级非遗，成为睦洲鲜活的风物名片。

17岁的林小虹便接过祖

辈手艺，从此与柴火、豆沙、饼皮为伴。所有技艺都在日复一日的实操中慢慢打磨：在炉火与烟火中反复翻炒馅料、手工包制饼食。数十年光阴，她将青春沉淀于方寸饼皮，把祖辈的真诚与匠心，尽数熬入香甜温润的豆沙之中。

一门老手艺的存续，是一家四代的薪火接力。如今古法技艺稳稳传递至第四代，林小虹的儿子、儿媳常年在

会城工作，每逢中秋临近，便提前一个月返乡助力。揉皮、包馅、烘烤、打包，一家人分工协作、默契配合。“年年中秋都是这样，全家人一起上手帮忙，手艺就是这样一代代传下来的。”在林小虹眼里，非遗传承从来不是一个人的坚持，而是一家人的坚守。小小的饼坊烟火升腾，祖辈的初心、父辈的坚守、后辈的接续，让古老非遗持续焕发新生。

延伸阅读

五邑特色月饼 江门中秋滋味

侨乡江门的中秋滋味，“出圈”的不只是睦洲豆沙月饼。依托本土风物资源与百年古法技艺，江门孕育出多款极具地域特色的月饼。这些地道风味坚守手工初心，摒弃流水线量产模式，凭借独特口感与文化底蕴，成就独属于侨乡的中秋特色味道。

江门日报记者 李银换

台山东蓉月饼 省级非遗 清甜爽滑

在江门众多本土月饼中，台山东蓉月饼是极具代表性的特色品类，其制作技艺也是省内为数不多拥有省级非遗认证的月饼制作技艺。2018年，其制作技艺入选广东省第七批省级非物质文化遗产名录，历经百年传承，早已深深烙印在台山人的中秋记忆里。

这款月饼俗称“冬瓜翅月饼”，选材精良，选用本地种植约150天的优质灰皮冬瓜，经手工刨皮、切丝、水煮、过冷河、慢火细熬等多道工序制成。成品馅料晶莹剔透、丝丝分明，口感清甜爽滑、柔韧有度，摆脱了传统月饼甜腻厚重的弊端。这份独特的清爽风味，是江门独

新会陈皮月饼 地标美食 醇厚回甘

依托新会核心地理标志产品陈皮打造的陈皮月饼，是江门辨识度极高的地标美食，也是本土月饼创新的经典之作。匠人将千年陈皮文化与传统广式制饼工艺巧妙融合，兼顾独特风味与养生特质，成为江门中秋特色美食“出圈”的一张名片。

陈皮醇厚的甘香，巧妙中和了月饼的甜腻感，入口醇厚回甘、层次丰富。既保留广式月饼的经典底蕴，又融入侨乡专属的风物特色，适配大众口味，是本地老字号主推产品，也是游客到访江门必

尝的中秋美味。

台山柴火黑豆沙月饼 古法柴火 豆香浓郁

台山柴火黑豆沙月饼的制作手艺代代相传，制作者始终坚守初心，摒弃机器速成工艺，不添加多余辅料，坚持传统柴火慢熬馅料的老做法。

相较红豆沙月饼，黑豆沙馅料质地更为细腻绵密，豆香浓郁纯粹，入口清甜不腻、余味悠长。当地手工作坊保留了老式筒装形制，原汁原味复刻老一辈的中秋味觉，守住了台山地道质朴的中秋老味道。

鹤山双合牛屎饼 乡土手艺 松软温润

鹤山双合牛屎饼，是江门小众却极具温度的乡土特色月饼。2023年，双合牛屎饼制作技艺入选鹤山市县级非物质文化遗产代表性项目名录。这一流传百年的民间美味，因馅料色泽质朴、外形朴实，被当地人亲切地冠以“牛屎饼”这一通俗名称，并代代流传至今。

这款月饼用料朴素纯粹，一般选用优质竹豆。与红豆相比，用竹豆制作的黑豆沙口感更细腻软滑，入口即化。成品口感松软温润、豆香纯正，朴实滋味藏着浓浓的乡村烟火气。凭借亲民价格与地道手工风味，它扎根乡土，口碑稳定，是鹤山市双合镇独具特色的中秋味道。



文旅观察

A级景区告别“终身制”

长期以来，A级景区牌匾被不少地方视为文旅行业的“终身荣誉”。很多景区全力冲刺评级创建，一旦牌匾到手，便放松日常管理，靠着金字招牌“躺平”经营。

今年以来，行业风气彻底扭转。全国多地文旅部门启动A级景区专项复核，一批运营停滞、服务滑坡、暗藏安全隐患的景区接连被摘牌、降级。延续多年的A级景区“终身制”由此被打破，文旅行业迎来提质洗牌。

本轮行业整治力度大、范围广、节奏密。5月，广西桂林集中清退6家不合格3A级景区；9月以来，整治持续加码，海南、安徽、内蒙古等地同步出手，对问题景区批量摘牌、降级、限期整改。

梳理各地通报，行业积弊十分集中。部分景区长期停摆、无人运营，沦为“僵尸项目”；不少景区设施老化、服务缩水，甚至出现经营数据造假、安全隐患突出等问题。

如今的整治，已不是临时性整改，而是常态化优胜劣汰。这场全国性复核“风暴”绝非偶然。长期研究江门文旅的行业专家陈荣彪认为，其背后是行业三大深层质变。

一是监管逻辑迭代。过去行业重创建、轻管理，拿牌即“一劳永逸”；如今常态化暗访、年度复核全覆盖，动态进退成为常态，A级招牌不再是永久护身符。

二是评价标准升级。2025年新版评级国标落地，考核更细、更严。

固守存量资源、一味吃老本，设施和服务跟不上标准，降级摘牌已是必然。

三是地方理念革新。各地告别“唯牌子论”，敢于“刮骨疗毒”，宁可舍弃低效资质，也不让劣质项目拖累整体文旅品牌。

这场行业洗牌，释放出清晰的市场信号。对游客而言，A级评级回归应有含金量，按等级选景区，出行体验、安全保障更有底气。对景区经营者而言，躺赚时代彻底终结，金字招牌不会自动保值，持续运维、守住安全、优化服务、迭代产品，才是立足根本。对文旅投资者而言，靠拿资质“套政策”“圈资源”的老路已然走不通。未来文旅竞争，拼的是精细化运营，靠的是实打实的产品实力。

有进有出、优胜劣汰，已成A级景区运营铁律。原地踏步、故步自封，终将被市场淘汰。

放眼江门，文旅家底丰厚。全市现有41个A级景区，其中1个5A、12个4A、28个3A，是侨都文旅发展的核心底气。但A级评级从来不是终点，而是高质量运营的全新起点。江门各大景区必须摒弃“重申报、轻运维”的惯性，常态化对照新标准自查自纠，抓实设施管护、安全生产、游客服务、投诉处置等细节。

唯有依托独特的侨乡底蕴，持续更新文旅业态、升级游玩体验，把精细运营落到日常，才能守住A级景区金字招牌，让侨乡文旅在高质量发展赛道上行稳致远。（李银换）