



月饼展销火爆。

# 文化赋能 饼香四溢

图/文 茂名日报社全媒体记者 丘立贺 岑稳 李颜东 吴昊

茂名月饼历史悠久,文化底蕴深厚。茂名月饼的历史可追溯到1400多年前冼夫人的战场军粮“电城炒米饼”,还可以追溯到唐朝贞观年间的化州拖罗饼。“电城炒米饼”和化州“拖罗饼”的制作技艺都被认定为广东省非物质文化遗产。

中国月饼家族繁荣昌盛,广式月饼独占鳌头。广东拥有全国最多的月饼企业,品种占全国6成多,产量占全国7成多。改革开放以来,茂名月饼生产逐渐形成规模,如今更是实现了从小作坊向现代化生产转变,目前从业人员超10万人。茂名月饼生产企业从2016年的187家增加到2022年的231家,占全省1/3,数量居全国地级市首位。茂名月饼品种多达近100个,约占全省月饼品种8成。按照口味分为甜、咸两大类,馅料可分果仁型、肉禽型、椰蓉型、水果型、果酱型、蔬菜型等,其中拖罗、五仁、豆沙、莲蓉被称为茂名月饼“四大金刚”。

2016年,茂名日报社、市食品行业协会联合发起创建“中国月饼名都”行动,随后茂名市成立由市工信、商务、市场监管、文广旅体、工商联等14个部门(单位)组成的创建中国月饼名都工作协调小组,市委、市政府对月饼产业发展提出了具体工作要求,多次召开会议研究解决月饼企业发展中遇到的困难和问题,扶持企业做强做大。同时邀请行业专家、高校学者共同为茂名月饼产业的发展出谋划策,形成了推动月饼产业发展的强大合力。2018年9月,茂名荣膺“中国月饼名城”。

茂名每年举办各类月饼特色文化活动提高月饼知名度、美誉度,增强企业发展的信心。



茂名月饼龙头企业品牌展示。



市民在化州拖罗饼前拍照留影。



制作月饼体验。



市民现场试吃月饼。



中秋文化节人头攒动。



家庭作坊月饼制作演示。