



▲冰镇秋茄拼水果沙拉。



◀2024最美“观音手指”（盐步秋茄）。



▲捞起秋茄。



◀盐步秋茄不管搭配何种食材，都能成为美味。图为黑椒牛肉秋茄包。

300年种植秋茄成为盐步乡情传承载体

活动当天，在长润餐厅熙熙攘攘的人群中，梁伟鸿并不起眼。但他那黝黑的皮肤，仿佛在默默佐证着他的身份——盐步秋茄种植户。

这一天，来自盐步秋茄迴龙种植基地的他，与盐步秋茄永平种植基地潘柱成、盐步秋茄龙涌种植基地梁顺志、盐步秋茄龙涌种植基地卢家明一起，接过了“盐步秋茄种植能手”的奖座。他们成为首批得到官方认证的“守茄人”。

“我种植秋茄有二十多年了，这是第一次看到有这么大规模、高规格的秋茄推广活动。”梁伟鸿语气透露着一丝兴奋，“希望通过秋茄文化节，扩大盐步秋茄的知名度，吸引更多人一起种植秋茄、品尝秋茄。”

守护盐步秋茄，就是守护大沥的特色文化。传说300多年前，一只神鹰叼着一茄子，从盐步永平村尼姑庵院子上空经过，茄子掉下来，将种子散在了种满黄皮的院里，秋茄这种作物自此



▲首批大沥镇“盐步秋茄宴特色餐厅”。

活动现场，被主办方从数千斤盐步秋茄中选出的2024最美“观音手指（盐步秋茄）”，在当天由长润餐厅以8888元成功认购，很快就成为线上线下的热议话题。

当天，在梁伟鸿等人摘下“盐步秋茄种植能手”荣誉的同时，大沥镇内知名的长润餐厅、文宝酒楼、丽景酒楼（盐步总店）、聚豪美食（平地店）、诚丰美食，也成为首批获得“盐步秋茄宴特色餐厅”荣誉的商家。

曾有食评家说过：“盐步秋茄‘一身清淡百味香’，犹如‘君子’，不管是搭配何种食材都同样能成为美味。”每年端午至中秋时期，是盐步秋茄丰收和品鉴的最佳时节。四方食客都会慕名而至，品尝这人间美味。

在此基础上，今年大沥镇还启动了盐步秋茄宴团购季启动，5家餐厅共同推出了60多种特色秋茄菜式。从传统的盐步秋茄煲、豉油皇秋茄，到创新的海皇咖喱秋茄、秋茄手工包等，每一道菜都凝聚了餐饮从业者们的巧思与手艺。

“我们推出的秋茄宴团购有十多种菜品。”长润餐厅负责人罗梓健说，希望以盐步秋茄宴团购季启动为契机，推出餐厅传承创新制作的盐步秋茄菜式，让更多街坊品尝到正宗的盐步秋茄味道。

现场，5家餐厅也联合倡议，发起制定“盐步秋茄宴”标准化流程，希望未来盐步秋茄能在一套更加规范、科学的流程下种植、选材与烹饪制作，提升盐步秋茄宴的品质，传承与发展盐步秋茄美食文化。

美食是一种优质的地方文旅资源，带来的消费辐射能力不可小觑。无论是评选最美“观音手指（盐步秋茄）”，还是推出盐步秋茄宴团购季，抑或是推出“盐步秋茄宴”制作标准，都充分体现了大沥这个“中国商贸名镇”的思路：用产业化的思维发展高水平农业，同时通过深挖盐步秋茄的文化内涵和经济价值，有意识地加强这个美食文化IP的包装，进一步助力文旅消费提质。

深挖价值以美食助力文旅消费提质

在永平村蔓延生长，逐渐成为家喻户晓的盐步秋茄，并取名“黄皮园秋茄”。

正宗的盐步秋茄，碧绿细长，粗不及中指，多与普通筷子等长，尾部微微勾起，当地人给了它“观音手指”的雅号。2004年，经国家工商行政管理总局商标局正式核准确认，“盐步黄皮园”秋茄生产基地成为南海首个农产品商标。

从更广的概念来说，一直心系盐步秋茄的“守茄人”，并不止这些资深种植户。

“认住呢只茄，盐步产地有保证。”今年4月，盐步社区党委书记、居委会主任刘露仪忍不住在朋友圈中为秋茄“打call”，配图是一根根还在生长中的嫩绿小秋茄，还有成片的种植地。

她动情地回忆起刚刚担任现职务时，原盐步镇的老领导专门打电话来提醒她：“一定要发展好盐步特色农产品——盐步秋茄的种植保护工作，不要浪费‘观音手指’的美名。”因此，在这两年间，盐步社区上下齐心，陆续腾挪整合了六七块地，现已形成了颇大的种植规模。

对于盐步和大沥来说，盐步秋茄并不只是特色农作物，更是地方文化的重要符号之一。首届盐步秋茄文化节的顺利举办，让人看到了大沥这座经济重镇打造高水平农业、守护文化资源的努力和诚意。

首办盐步秋茄文化节 打造人文经济『大沥样本』

盐步秋茄聚势造节，催热大沥文旅市场，推动城市与产业『出圈』

连日来，大沥有5家餐厅的预约电话响个不停，顾客的目标几乎一致——团购特色秋茄宴。

端午至中秋，是盐步秋茄丰收和品鉴的最佳时节。但今年与以往有些不同——以团购形式推出的菜式更丰富了，还注入了更多的“文化味”。

5月30日，大沥镇举办“寻味佛山 只此秋茄”首届盐步秋茄文化节，并启动了盐步秋茄宴团购活动。通过深挖“盐步秋茄”这一美食文化IP来“造节”，大沥进一步推动了人文和经济的良性互动，打造人文经济学的“大沥样本”。



▲活动推出盐步秋茄宴，菜式丰富。

自信造节 让城市与产业同步『出圈』

“我们希望通过这次活动，吸引更多商家参与，带动农产品相关产业的发展，同时激发市民与游客的消费热情。”大沥镇副镇长高韵翔说。

当前，佛山正在擦亮历史文化名城品牌，激活粤剧、龙舟、龙狮、陶艺、工匠、美食等“十大传统文化”。高韵翔介绍，基于盐步秋茄这一传统美食，大沥深化文商旅体融合发展，打造首届秋茄文化节，集中展示盐步秋茄从种植、选材、食用到寻味、体验等全过程，旨在让更多人了解和品尝到盐步秋茄，进一步打响“盐步秋茄”区域品牌，推动大沥农业、文商旅产业的发展。

作为大沥的特色农产品，盐步秋茄以其独特的风味和营养价值，成为大沥人文经济的一张璀璨名片。文化不仅能助力城市营商环境的塑造，更能进一步汇聚消费人气、加速聚集商气、推动发展提气，从而提升城市的竞争力。这也成为了大沥这次以秋茄的名义“造节”的重要立足点。

近年来，越来越多的地方热衷于“造节”引流。“造节”能给城市带来什么？这不仅是一笔有形的“经济账”，更是无形的“文化账”。依托地方资源和文化特色来“造节”的背后，是一座城市文化价值、社会价值和经济价值的巨大提升。

在这方面，大沥的经验愈发成熟。在此次秋茄文化节之前，大沥镇已经成功打造了“网红之城 中心大沥”灯湖中轴音乐季、新春“六大盛景”、大沥端午龙舟季“十景”等系列活动，集中展示大沥优秀传统文化、都市文化和城市环境的同时，也成功带动了数以十亿计的消费。

“我们做一次活动、一个项目，造一个节日，都不仅仅着眼于这项工作本身，而是要从全镇文旅产业、时尚消费产业的大趋势出发，做好策划和融合，让大沥城市‘出圈’。”大沥镇宣传文体旅游办主任刘成说。

通过“造节”，大沥持续挖掘当地发展人文经济学的“基因”和“土壤”，不断提升消费信心、创新消费场景、促进消费升级，同时有效地塑造城市形象、打造城市名片、扩大城市影响力和提高城市知名度。

人文和经济良性互动的“人文经济学”的“大沥样本”，正在不断地丰富和充实着。

文/佛山市新闻传媒中心记者 李翠贞 何燕慧
图/佛山市新闻传媒中心记者 何燕慧（署名除外）
通讯员 黎昭映 夏永艳

通讯员供图