

第13届中国(道滘)美食文化周盛大开幕

打造水乡“美食+”迎新盛宴

本报讯（记者 刘维佳）祥狮欢腾启新岁，佳肴飘香迎客来。2025年12月31日下午，以“潮乐新年·食尚道滘”为主题的第13届中国（道滘）美食文化周暨2026东莞地铁水乡迎新纳福FUN聚汇在道滘镇盛大开幕。这场融合传统风味与现代潮流的年度盛事，正式拉开为期五天的美食文化嘉年华序幕，为市民和游客献上了一场集味觉、视觉与体验于一体的沉浸式迎新盛宴。

开幕式在充满传统韵味的醒狮表演与第十五届全运会吉祥物舞蹈中拉开帷幕，生动展现了道滘既坚守文化根脉又拥抱时代潮流的活力。现场播放的主题宣传片，更是勾勒出道滘美食的深厚底蕴与文化魅力。道滘镇党委书记陈涛在致辞中强调，道滘始终坚持将美食作为重要的文化名片和发展引擎，通过打造贯穿全年的美食文化品牌活动矩阵，积极推动美食资源转化为富民兴业的特色IP，持续擦亮“中国特色食品名镇”金字招牌，为高质量发展注入新动能。

活动现场举行了多项荣誉颁发

仪式，“道滘十大美食巧妇”“道滘十大名菜推荐餐厅”“金阶合作商家”及“道滘文旅推广大使”等奖项逐一揭晓，表彰了为道滘美食文化传承与发展作出贡献的个人与单位。中国食品工业协会顾问张俊修对道滘美食产业的发展成果给予高度评价，并为未来融合发展提供了专业指导。在与会嘉宾的共同见证下，启动仪式将现场氛围推向高潮，标志着这场美食文化盛宴正式启航。

本届美食周汇聚八方风味，现场人气火爆。佳佳美、伟记牛腩、坤记私房菜等经典老字号与兴隆百货、云屿白等新晋人气商家同台亮相，非遗道滘粽、道滘肉丸等地道本土美食，与炒米粉、钵仔糕等老广风味，以及酥炸蘑菇、手工汉堡等网红爆款、台湾蚵仔煎等四方特色齐聚一堂，香气四溢，吸引食客大排长龙，现场烟火气十足。

活动更融合了丰富的文化体育元素。开幕式当天，2025年道滘镇首届迎新传统狮王争霸邀请赛激烈上演，来自佛山、云浮、中山及东莞

本地的9支队伍同台竞技，腾挪翻飞，锣鼓喧天，展现了精湛技艺与团队精神，收获观众阵阵喝彩。当晚，济川广场室外篮球场举办的元旦篮球嘉年华（1V1挑战赛）也准时开赛，吸引了众多中学生积极参与，现场激情四射，与美食节的热闹相映成趣。此外，深受大湾区民众喜爱的“顶流明星”——“大湾鸡”也惊喜空降活动现场，其憨态可掬的互动与巡游，为美食节增添了无限欢乐与温情。

据悉，本届美食文化周将持续至1月4日，数百个摊位将呈现“美食+”多元场景，融合粤剧雅韵、电竞体验等潮流玩法，全方位满足市民游客“吃住行游购娱”需求，让人们在品味地道风味的时候，感受传统水乡与现代潮流交织的独特魅力，共度一个时尚、欢乐的新年。

■2025年12月31日下午，以“潮乐新年·食尚道滘”为主题的第13届中国（道滘）美食文化周暨2026东莞地铁水乡迎新纳福FUN聚汇在道滘镇盛大开幕

本报记者 张伊琳 摄



延伸阅读

食力道滘：从味蕾到产业的集群崛起

在启幕的第13届中国（道滘）美食文化周上，道滘粽、道滘肉丸、道滘蛋卷、道滘米粉等本土美味将携手佳佳美、东鹏、千厨等知名企业的特色产品，与各类中华美食同台亮相，吸引八方食客。

这一幕，正是道滘食品产业从“单点突围”到“集群发展”的生动缩影。近年来，道滘镇以特色食品集聚区为抓手，破解传统食品产业“散、小、弱”难题，紧扣“智创优品、和美宜居”的现代化新东莞建设目标，走出一条集标准化生产、品牌化运营、文旅化融合于一体的高质量发展之路。

构建特色食品产业矩阵

近年来，面对传统食品小作坊分布零散、设施简陋、标准不一所带来的食品安全隐患与监管难题，道滘镇以创新破局，率先探索出一条以小作坊集聚化推动产业规范化发展的新路径。2022年，全镇以粽子产业为突破口，建成全市首个食品小作坊集聚区——道滘镇传统粽子小作坊集聚区，创新实施“一个中心、多点经营”的集约化管理模式。

“集聚区为在道滘生产道滘粽的小作坊提供培训、引导、销售、食品安全检测、食品安全监控等全链条服务。”道滘市场监管分局有关负责人介绍，辖区内的粽子小作坊必须安装“互联网+网络监管”监管系统，对粽子小作坊生产加工的全过程进行监控，打造“阳光车间”，确保集聚区食品安全。管理中心还将定期对全镇小作坊的原料、成品进行抽样检测，确保食品安全。

集聚效应很快显现。原本“各自为政”的50余家粽子小作坊，在统一标准、统一监管下实现品质跃升，“道滘粽”的品牌知名度与市场认可度持续提升。如今在道滘，粽子不仅是飘香全国的美食招牌、特色产业，更成为带动民生增收的重要引擎。每到粽子产销旺季，许多赋闲在家的居民主动加入包粽大军，凭借传统手艺实现家门口就业，其中快手阿姨单日最高可包制1000条粽子，熟练女工月均收入普遍突破万元；近三年，道滘镇政府还联合多部门举办粽子节，到2023年首届签下513万条订单，到2024年第二届粽子节抖音平台总曝光量超1500万，道滘人用勤劳双手编织出实实在在的“粽”香致富路。

这个以粽子为核心的集聚区，不仅成为传统食品小作坊转型升级的

“孵化器”，更摸索出一套可复制、可推广的产业规范化发展方案。

调研数据显示，除粽子作坊外，镇内同样拥有深厚底蕴和市场基础的道滘肉丸、蛋卷小作坊也面临类似发展瓶颈，绝大多数经营者渴望规范发展却无力独立突破。回应这一需求，道滘镇将“单点突破”升级为“矩阵拓展”，正式推动集聚区扩容为“道滘镇特色食品集聚区”，把肉丸、蛋卷等本土美食纳入统一管理体系。通过修订管理办法、联合制定团体标准、强化准入培训、全面接入智慧监管等一系列举措，在保留传统工艺特色的同时实现标准化生产与全链条溯源，构建起多元特色食品产业协同发展的新格局。

由此，道滘不仅成功孵化出传统小作坊转型升级的典范，更通过多元品类的集聚共舞，形成了独具水乡特色的食品产业高质量发展矩阵。

现代食品产业浪潮奔涌

道滘镇以食品产业为其传统优势产业，在珠三角、粤港澳地区食品行业中享有盛誉，荣获“中国特色食品名镇”“美食名镇”“食品专业镇”等荣誉称号，并成功创建了“道滘”“品味道滘”等集体商标和区域品牌，举办了第十二届中国（道滘）美食文化节活动，多年来的发展为道滘食品产业奠定了坚实的基础和市场潜力优势。

在传统特色食品蓬勃发展之时，一批规模大、品牌响的现代化食品饮料企业也在道滘扎根成长，形成了“传统与新兴共荣，本土与知名并举”的产业矩阵。道滘粽、道滘肉丸、道滘米粉、道滘礼饼等传统美食已逐步从小作坊走向了企业化、从小食品走向了产业化、从小土产走向了品牌化、从小门店走向了大市场。“思朗食品”“佳佳美生物科技”“东鹏特饮”等

龙头企业与众多充满活力的中小食品企业共同构成了道滘食品产业的坚实骨架。

道滘食品产业的加速升级，得益于近年来强有力的政策引导与精准扶持。早在2023年，道滘获评东莞市食品饮料产业集群的核心区域，并出台了《食品饮料产业集群试点培育专项资金管理办法》，助力传统企业做大做强。截至目前，千厨食品、精益油脂、萃怪、佳佳美生物科技、蜂七食品等多家企业升规纳统，镇内规模以上食品企业数量已增至10家，实现了倍增目标。

此外，道滘镇积极贯彻落实“百千万工程”与“坚持制造业当家”的战略部署，将食品饮料产业作为实体经济的重要支柱。政府不仅着力推动头部企业做大做强，更系统推进“道滘十大名菜”等特色美食的品牌化、产业化与标准化进程，让传统韵味与现代产业标准深度融合。

当前，道滘正面临新的历史机遇。今年4月，道滘镇正式发布《南Y现代化产业园区产业发展规划（2025—2027年）》，明确以新材料与食品饮料“一主一特”双核驱动产业集聚发展。规划通过系统布局与政策保障，全力支持食品饮料产业向高端化、集群化迈进，致力将园区打造为产城融合、特色鲜明的现代化食品产业高地。

擦亮道滘美食金字招牌

产业的升级，最终要落脚于品牌的增值与市场的拓展。道滘特色食品产业的破圈之路，还离不开文化基因的挖掘与文旅场景的构建。作为岭南水乡文化的重要载体，道滘镇以“美食+文旅”为抓手，推动特色食品产业与水乡文化、节庆经济深度融合，让传统美食焕发全新活力。

2023年6月，道滘裹蒸粽文化馆

在永庆村正式开馆，成为道滘文化新地标。馆内不仅展出道滘粽的历史脉络与制作技艺，更设置龙舟文化互动区及DIY体验区，让游客沉浸式感受非遗魅力。开馆至今，这里已吸引了众多游客打卡，成为水乡文化传播的重要窗口。

节庆经济也同样成为撬动道滘文旅融合的支点。每逢端午，道滘粽子文化消费节都会如期而至，包粽大赛、非遗展示、水乡民俗表演轮番登场，吸引数万游客慕名而来。如今，随着集聚区的扩容，肉丸品鉴会、蛋卷DIY体验等活动也纳入节庆日程，形成“一粽引领、多味齐放”的节庆美食盛宴。即将举办的道滘美食周，更是将三大特色美食作为核心看点，设置主题展区，邀请作坊经营主现场展示制作技艺，让游客沉浸式体验道滘美食的独特魅力。

除了节庆赋能，道滘镇还着力构建全方位品牌推广体系。一方面，政府牵头对接商超、电商平台等，帮助集聚区作坊拓宽销售渠道，推动道滘特色食品从“本地餐桌”走向“大湾区货架”；另一方面，深挖美食背后的文化故事，通过短视频、宣传画册等形式，让道滘美食走出东莞，在广州等重要城市亮相。尤为引人注目的是，东莞地铁1号线“道滘美食专列”的启程，让道滘美食搭上地铁“快车”，走出本土，香飘湾区。同时，引导龙头企业发挥示范引领作用，推动“非遗技艺+现代化生产”融合，实现产能与品质的双重提升。

从传承风味的守护，到现代产业集群的构建，再到“舌尖上的文旅”体验打造，道滘食品产业的每一步跨越，都镌刻着“守正创新”的印记。如今，一幅以美食为媒、以产业为基、以文化为魂的乡村振兴画卷，正在这片水乡沃土上徐徐展开。

