

融入家乡基因，她们的中秋月饼真湘

今日女报 / 凤网记者 唐天喜

这个中秋，湖南的月饼香飘出了不一样的门道。在永州，“平安喜乐”的女书文字伴着瑶族纹样新鲜脱模；在邵阳，崑山丹霞、滩头年画——浮现在饼面；在岳阳，樟树港辣椒与传统饼皮碰撞出鲜辣回甘的独特风味……在月饼日趋同质化的当下，湘女创业者没有跟风网红口味，而是转身向内深耕脚下的土地，把“创新”二字揉进每一道工序，让一个个普通的月饼长出了文化的厚度、乡愁的温度与市场的活力。

把千年女书变成舌尖美食

9月18日晚，2026年永州市“永冲锋冠军市集”促消费活动江永专场在湘江西路湘江红舞台火热开市。在熙攘的市集中，一款写着女书文字的月饼吸引了不少市民驻足。

“马上中秋节了，希望大家吃到女书月饼的时候认识女书、了解女书、主动传播女书文化。”

9月21日，女书文创月饼摊主李雪英告诉今日女报 / 凤网记者。

李雪英是土生土长的永州江永人。“女书是咱们江永独有的世界级非遗，美学价值独一无二。我一直觉得，这么珍贵的文化不能只陈列在博物馆里，更应该融入生活、贴近大众。”她由此萌生了一个想法：把女书美学和本土食品相结合，做成大家看得见、吃得着、带得走的文化伴手礼。

2023年，李雪英正式创立女书手信品牌、开设线下手信门店，并开始做女书文创月饼。

记者发现，每一个女书文创月饼饼面纹路细腻精致，文化辨识度极高。李雪英介绍，模具开发花费了很多心思。团队专门对接设计师，依据正统女书字体，重新设计、反复定稿、专属开模，将平安、喜乐、吉祥、花好月圆等美好女书祝福语——刻印在月饼表面，把专属女书

的美好祝愿融入中秋团圆的寓意里。

但月饼上的女书文字并没有汉字译文，会不会影响大家的购买欲呢？“我是故意设计的。”李雪英告诉记者，女书被誉为“千古之谜”、世界唯一的女性文字，本身自带独特神秘感，“保留这份古老文字的神秘感，更能勾起大家的好奇心”。当然，为了兼顾大众阅读体验，她在外包装盒和配套的释义小卡上印有汉字译文以及女书非遗相关介绍。

女书文创月饼不仅传播文化，也带动了本土农产品和本地就业。李雪英介绍，月饼口味包含藤椒牛肉、红豆芝麻、江永香芋泥等多种口味。其中，最具家乡特色的是江永香芋泥口味，选用本地优质香芋制作馅料，把江永特色农产品融入非遗文创月饼，提升本土农产品附加值，助力家乡香芋拓宽销路。每到月饼生产季，工坊都会带动本地留守妇女、农户就近就业增收。

“今年订单比去年多了两成，销到了长沙、广州、深圳，还有很多企业专门订购作为文旅礼品。”李雪英说，“未来我也会继续挖掘更多江永本土农特产，融入月饼研发，让非遗文创产品真正扎根乡土、带动本地农产品发展。”



李雪英在制作女书文创月饼。

把家乡山水“包”进月饼

做了十多年烘焙的金依一今年终于圆了自己的心愿：让邵阳人吃上“邵阳味”的月饼。她创办的“金小依”品牌推出的“邵阳有礼”文创月饼，一上市就深受部分人喜爱。崑山丹霞、滩头年画、南山牧场……八种邵阳标志性的山水人文，全都凝在了一个个月饼上。

这条路并不好走。同行都劝她：月饼卖口味就好，做文创开模贵、打样难、量上不去，纯粹是费力不讨好。金依一偏不认。她带着团队一路采风，从市区到县城，从景区到老街，把邵阳人共同的记忆一个个找出来，再一点点转化成饼面上的浮雕。“前年就正式启动研发，和模型设计师反复核对每一处细节，效果好的保留，不合适就推翻重调，光是配色、纹路就打磨了无数次，力求最大限度还原实景风貌。”比如，为还原隆回滩头年画的原汁原味，团队专门采用描红工艺，让非遗色彩在饼面上重新亮起来。

今年，金依一共设计12款邵阳地标文创月饼，首批推出8款，限量1000多盒。8月10日开售后，很快售罄。

有在外工作的邵阳人买了礼盒寄给外地客户，笑着说“不用我多介绍，打开盒子就知道我的家乡有多美”。

不只是邵阳，把家乡山水人文装进月饼，正在成为湖南多地女创业者的共同选择。

在湖南怀化，王雲丹去年就推出了融入杂交水稻、麻阳冰糖橙、芷江风雨桥等怀

化标志性元素的系列文创月饼，实现销售额88万元。今年，她又推出了洪江古商城、靖州杨梅、侗锦、麻阳龙舟、龙溪古镇、高椅古村、大酉书院、鹤鸣洲、荆坪古村、碣滩茶等怀化标志性元素的文创月饼，而且，配套的不同规格包装都延续了中式美学，与饼面的怀化文化元素相呼应。

9月初，“怀化文旅”微信公众号更以《中秋最好的礼物，是一盒能“吃”的怀化记忆》为题向大众推荐王雲丹的文创月饼。

把“辣椒中的爱马仕”烤出湘味月饼新花样

在月饼里面放辣椒，你会不会以为是黑暗料理？

岳阳湘阴的黄佳丽回答：不是。

作为湘阴传统糕点制作技艺非遗传承人，黄佳丽看着樟树港辣椒从本地特产变成“辣椒中的爱马仕”，心里总在琢磨：这么好的食材，能不能跳出家常菜框？

2019年，黄佳丽携手湖南农业大学开始研发辣椒饼，前后经历了无数次原料配比调整以及辣度、甜度的改良，直到2022年，辣椒饼和辣椒月饼等相关产品先后上市销售。

“我们手工筛选出7厘米长嫩椒，采用零下196摄氏度液氮锁鲜冻干技术，留住辣椒嫩果期的鲜香；还通过香氛萃取工艺，取辣椒头部三分之一的清香段，分离辣素，保留果香，最终做出独特的



黄佳丽通过举办樟树港辣椒月饼品鉴会拓展营销渠道。

辣椒月饼。”

产品一上市便受到市场热捧，高峰期一天能卖出两千多盒，而且在2023年湖南省文化旅游商品大赛中获得银奖。

如今，黄佳丽的视频号里置顶的依然是这款辣椒月饼的制作视频。“湖南人无辣不欢，中秋的月饼里也该有我们自己的辣味浪漫。”黄佳丽笑着说。

资讯 >>

邵阳市妇联以“指尖技能”激活乡村振兴“她力量”

今日女报 / 凤网记者 唐天喜 近日，邵阳市妇联举办了“乡村振兴巾帼行动”巾帼电商直播培训班，来自12个县市区的50名湘女新农人联盟成员、村播联盟成员、村（社区）妇联执委、农村妇女合作社骨干和返乡创业女性参与培训。

本次培训紧扣农产品上行和巾帼电商品牌建设需要，围绕电商基础与账号搭建、店铺运营与短视频入门、直播准备与话术训练、直播实操与流量运营、综合实训等内容，采用“讲+演+练”一体推进模式，帮助学员从“零基础”逐步掌握账号注册、短视频剪辑、场景搭建、留人促单等实操

本领。课堂上，学员自带农特产品上机演练，把“自家好物”搬进镜头，在实战中理清带货逻辑、练强表达底气。

培训期间，学员们认真研学、互讲互评，不少人在短时间内实现了从“刷手机的人”到“能开播的人”的转变。“以前想帮村里卖农货，但是不会拍、不敢播，通过培训，我们真正学到了直播带货真本事。”一名村妇联执委在交流中说出了大家的心声。学员们纷纷表示，回去以后要把课堂所学用起来，主动推介家乡农特产品、讲述乡村发展故事，带动身边妇女一起干，把个人创业融入盘活村域资源、服务“三农”发展的大局之中。

2026年第二期湖南省巾帼家政职业经理人培训在长沙开班

今日女报 / 凤网记者 尹盛鹏 9月21日，2026年第二期湖南省巾帼家政职业经理人培训在长沙市妇联正式开班。长沙市妇联四级调研员黄建敏，湖南省巾帼家政发展促进会常务副会长、金职伟业集团董事长彭英出席并讲话。来自14个市州的50余名家政企业管理人员齐聚一堂，开启了为期三天的集中学习。

本次培训班由湖南省妇女联合会主办，湖南今日女报传媒有限公司、长沙市妇联、湖南省巾帼家政发展促进会联合承办。培训在设计上坚持问题导向、实战导向，根据家政服务业

正加速向规范化、专业化、智能化方向转型趋势，结合实际运营场景以及企业管理岗位的新变化、新要求，针对性地设计了拓客销售、私域运营、AI营销、短视频及直播获客等核心课程，内容紧凑、干货密集；教学师资除了一线工作经验丰富的行业精英与资深大咖外，还特别邀请了在第二届全国巾帼家政职业技能大赛中获奖的选手与大家分享交流，助力学员提升综合素养与专业能力，更好胜任家政企业管理工作，进一步培强企业、培新业态、培训队伍，推动巾帼家政企业高质量发展。