



开栏语

商贾云集,琳琅满目。人们的日常生活,离不开各类商家。正是因为不计其数的商家全方位服务广大消费者,我们的生活才更加美好,城乡的烟火气才更加浓厚。

近年来,由于电商的发展,以及消费市场变化,一些商家感叹“生意不好做”,但也有一些商家依然生意火爆,有的商家还因为人气爆棚或创新亮点突出而成为“网红店”,线上线下“全线飘红”,受到消费者的追捧。为了解锁成功商家的经营密码,发掘他们的生意秘诀,本报特开设“我嘅生意经”栏目,希望为江门商界带来启迪,为市民消费带来特色指引,为江门营造更好的消费环境,敬请关注。

(吕胜根)

“温三爷”将祖传手艺做成非遗爆款,解锁乡村网红密码 四代“牛”人书写“牛肉传奇”

藏于乡村,却能吸引食客纷至沓来,这里头必定藏着不普通的手艺。

在鹤山市龙口镇霄南村,“温三爷牛世家”餐馆便是这样传奇的存在——温氏家族四代人坚守龙口牛肉制作技艺,打造出从养殖、屠宰、深加工到非遗餐饮的“牛经济”全产业链,让自家养殖的优质牛直达消费者餐桌,确保每一口牛肉都新鲜至极。

在“温三爷牛世家”负责人温伟文看来,餐饮不仅是一门生意,更是一种文化的传承。“餐饮是直接、简单能让大众深入了解龙口牛肉文化的方式,就像很多人会通过重庆火锅去了解重庆的文化。”如今,龙口牛肉制作技艺已入选江门市级非物质文化遗产,“温三爷牛世家”更成为带动当地文旅消费的网红打卡地。藏在乡村的美味与文化,正在被更多人看见和记住。

文/图 江门日报记者 陈倩婷 吕胜根



“温三爷牛世家”餐馆吸引无数食客前来打卡。

四代“牛”人的坚守和传承

霄南村的清水牛肉火锅,承载着700多年的吃牛肉传统。这一传统源自鲜卑族后裔源氏的聚居地,他们带来了游猎生活中以牛羊为主食的习惯,并在龙口镇逐渐演变为一门独特的艺术。

龙口牛肉的声名鹊起,离不开温氏家族的贡献。温伟文的太公“牛栏德”是第一代“牛”人,也是当地家喻户晓

的人物。“牛栏德”原名温德胜,年少时曾随族人到新加坡等地谋生,机缘巧合下习得欧洲斗牛的技巧,并以此为启发,深入研究牛的各个部位特征,从而练就了一手精湛的宰牛技艺,逐渐在乡亲中树立起口碑。

温伟文的爷爷温炳均,继承并发展了“牛栏德”的技艺,于1987年创办“温三爷牛世家”(前身为“霄南饭店”),确

立了养殖与餐饮协同的经营模式,成为龙口镇较早经营牛肉餐厅的先行者。

“父亲在家族中排行老三,所以品牌就叫‘温三爷’。”温伟文笑着说,“更巧的是,我和我的儿子也同为家族同辈中的‘老三’。”这段代代相传的缘分,早已融入温伟文的血脉里,化作一份沉甸甸的使命感。

温伟文的童年,浸润在与“牛”息息

相关的烟火气中。“我从小在村里长大,看着长辈们忙碌地工作。”他回忆说,“因为接触多了,所以不害怕牛,对烹饪也逐渐产生了浓厚的兴趣。”这种在灶台边、牛栏旁长大的经历,在他心中种下了深厚的乡土情怀。2007年大学毕业后,当许多同龄人奔向繁华都市时,温伟文选择了回归家乡,成为家族事业的第四代传承人。

“一生只为做好一头牛”

“父辈的想法很简单,不用考虑太多,把东西做好就行。”温伟文朴实的话语,道出了“温三爷”一脉相承的赤诚底色——“一生只为做好一头牛”。“我们对牛很执着。”温伟文说,“从选牛开始,我们就很清楚牛的品质、风味,以及屠宰工艺、食品安全这些关键点,它们共同决定了最终呈现的牛肉效果。”

温氏家族对“牛”的执着,藏在一个个细节里。

温伟文结合牛的生长特点,食用牛的口感、营养、环保、色泽等多方面

因素,在选择北牛南育的牛种上,选择了安格斯、水牛、西门塔尔等多个品种,通过自主创新引入现代科技和经营理念,办起了大型的牛养殖场,从食材的源头上把控好品质。

为了确保食材新鲜和安全可靠地运输,温伟文建立了自有冷链物流,构建起“养殖—屠宰—配送—餐桌”的全程可控链条。“我们坚持每天现杀现吃,从牛被宰杀到端上餐桌‘鲜味期’仅维持4小时。”温伟文说。

牛的每一个部位都有不同的吃

法。想吃牛的哪个部位,在“温三爷牛世家”都可以吃到。跟牛打了几十年交道,温氏家族对牛的每个部位都非常熟悉,并针对每个部位的特点研制出不同的制作方式。

在后厨,师傅们现场手切牛肉,刀工则是另一门关键手艺。温伟文介绍,用来打边炉的牛肉,需要使用顶刀切,即横纹切,切肉时,刀与肌肉纤维走向垂直,力度均匀且速度平稳。即使是身为老板的温伟文,在餐馆繁忙时也会亲自操刀上阵,因为这关乎牛

肉口感。

如今,温伟文那70多岁的老父亲,仍坚持每天巡店的习惯,检查产品制作是否合乎标准,保证各项出品真材实料。在父辈的身上,温伟文看到了餐饮的立身之本:“我们要站在消费者角度,他们觉得好,回头客自然就来了。生意好就多请人,生意淡就自己动手干,只要能保证食材,生意一般都不会差。”这份源自血脉的务实与韧性,正是“温三爷牛世家”得以抵御市场风浪的“压舱石”。

讲好龙口牛肉的非遗故事

龙口牛肉制作技艺,承载着鲜卑族独特的地域文化与历史印记,如今已入选鹤山市和江门市非物质文化遗产代表性项目保护名录。这份宝贵的文化财富,正需要当代人用心讲述与活化传承。

作为这项非遗技艺的代表性传承人,温伟文深知,要让非遗真正“活”下去,“火”起来,必须找到与当代人,尤其是年轻人对话的方式。“一碗热汤,一盘牛肉,就是最好的开场白。我想通过餐饮这种简单直接的方式,让大众深入了解龙口牛肉的底蕴和文化。”他想让“温三爷”成为打开龙口牛

肉文化的一扇窗,让食客在享受美食的同时,也能触摸到非遗传承的温度。

于是,一系列充满巧思的创新举措应运而生。温伟文将餐馆对面的牛栏旧址,改造为“龙口牛肉文化体验馆”。他用自家牛场生产的水牛奶,创立了“乳小初”奶茶品牌,将传统产业的副产品,转化为年轻人喜爱的时尚饮品。这些尝试,正是用年轻人的语言和方式,为古老的非遗注入新活力,让龙口牛肉的香气,飘进更广阔的生活场景。

面对当下的餐饮市场,温伟文清楚,“首先要坚持,其次不能急躁。我们

的产品或许不是最顶尖的,但一定是有温度的。”正是这份对品质的坚持与对家乡风味的深情,让“温三爷牛世家”成了带动当地文旅消费的网红打卡地,吸引无数食客前来体验那份独特的“非遗味道”。“就像大家通过重庆火锅去了解重庆的城市文化,我们希望通过‘温三爷’让大家知道,来江门就要试试龙口牛肉。”

如今,龙口镇正以“一头牛”为纽带,串联起养殖、屠宰、餐饮、文旅,走出一条独具特色的乡村振兴之路。而“温三爷”的故事,正是这条路上一个生动注脚。



扫描二维码
看相关视频



餐馆繁忙时,温伟文也会亲自上阵。



每年七八月份,是新会小青柑采收与加工的繁忙时节。近日清晨5点,柑柑好新会种植基地已经开始忙碌起来,100多位工人正忙着摘果、清洗、挖肉。据他们介绍,自7月中旬起,他们便开始陆续采摘今年首批小青柑,这些采摘下来的果实将被送往工厂,进一步加工成深受大众喜爱的小青柑普茶,销往全国各地。

“我们基地种植面积有200亩,今年小青柑预计产能达10万公斤左右。”柑柑好新会种植基地负责人钟汝雄告诉记者,基地今年聘请了100多位工人,他们大多来自周边村落,拥有丰富的采摘和开果经验。“工人在不同岗位的日薪有所差异。”钟汝雄补充说,“平均下来一天能挣350元,整个采收季持续约两个月。手脚麻利的老师傅,整个采收季最高能拿到近三万元的收入。”

家住附近的卢叔便是其中一员。他主要负责开果工序,每天从清晨5点一

新会小青柑迎来采摘旺季,带动农户就业增收 农户“柑”劲足 日子有奔头

直忙到中午12点左右,日收入400多元。只见他动作行云流水,平均每分钟就能处理50多个新会柑。“像我们这样的夫妻档在基地很常见。”卢叔叔忙边说,“两口子一起干,一年下来通过采摘小青柑、二红柑、大红柑等,每人能增加四五万元的收入,贴补家用很实在。”

在基地完成初步加工的小青柑,马上就被送往加工车间,经过填茶、烘干、封装等工序,一颗颗圆润饱满的小青柑普茶便诞生了。车间外,几辆物流车正整装待发,这些承载着新会风味的小青柑普茶将通过电商平台、线下门店等渠道,发往北京、上海、广州等全国数十个城市。

小小新会柑,串起致富路。近年来,随着新会陈皮及相关产品在国内外市场的热度持续攀升,柑柑好新会种植基地采取“公司+基地+农户”的合作模式,带动周边200多户农户抱团发展。“基地形成了从种植到加工、销售的完整产业链。”



钟汝雄说,“去年我们销量突破两千万元,农户的收入也一年比一年高。”

据悉,2024年,新会柑种植面积约14.3万亩,鲜果产量18万吨,陈皮产业

企业共3972家,全产业链总产值达260.18亿元,超7万人在陈皮产业的带动下实现了就业增收,农民人均增收约2.2万元。



扫描二维码
看相关视频

工人们正忙着将小青柑挖肉。



江门职业技术学院汽车技术教研室负责人方镕城:

以科技匠心 “续航”侨都新能源汽车事业

江门职业技术学院汽车技术教研室负责人方镕城的一天,总是从清晨的第一缕阳光开始。每天早上7点,他会准时送孩子上学,然后匆匆赶往学校,开始一天忙碌的工作。晚上,当大多数人都已归家享受家庭的温馨时,他却常常在办公室或实验室里忙碌到深夜11点以后。对于这样的生活节奏,方镕城早已习以为常。

在江门新能源汽车技术创新领域,方镕城是一个熟悉的名字。他主持“一种节能环保型环卫清洗机”等5项江门市科技局科研项目,以第一发明人授权“一种手摇式通用型汽车弹簧拆装工具”等实用新型专利4项,为新能源汽车技术的发展提供了有力的支撑。在他的影响下,越来越多的学生选择了新能源汽车作为自己的职业方向,并在这个领域中取得了优异的成绩。

在侨乡这片创新沃土上,方镕城用七年光阴,将爱国热忱、创新锐气、育人温情熔铸成一把钥匙,打开了新能源汽车技术普及与人才培养的大门。他的故事里,藏着科技工作者最动人的模样——把论文写在侨都大地上,把初心刻在三尺讲台上。

文/图 江门日报记者 陈倩婷



方镕城向社区居民普及新能源汽车知识。

课堂里的“强国梦” 激发学生的爱国热情和使命感

“动力电池的能量密度每提升1%,续航里程可增加约6公里,中国新能源汽车在国际赛场就多一分底气!”在《新能源汽车实训》课堂上,方镕城正举着一块锂电池向学生们进行讲解。在他看来,每一项技术的小创新,都能推动整个汽车产业的升级。

方镕城始终将爱国情怀贯穿于课堂之中,通过分享新能源汽车领域的成功案例、国家政策导向以及国际形势分析,激发学生的爱国热情和行业使命感,鼓励学生将个人理想与国家需求相结合。2022年,方镕城所授的《新能源汽车实训》课程获得校级教学典型案例立项。在他的影响下,越来越多学生投身新能源汽车领域。

除了日常的教学和科研工作外,方镕城还非常重视学生的技能大赛训练,总是亲自指导学生,从理论讲解到实践操作,每一个环节都力求完美。有一次,他的爱人带想念爸爸的孩子到学校,看到的是方镕城带领学生检修教学设备的场景——汗水浸透衣背,他却全然不顾,眼中只有设备与学生。孩子虽有失落,却很快生出敬佩。他的爱人曾评价他:“我嫁给你,你嫁到学校。”这句话虽略带调侃,却道出了方镕城全身心投入工作的真实写照。

在方镕城的指导下,该校多名学生在省级以上技能大赛中获奖,“产出”多篇学术论文与专利成果;多人成功进入知名企业从事新能源汽车技术相关工作,并取得显著成绩。

实验室的“真较劲” 让每个数据都经得起检验

“再测一次!误差0.5毫米也不行!”在教研室,方镕城正盯着学生校准新能源汽车电池模组快速检测平台。这个由他主持的江门市科技局科研项目,每个数据都经过他反复调试,“学生将来要进入生产科研一线工作,现在练的每一手都得扎实。”

教学中,方镕城始终秉持求真务实精神,严谨治学。在教研室里,他亲自参与设备研发与改进,根据教学需求和行业实际,不断优化实验设备与流程,保障教学顺利开展。同时,他着力培养学生的实验技能与数据分析能力,让学生在实操中积累更多实践经验与技能。

“新能源汽车技术涉及多学科交叉,既需扎实理论基础,也离不开丰富实践经验。”为了让创新接地气,方

镕城积极推动产学研融合。他与企业紧密联动,共同开展新能源汽车技术研发与应用,不仅将科研成果转化为实际生产力,更为企业提供精准技术支持。这种校企协同模式,既深化了高校与企业的合作交流,也加速了新能源汽车技术的落地与普及。

在方镕城的带领下,江门职业技术学院在新能源汽车领域取得了显著的成绩。他主持“一种节能环保型环卫清洗机”“新能源汽车电池模组快速检测平台”等5项江门市科技局科研项目,并以第一发明人获得“一种手摇式通用型汽车弹簧拆装工具”“一种新能源汽车智能升降拆装台”“汽车故障模拟器”“一种节能环保型环卫设备”4项实用新型专利授权。

群众家门口的“科普员” 让科技创新温暖每个角落

“方老师,我的车充电时总跳闸,是不是坏了?”周六上午,蓬江区一社区内,居民围着方镕城问个不停。他带着学生深入社区和企业,开展新能源汽车技术培训 and 科普活动。他通过现场演示、案例分析等方式,向社区居民和企业员工普及新能源汽车知识和技术要点,从电池保养到充电桩使用规范,耐心解答每一个疑问。

方镕城常说:“科普不是简单的知识灌输,是要让群众感受到科技带来的便利。”正是这份信念,让他的科普活动既有专业深度,又接地气,切实为群众解决了使用中的难题,推动新能源汽车技术的普及和应用。

2023年,江门职业技术学院新