



广东省AAAAA级旅行社

全省仅9家 江门首家



广东地区诚邀门店加盟

加盟热线 陈生: 139-0258-0966



第十届中国旅游管理博士生学术训练营“侨”见江门 解码侨乡文化 共绘文旅新篇

江门日报讯(文/图 记者/李银换)8月2日,第十届中国旅游管理博士生学术训练营走进江门。近百名来自中山大学、厦门大学、香港中文大学、澳门大学、马来西亚北方大学、韩国全南国立大学等海内外32所知名高校的旅游管理专业博士和青年教师考察调研了中国侨都华侨华人博物馆、先锋书店、自力村碉楼群和赤坎华侨古镇,深入了解江门推进“百千万工程”和农文旅融合发展的最新成果,并为江门文旅高质量发展建言献策。

据了解,第十届中国旅游管理博士生学术训练营由中国旅游协会旅游教育分会、中山大学旅游学院、香港理工大学酒店及旅游业管理学院联合主办。如今已成为大中华区最具影响力的旅游研究人才训练项目。

本次考察由江门市文化广电旅游体育局和江门市旅游行业协会等单位支持开展,旨在让参与者了解江门的的历史文化,学习当地旅游资源的保护和活化利用方法,促进活动参与者与当地专家学者的交流与互动。一直以来,江门市文化广电旅游体育局与中山大学旅游学院保持长期深入合作,2014年、2016年、2018年和2023年举办的中国旅游管理博士生学术训练营均走进江门。

活动当天,博士生们在中国侨都华



近百名旅游管理博士生游江门。

侨人博物馆透过泛黄侨批与远洋船票,梳理江门华侨从艰苦谋生到创业反哺的百年脉络,感悟其“根脉相连、敢为人先”的精神传承;在先锋书店,百年粮仓改造的文化空间保留着混凝土立柱与木质书架的碰撞美学,穹顶天光倾泻而下引发青年学者对城市记忆再生模式的探讨;自力村15座中西合璧碉楼间,博士生们近距离感受中西合璧的建筑风情,

领略世界文化遗产的魅力;赤坎华侨古镇以“修旧如旧”的匠心复刻侨乡肌理,600余座沿江舒展的商埠建筑群,让博士生团队在青砖黛瓦间触摸到百年商脉的温热跳动。夜晚,夏日焰火音乐节骤然点亮夜空,大型实景演艺《归途》将华侨漂泊与归来的史诗娓娓道来,让青年学者在传统与现代的交响中,见证了古镇

域”的焕新蝶变。

此次涵盖赤坎华侨古镇骑楼街、自力村碉楼群等侨乡文化地标的考察行程,助力近百名博士生深入感知江门侨乡的历史厚度与文化活力。

厦门大学博士生李健强此前通过《狂飙》《让子弹飞》等影视作品初步感知江门,此次实地考察让他对中国侨都的文化底蕴有了更深刻的理解。在中国侨都华侨华人博物馆,他了解到江门华侨华人的奋斗史,一批文物复刻细节精致,完整的历史叙事增强了沉浸感。他建议,江门可进一步挖掘碉楼等独特华侨IP的差异化价值,通过年轻化表达吸引青少年群体,让华侨文化从课本走进生活。

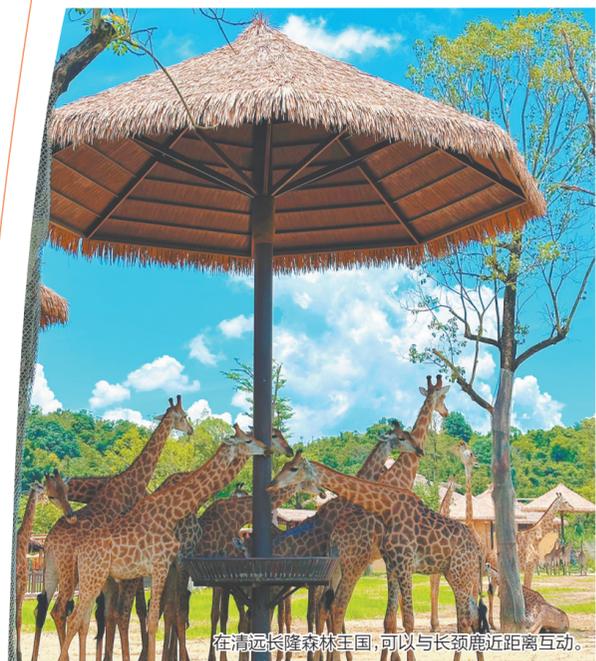
澳门科技大学博士生王皎皎首次到访江门,她认为中国侨都华侨华人博物馆“内容丰富、展示全面”,尤其是唐人街场景复原令人印象深刻。她大学所在的澳门与江门一样,都是世遗之城,她提出江门可借鉴澳门历史街区保护经验,打造“侨文化主题街区线路”。

在赤坎华侨古镇,内蒙古农业大学青年教师樊琪感受到了岭南风情与北方风光的鲜明对比。她建议,江门可从研学视角出发,将碉楼、骑楼建筑等元素融入研学课程设计,让更多青少年在研学中学习华侨文化。

低至1198元玩转两天一夜 清远长隆邀你来过暑假

无需远赴非洲,从江门出发自驾仅需不到两小时,就可以到清远长隆国际度假区开启一场“穿越非洲大草原”的奇幻之旅。这里集动物互动、主题游乐、沉浸式剧场于一体,成为今夏亲子游的“顶流”之选。

文/图 江门日报记者 李银换



在清远长隆森林王国,可以与长颈鹿近距离互动。

感受真实版“动物大迁徙”

踏入清远长隆森林王国,蒸汽火车的鸣笛声瞬间唤醒探险热情——列车缓缓驶过,野象、河马等动物映入眼帘,仿佛置身非洲草原迁徙现场。孩子们趴在车窗边,兴奋地指着远处的动物群,而家长们则忙着用镜头记录这场真实版“动物大迁徙”。若想更近距离感受自然野趣,长颈鹿投喂区是必打卡点,伸出手中的树叶投喂长颈鹿,与它来个亲密互动。长颈鹿转转杯的旋转升降、狮王山摩天轮的云端俯瞰,则为全家带来刺激与浪漫的双重体验。狮

王山摩天轮登顶时俯瞰全景,草原、湖泊与动物群尽收眼底,非洲大草原的即视感扑面而来。斑马云道的“动物跑酷”每日上演多场,斑马疾驰而过的震撼场面,引得围观人群阵阵惊叹,若想占据最佳观赛位,则要提前占座。

主题剧场则是这场自然狂欢的“高光时刻”。英雄谷剧场内,熊、狼、虎三大家族为领地展开“争霸战”,逼真的场景布置与动物自然行为的结合,让观众感到十分震撼;孖宝剧场则以木偶剧形式演绎自然奥秘,灵长类、爬行类、飞鸟等动物穿梭于观众席间,沉浸式互动体验拉满。

与狮子“共进”午餐

午间用餐时,狮王餐厅的VIP体验不容错过——靠窗座位与猛兽仅一玻璃之隔,看着狮子打盹,连餐盘里的牛排都多了几分野趣。下午5点,花车大巡游准时登场,花车缓缓驶过,舞者与游客击掌互动,将欢乐氛围推向高潮。

“不想睡觉”!更贴心的是,入住长颈鹿城堡酒店的住客可通过专属通道提前半小时入园,避开人流高峰,独享“多睡10分钟”的两日游特权。

傍晚还可以到森林温泉乐园“泡汤”,40余个温泉池任选,泡汤时可透过玻璃观察真实动物,或戴上VR设备观看动物纪录片,科技与自然的融合让温泉也充满趣味。酒店内的神树乐园,则是孩子“放电”与挑战勇气的绝佳场所:攀爬网、波波池、滑梯让孩子们玩到满头大汗。

若想享受浪漫晚餐,泉畔餐吧的东南亚菜是不错的选择。8月1日至31日,餐厅还准备了东南亚美食节欢迎游客,泰籍主厨坐镇,带你一口“穿越”东南亚。另外,自助晚餐也是不错的选择,刺身、牛排等各类特色美食应有尽有。

1198元可玩转两天一夜

为让更多家庭畅享自然野趣,本报与江门春秋国旅联合推出暑期特惠,清远长隆森林王国跟团一日游328元/人,3人同行赠18英寸卡通行李箱;自驾亲子门票两大送一小600元/套,自驾车畅玩森林王国;清远长隆长颈鹿城堡酒店两天一夜自驾游住宿套票,含双人无限畅玩森林王国,低至1198元/套,入住指定房型还赠送森林温泉乐园门票!

这个暑假,不妨带孩子到清远长隆森林王国,在自然与欢乐中,收获一段难忘的亲子记忆。即日起,读者朋友可以到江门春秋国旅各营业网点咨询报名,或致电6333333、3331333咨询。



→鹿趣家庭房。

藏在肉菜市场旁的宝藏包子铺

高峰时日销售近3000个包子



清晨6点,江门市江海区银泉肉菜市场的喧闹尚未开始,肉菜市场旁一家包子铺的蒸笼已腾起袅袅白雾。透过敞开的玻璃橱窗,30岁的川籍老板魏有锋正和几位师傅揉面、擀皮、包馅,动作行云流水。这家50平方米的小店,凭借每日手工制作的20余种包子,在两年间创下单日卖出近3000个包子的纪录,更以“看得见的真材实料”成为街坊口中的宝藏包子铺。

文/图 江门日报记者 李银换

真材实料,味道备受好评

下午4点,江海区银泉肉菜市场旁的一家包子铺,已有不少人在排队。记者到达时,正逢新一笼鲜肉包出笼,热气裹着面香涌出街道。

“我们包子的特别之处,就三个词:手工、新鲜、实在。”魏有锋随手掰开一个刚出笼的鲜肉包,热气中露出扎实的肉馅。每天清晨,他都会从旁边的肉菜市场采购新鲜猪肉,师傅现场剁制成肉馅现炒。正因为真材实料,自然受到顾客的欢迎。“市面有些包子皮厚馅少,我们特意调整了比例,馅料很足,试过就知道了。”魏有锋说。

破酥包,这种源于云南的传统工艺,在魏有锋手中被赋予了新生命:传统老面自然发酵8小时,无需添加酵母;醒发好的面团抹上猪油,反复折叠卷压7次,形成层叠的酥皮;最后包入调好的馅料,蒸制15分钟。魏有锋指着操作台上正在醒发的面团说:“整个过程全靠手感,机器做不出这种味道。”

店里的花卷也极具人气。菠菜红豆花卷用菠菜汁现榨和面,面团手工擀成薄片,撒上红豆后再卷起,切成段蒸熟。翠绿的纹理间,藏着手工特有的粗粂感。“机器卷的花卷太整齐,没有这种层层叠

叠的烟火气。”魏有锋笑着说道。

目前,店里供应近20种包子,涵盖酸、甜、咸、辣四类:鲜肉包、牛肉包、肉酱包、玫瑰鲜花花卷、芝麻花卷、小笼包……包子每天有两个时间段新鲜出炉,一个是早上6点至8点,一个是下午4点到6点。为保证顾客每日都能品尝到新鲜出炉的包子,魏有锋坚持每日凌晨2点半便起来开始制作包子,如此方能确保清晨6点,热气腾腾的包子准时呈现在顾客面前。



菠菜红豆花卷。



扫描二维码 看相关视频

魏有锋展示玫瑰鲜花花卷。

新鲜现做,让食客吃得放心

在开包子铺前,魏有锋在江门从事10年儿童轮滑培训,从兼职教练到全职教练,从全职教练到校长,再到区域经理。在2022年,受客观因素影响,他从教培机构转行,计划创业。他留意到广东包子市场,冷藏预制的速冻包占据很大份额,部分商家为降低成本使用劣质肉。

“在四川,包子都是现做现卖,面要发足时间,馅要调足味道。”带着对家乡饮食的熟悉,魏有锋最终决定在江门开一家“实在”的包子铺。

于是,这位从不会做包点的“门外汉”专门跑到四川学做包子,学有所成后,他便开始创业。但创业初期,还是碰了不少壁:面团发酵、馅料过咸,口味不适合当地人……直到慢慢摸索,

经过多次改良,才终于获得食客的认可。

从“门外汉”到“包点匠人”,他将教培行业的严谨基因——备课的精准配比、教学般的火候把控,全部融入每一个包子的褶皱里。

当顾客透过开放式厨房,看到师傅现场揉面、调馅、包制时,主动在社交平台分享:“终于找到能让孩子放心吃的包子了!”如今,店铺的转介绍客户占比很高。

面对日销近3000个的火爆场面,魏有锋却不考虑开分店。“包点制作太依赖师傅的手艺,标准化太难。”在他看来,与其盲目扩张,不如把现有品类做到极致。

经过两年多的发展,包子铺从25

平方米扩展至50平方米,但魏有锋始终坚持三项原则:不使用预制馅料、不添加防腐剂,坚持8小时老面发酵。

“我做包子,首先得让自己孩子敢吃。”这位父亲的话,道出了这家包子铺在速食时代逆流而上的终极密码。魏有锋知道,每个包子里藏着的,不仅是食材的本味,更是一个普通创业者对“真材实料”的坚守。

如今,魏有锋还开展教学,将破酥包制作技艺传授给更多人。在“手工包点课堂”上,他手把手教学员掌握老面发酵、酥皮折叠等核心技术,让传统手艺走出小店,走向更广阔的天地。