



江门春秋国际旅行社

63-333333  
33-222222  
33-31333  
88-33668

始于2003年



广东省AAAAAA级旅行社

江门首家



● 政府公务机票采购资质企业

● 广东省研学承办机构

加盟热线 陈生: 139-0258-0966



# 侨韵悠然 碉楼入梦

——江门民宿暑期预订火爆，多部门护航“过夜经济”

如今，暑期正式开启，国内文旅市场迎来消费热潮，江门依托侨乡特色资源与便捷交通优势，文旅热度持续攀升。主打个性化、沉浸式体验的民宿，成为游客旅居江门的重要选择，也成为展示侨都文旅形象的关键窗口。

近日，记者走访江门多家民宿发现，暑期民宿预订火爆，同时，文旅部门联动发力，规范民宿服务与价格秩序，以优质供给护航游客舒心出行。

文/图 江门日报记者 李银换



## 暑期文旅上新不断 我市民宿预订火爆

暑期以来，江门各大景区抢抓文旅消费热潮，密集上新特色文旅项目，也带动民宿行业迎来入住高峰。深中通道通车后，江门与湾区城市的交通往来更加便捷，成为港澳及珠三角游客暑期出游的热门目的地，景区热度与民宿预订量同步飙升。

作为江门文旅核心打卡地，开平赤坎华侨古镇暑期上新动作不断，重磅开启“南洋泼水季”，每日举办多场泼水狂欢，让游客在侨乡古韵中感受夏日清凉。与此同时，古镇夏日焰火音乐会持续上演，每周五邀请知名歌手登台献唱，搭配绚烂焰火秀、夜间水剧场演出，打造沉浸式视听盛宴，吸引大批游客慕名而来。恩平花海世界也于上周六开放泉水乐园，成为亲子家庭出游的首选，景区客流持续走高。

景区上新带来的客流红利，直接带动周边民宿预订火爆，部分特色民宿一房难求。“上个周末，我们民宿一房难求。”开平侨乡故事民宿负责人张小明告诉记者，7月第二周至第三周的预订率达九成，入住游客多来自广州、东莞等粤港澳大湾区城市，且多是亲子游。

台山市凤乡玉怀文旅项目旗下的乐宿·明悦静舍太空舱民宿，以及主楼民宿，吸引大批香港游客到



凤乡玉怀文旅项目民宿客房。

访，当前预订档期已排至9月。该项目副总经理周瑞东介绍，今年4月以来香港入住客流持续攀升，园区几乎每日都接待香港旅行团，客源多为亲子家庭、康养出行团队。

价格方面，江门民宿市场整体保持平稳有序，未出现大幅涨价现象。记者查询线上平台发现，赤坎华侨古镇周边部分民宿价格在每晚100多元起；位于新会石涧公园附近的石涧故事民宿每晚195元起，价格涨幅温和，且均做到明码标价，让游客消费得明明白白；暑假期间，凤乡玉怀民宿价格与平日基本持平，还特意推出高考生专属优惠，应届高考生凭准考证入住，可享受门市价9折优惠。

## 多部门联动发力 规范经营护出行

暑期民宿客流激增，服务与价格秩序成为游客关注的焦点。记者从江门市文化广电旅游体育局了解到，今年，该局联合市公安局、市自然资源局等八部门发布2026年新版《江门市民宿管理暂行办法》，自2026年5月9日起施行，为暑期市场有序运行提供坚实保障。

江门市文化广电旅游体育局相关负责人表示，新规从经营、服务、安全等方面划定“红线”，要求民宿证照上墙、明码标价，布草一客一换一消毒，从业人员持健康证上岗。同时，鼓励经营者完善服务体系，投保公众责任险、火灾事故险等商业保险，提升经营风险防范能力。各相关部门将按照“双随机、一公开”监管模式，加强民宿全方位监管，切实规范行业经营行为。

在侨乡故事民宿，前台公示着民宿相关证照、价格等。张小明介绍，民宿客房内的床单、被罩、毛巾等布草，均做到一客一换，更换后进行清洗消毒，清洗完成后还会进行二次检查，确保无卫生隐患。同时，民宿每天安排专人对客房进行清洁，全力为游客营造干净整洁的入住环境。在服务方面，民宿还组织接待人员开展专项培训，提升服务水平，为客人提供更优质、贴心的服务。

在日常运营管理上，凤乡玉怀民宿坚持布草一客一换，配备专职保洁团队分区负责客房清洁消杀。针对暑期亲子客群占比走高的特点，店内亲子客房均配套专属儿童洗漱用品，从硬件配套到卫生流程层层把关，守住入住安全与卫生

底线。

暑期的江门，文旅市场热度持续攀升，特色民宿一房难求，成为湾区游客暑期出游的热门之选。民宿行业的规范提质，让游客在旅居期间感受到了侨乡的贴心与安心。

近年来，江门深挖侨乡资源，盘活乡村闲置空间，借力湾区交通红利，持续打造特色乡村民宿，完善文旅配套。在政策引导和部门监管下，江门民宿行业逐步走向规范化、品质化发展，一批优质民宿主动担当，以高标准服务、严要求卫生管理，成为行业标杆。



入住江门特色民宿，可近距离感受碉楼文化。

开栏语



江门作为中国侨都，烟火百味皆藏非遗匠心。从皮脆肉香的古井烧鹅，松软回甘的恩平烧饼，锅气浓郁的黄鳝煲仔饭，弹嫩鲜美的荷塘鱼饼，筋道爽滑的外海面，到温润滋补的三合鸡酒、质朴鲜香的菜果饭，五邑大地散落着众多舌尖非遗，每一味都沉淀百年匠心，牵动海内外侨胞的乡愁。

为此，本报推出“侨都非遗味”栏目，将记录美食背后代代相传的手工作技技艺，拆解风味里藏着的民俗底蕴与侨乡故事，以味觉为桥，活化非遗美食文化，展现独属于江门的烟火底蕴。寻味侨都，品读非遗，敬请垂注。

## 鸡酒、菜果饭、黑豆鸡爪芋汤 三合镇汇聚台山非遗滋味

烟火藏文脉，舌尖传非遗。近日，记者走进台山市三合镇的凤乡玉怀民宿，探寻鸡酒、菜果饭、黑豆鸡爪芋汤三道台山县级非遗美食的独特魅力。从本土食材的严苛甄选，到古法烹制的匠心坚守，每一味佳肴都凝聚着前人的饮食智慧。烟火氤氲间，非遗技艺在舌尖流转，让侨乡的文化底蕴与温情，随鲜香一同沁入心脾。

文/图 江门日报记者 李银换



菜果饭。

三合鸡酒。

黑豆鸡爪芋汤。

### 一碗三合鸡酒，熬煮百年侨乡温情

一方水土，酝酿一味人间温醇。台山市三合镇藏着一道浸润本土民俗、获评县级非物质文化遗产的传世滋味——三合鸡酒。明代大儒陈白沙写下“隔窗风吹姜酒香”，短短一句，写尽这道风味绵延数百年的乡间烟火。

三合鸡酒扎根本地民间，早年只出现在添丁喜事与产后调养的餐桌。旧时家中迎来新生儿，家人会精心熬制鸡酒分赠亲友，以此传递添丁的欢喜；产妇坐月子的时光，这道美食更是常备。姜与米酒相融，祛风散寒、补气养血、暖宫化瘀，实用的食疗价值，让它成为代代相传的民间食俗。如今这道旧时专属膳食走入各家食肆，往来游客来到三合镇，总要寻一锅地道鸡酒品尝。

地道鸡酒，成败全靠在地食材与细致火候。这套菜专挑饲养满180天的本

地走地母鸡，搭配香猪、花生、云耳、黄花菜一同烹制。文火慢煨姜片至色泽焦黄，倒入鸡块、猪肉翻炒逼出油脂，全部转入砂煲，添清水与米酒同煮，放入花生、云耳、黄花菜慢煨，收尾再淋少许米酒，加盖焖足20分钟，酒香才能彻底融进肉里。

一锅鸡酒端上来，煲盖掀开，汤汁油润透亮，鸡肉皮滑肉嫩，汤味甘润柔和，淡淡的酒香温润不呛。长时间熬煮带走大部分酒精，不善饮酒的人，也能安心喝下两碗。一口热汤入喉，暖意缓缓蔓延全身，本地人偏爱这道吃食的缘由，在此刻全然明晰。

凤乡玉怀项目相关负责人黄秀慈表示，民宿推出三合鸡酒，就是想用乡土滋味留住来客，依靠非遗美食带动乡村文旅发展。

一锅文火慢炖的鸡酒，砂煲里翻滚的鲜香，是三合镇代代坚守的匠心，一碗温汤热羹，藏着五邑土地独有的绵长乡愁。

### 一煲菜果饭，藏着台山的烟火匠心

瓦煲在炉火上滋滋作响，热气裹着浓郁的鲜香漫了出来——这便是台山非遗美食菜果饭，没有繁复的噱头，却凭着地道本味，成为五邑大地抹不去的舌尖记忆。

台山人口中的“菜果”，就是茼蒿，这看似普通的根茎菜，却是菜果饭的灵魂。早年乡间，农户就地取材，将自家种的菜果搭配自制腊味焖饭，简单的食材，却能烹出满锅鲜香。

做这道菜，食材的地道最关键。台山是优质丝苗米之乡，粒粒圆润油亮，自带绵柔回甘；本地腊味、海虾米、香芹，每一样都取自本土，少一

样，滋味就差了几分。这道菜的做法不难，先把腊味下锅煸炒，逼出透亮的油脂，再将切好的菜果丁倒进去翻炒，待菜果断生，便和用丝苗米煮好的米饭拌匀，再转入瓦煲小火慢焖。

瓦煲端上桌，掀开盖子的瞬间，香气猛地扑进鼻腔，让人瞬间胃口大开。盛上一碗，金黄的米粒裹着腊味的油脂，颗颗分明。莹白的菜果丁、翠绿的香芹碎点缀其间，看着就让人欢喜。送入口中，米饭软糯适中，腊味醇厚却不腻口，菜果的脆嫩刚好中和了油脂的厚重，海虾米的鲜气悄悄在舌尖散开，多重滋味层层叠叠，越嚼越香。

这一煲菜果饭，没有华丽的修饰，却藏着台山人的饮食智慧，也载着侨乡的烟火温情。

### 一碗黑豆鸡爪芋汤，煲出非遗养生传承

在三合镇，还藏着另一道台山非遗美食——黑豆鸡爪芋汤。这道传承近300年的养生靓汤，坚守非遗本味，让古老技艺焕发新生。

据清乾隆年间《台山县志》记载，当地民间早有“鸡爪芋+黑豆+陈皮”配伍煲汤的习俗，霜降时节食用以健脾胃、补肺肾，这一进补习俗延续至今。形似鸡爪的鸡爪芋是台山特产，有“本地人参”之称，疏肝健脾、解毒散结，搭配黑豆、新会陈皮、鸡爪、猪骨，食材相辅相成，是兼具口感与养生价值的绝佳组合。

地道黑豆鸡爪芋汤制作工序严谨，黑豆需提前泡发20分

钟，陈皮浸软去瓤，鸡爪芋去皮切块，鸡爪、猪骨余水去血沫，之后把所有食材放入瓦煲后，大火烧开后转小火慢熬4至5小时。煲出来的汤味道清润带甜，无油腻感；鸡爪芋绵密粉糯，鸡爪绵烂软糯，猪骨软烂入味，黑豆吸满汤香，多重口感在舌尖交织，暖意直达心底。

黄秀慈介绍，店内选用新鲜鸡爪芋入汤。新鲜鸡爪芋处理难度极大，未经专业工序处理，食用后容易引发喉咙发痒，后厨依靠成熟处理手法，消解食材刺激性，守住地道汤品口感。

这一锅古法靓汤完整留存了台山民间食补智慧，原汁原味的传统烹制方式，也让这扎根乡土的非遗味道稳定延续，持续焕发长久生命力。