



在全面推进“百千万工程”过程中，侨乡江门立足独特侨资源禀赋，创新打造“侨见美好 活力工坊”公共品牌，推动乡村建设从环境“颜值提升”迈向经济、文化、民生“价值变现”。从老侨房活化升级到非遗工坊守正创新，从主题乡旅引客入村到优品农业兴业富民，一批扎根镇村的活力工坊蓬勃生长。同时，返乡创业者、乡村主理人、非遗匠人扎根乡土，以产业、美学、共富思维盘活闲置资源，集聚人才、联农带农，激活城乡发展内生动力。

即日起，本报推出“侨见美好 活力工坊”系列报道。我们走进工坊一线，以小切口记录鲜活实践，讲述一个个扎根侨乡的创业故事，展现江门以侨赋能乡村振兴、推动城乡高质量发展的生动图景，敬请关注。

在百年侨宅里喝一杯咖啡

——“翘庐1922”新生记

策划：谢敏 统筹：王鼎强
文/江门日报记者 陈素敏 通讯员 台轩

午后的台山市台城街道泡步村官步里，秋风送爽。村口那栋法式风情的洋楼前，又迎来了一拨专程前来探访的客人。他们手捧咖啡，倚着百年老窗拍照打卡，斑驳光影洒落一身，瞬间就有了穿越时光的沉浸感。

这里是“翘庐1922”，一座荒废40余年后重获新生的百年侨房，也是一处集民宿、咖啡、侨乡文化体验于一体的沉浸式空间。这座建于1922年的侨宅，正以一种既古老又年轻的方式，重新进入人们的视野。它用乡土材料与当代审美对话，让百年侨宅既保留岭南侨居的人文底蕴，又适配现代人的生活审美，成为侨房活化的独特样本。如今，“翘庐1922”已入选江门市“侨见美好·活力工坊”公共品牌侨房活化典型案例项目，成为我市推进“百千万工程”的鲜活缩影。

让百年侨宅“活”过来

翘庐由旅缅甸华侨、华裔建筑设计师朱锦翘于1922年精心设计兴建，占地近500平方米，拥有64扇大窗，从空中俯瞰宛如一枚勋章。然而，朱家后人相继离乡后，这座精美的建筑先后沦为饭堂、米厂，荒废数十年。外墙涂料褪色，墙面长满青苔，榕树树根钻进墙体，室内杂草丛生。

改变始于2023年。土生土长的台山人林志成，在深圳创业20余年后回到家乡，被翘庐独特的建筑魅力所震撼。“全屋64扇大窗让建筑拥有极好的通风采光条件，航拍视角下建筑宛如勋章，庄严而独特。”他猜想，这或许是朱锦翘为纪念陈宜禧修筑铁路的贡献而专门设计的，“如此华丽独特的建筑，若荒废在乡野，未免太过可惜。”

但拿下翘庐并非易事——原屋主有12名儿女，分居世界各地。林志成专程拜访朱锦翘第10个儿子朱美柏，花了1个多月时间，逐一说服了其他朱氏后人。2023年，朱氏家族正式将翘庐托管给林志成，用于打造精品民宿。

修缮工作启动后，团队定下铁律——“修旧如旧，最小干预”。“我们要活化它，做一个‘活的博物馆’，让它可以居住，可以打卡，可以了解侨乡文化。”在主导修缮工作的林志成看来，要做的不只是保住一栋老房子，更要读懂华侨先辈的营造智慧，把侨乡文化最珍贵的“基因”提炼出来。旧木门改制为茶几，百年老楼梯经修复保留原貌，部分斑驳墙体刻意留存——让每一处痕迹都成为岁月可触摸的注脚。

2024年10月，“翘庐1922”民宿正式



“翘庐1922”既保留了岭南侨居的人文底蕴，又适配现代人的生活审美，成为侨房活化的独特样本。高玥茵 摄

对外开放。剪彩当日，朱氏家族50余位后人从世界各地归来。手抚修缮后的祖宅，不少人热泪盈眶。朱锦翘之女朱美丽参观时骄傲地说：“比以前（小时候）更靓了。”

“重生”后的翘庐，客房保留原有空间格局，柚木家具与现代软装相得益彰；二层露台正对稻田远山，成为游客品读侨乡风情的绝佳窗口。每逢周末，民宿开房率持续高位，节假日更是一房难求。

翘庐一楼的空间里，还藏着一家“村咖”。主理人是美籍华人青年李受禧，她此前在台山水步镇草坪里将“祠堂”咖啡店运营得风生水起，如今联手林志成在翘庐延续咖啡事业。午后的阳光透过拱券洒进室内，顾客手捧咖啡，坐在百年柚木椅上翻阅侨乡史料，感受时间的韵味。“我在网上看到这个咖啡店的介绍，就来打卡了。在老房子里品咖啡，味道特别香。”从美国回乡探亲的华侨方小怡说道。

从一栋楼到一个村

翘庐的稀缺，不仅在于其是不可复制的建筑实物遗产，更在于独家完整的侨史叙事、本土活态的民俗口述资源与海内外侨胞真实情感联结四者叠加共生。项目将沉睡在档案、老建筑、村民记忆里的传统文化与百年文脉，从静态遗

存转化为游客可沉浸式体验、新媒体可传播扩散、可衍生文创产品的核心竞争力，形成难以模仿的差异化壁垒。

如今，这份价值，正从一栋楼外溢至整个村庄。随着“百千万工程”纵深推进，泡步村的基础设施全面升级。村道全部实现硬底化，平坦宽阔的道路延伸至村民家门口；环境卫生显著改善，绿化美化持续推进。特别是随着民宿、咖啡馆相继营业，越来越多的游客来到村里，村子更加热闹了。“村民非常支持民宿的落户与建设。平时很少回乡的乡亲，现在也经常回来，在民宿周边游玩、休憩，感受乡村的变化。”泡步村党支部书记陈妙新感叹道。

更深层的变化在于发展模式的突破。“翘庐1922”民宿的运营，让更多村民看到老房子的价值，他们将闲置侨房委托给林志成。以点带面，一条闲置资源活化、精准开发的乡村文旅发展路径渐次成形。

“翘庐1922”民宿带来的客流，也带动了村民增收和特产销售。村里不少老人重新忙了起来——自产农产品、手工糕点，通过民宿的平台和客流找到了更广的销路。“很多游客在民宿游玩后，会顺道来村里转转。碰上了，他们就问我有什么土特产。正好家里有新鲜的蔬菜、大米，我

就卖给他们。”村民陈先生说。

2025年，泡步村文旅发展项目凭借“解密侨乡文化基因、升华在地田园景观、营造特色人文场景”的设计理念，斩获亚洲都市景观奖，成为江门市首个获此殊荣的项目。

2026年3月，台山市举行首批“人民设计师”聘任仪式，长期深耕侨乡活化实践的林志成获颁聘书。在翘庐不远处，百年侨校立德学校的改造活化工作也已启动。作为泡步村整村改造的重要一环，林志成以“人民设计师”身份深度参与其中，从动线规划到风貌把控，积极建言献策。“所有的起点，都是以群众的需求为前提。做城乡风貌的监督人，让台山的颜值更高、气质更雅、乡愁更浓。”他说。

从一栋百年侨宅的唤醒，到一座村庄的复苏——“翘庐1922”的故事，印证了一个朴素道理：乡土文化的活化，不只是留住老房子，更是让沉睡的资源流动起来，让侨乡文脉在当代生活中找到新的生长点。乘着江门市“侨见美好·活力工坊”公共品牌建设的东风，林志成的步伐更加坚定：“我是台山人，对家乡的建筑、一草一木都很有感情。我想把在外地学到的知识、积累的经验用在家乡，让家乡更好。”

2026年中秋侨宴在江门举办 叙乡情寄相思 共话侨乡发展新机遇

江门日报讯（记者/朱磊磊 通讯员/黄柏军 宋倩宜）9月17日，由广东省侨联主办、江门市侨联承办的“海上生明月·天涯共此时”——2026年中秋侨宴在江门举办。市领导刘志刚、胡念芳出席。

据悉，中秋侨宴是省侨联2025年创办的品牌活动，集联谊叙情、经贸推介、科技交流、文旅展演于一体。今年，省侨联创新采用“1个主会场+21个分会场”模式，联动21个地市侨联，打造一场覆盖全省、持续近半个月的“流动式”中秋侨宴。

今年在江门举办的中秋侨宴，融合招商推介、产品展示、文艺汇演、联谊聚餐等多元内容。来自美国、澳大利亚、加拿大、秘鲁、马来西亚、库拉

家、斐济、新西兰、多米尼加、委内瑞拉等20个国家和地区的150多名海内外侨界朋友欢聚一堂，以家宴叙乡情，以明月寄相思，共话侨乡发展新机遇。

副市长刘志刚向海外侨胞和归侨侨眷致以节日问候和良好祝愿。他表示，江门是“中国侨都”，遍布全球的530多万江门籍港澳台同胞和海外侨胞，始终是江门最独特的优势、最宝贵的财富。希望广大侨胞当好“江门故事”的讲述者、“穿针引线”的联络者、“常回家看看”的归家人，发挥联通中外的独特优势，推动侨资侨智与家乡产业精准对接，实现个人事业与家乡发展的双向奔赴、双向赋能，共同绘就侨都江门高质量发展的崭新画卷。

市人大常委会开展《江门市侨乡广府菜传承发展条例》执法检查 以法治赋能侨乡特色产业提质增效

江门日报讯（记者/严建广 通讯员/许涛 容凤晴）近日，市人大常委会执法检查组就《江门市侨乡广府菜传承发展条例》（以下简称《条例》）实施情况开展执法检查，系统复盘《条例》实施三年来的工作成效，直面产业发展现存痛点与短板，探索侨乡饮食文化传承与餐饮产业升级的有效路径，以法治赋能侨乡广府菜产业提质增效。

执法检查组深入各县（市、区）一线，走访餐饮门店、食材基地、特色美食街区等场所，与行业从业者、群众面对面交流。实地检查当地政府、部门、行业协会和企业落实侨乡广府菜特色菜品名录建设、非遗传承保护、名店和特色街区创建、本土食材生产基地及供应链建设、“粤菜师傅”工程实施等方面情况。

专题汇报会上，市政府及市有关部门、行业协会集中汇报了《条例》实施的整体情况。自《条例》实施以来，我市深挖新会陈皮、恩平蕉栗、开平马冈鹅等本土优质食材资源，推进“粤菜师傅”工程，常态化开展厨艺竞赛、行业交流等活动，充分依托侨乡区位优势，深化与港澳餐饮行业互动，在非遗美食保护、美食载体建设、人才培养等方面取得阶段性成效，江门侨乡广府菜逐步从本土特色风味，升级为湾区名片、侨乡名片，口碑持续走高。

执法检查组充分肯定《条例》实施以来我市侨乡广府菜传承发展取得的阶段性成效，同时精准指出产业发展现存短板，如江门侨乡美食虽然网上热度较高，但文旅流量尚未充分转化为餐饮消费收入；行业同质化竞争问题突出，本土餐饮新媒体宣传运营能力弱，专业厨师人才培养后继乏力；部分旅游点位周边餐饮经营不规范，侨乡特色食材的文化内涵及产业价值还有较大挖掘空间等。

执法检查组强调，要聚焦六大维度精准发力，推动侨乡广府菜产业高质量发展。一是要在“种”上做文章，从“认定”走向“增值”，推动地理标志资源从认证向市场增值转变。二是要在“工”上做文章，从“扩面”走向“标准”，做好传统技艺数字化建档留存，让培训有据可依、品质有标可循。三是要在“艺”上做文章，从“守正”走向“互鉴”，坚持菜品守正创新，鼓励跨区域技艺交流，在互鉴中提升辨识度。四是要在“管”上做文章，从“自律”走向“透明”，统筹政府监管与行业自律。五是要在“促”上做文章，从“协议”走向“实事”，完善行业服务标准，让产业扩张有标准可依、品质可控。六是要在“融”上做文章，从“美食”走向“文化”，推动美食与文旅、工业、教育深度融合，补齐宴席服务流程等文化服务短板。

“中国工人大思政课：江门篇”在新会开讲 全国劳模勉励职工实干出彩



江门日报讯（记者/张浩洋 通讯员/江江宣）9月17日，由市总工会主办的2026年“中国工人大思政课：江门篇”劳模工匠宣讲活动在新会区工人文化宫开讲，来自新会各企业、产业园区的劳模、产业工人、青年职工代表齐聚现场，近距离聆听全国劳动模范、中车广东轨道交通车辆有限公司车间管理骨干、轨道交通装备制造领域技术专家黄小红的奋斗故事。

宣讲现场，黄小红将自己扎根轨道交通制造一线14年的经历娓娓道来。从刚入厂3个月“啃透”车体制造全流程，到带领团队攻克“零经验、零产线”难题，实现“3天5动车”的生产突破，他用一个个来自车间一线的真实故事打动了台下听众。

“工匠精神不是简单重复做一件事，而是对产品质量极致的追求，是同一件事，每一次做都比上一次做得更好。”黄小红说。

互动访谈环节，现场气氛热烈。围绕技术攻关、技能传帮带、青年职工成长等话题，黄小红和主持人深入交流。他表示，个人能力再强，力量终究有限，要当好“铺路石”，把经验技术传递给更多年轻人。

提问交流环节，台下职工踊跃举手，围绕岗位创新、职业成长向劳模请教。黄小红勉励大家，职业没有高低之分，要立足岗位脚踏实地，“普通人同样可以实干出彩”。其质朴恳切的回答，赢得现场阵阵掌声。

在场职工纷纷表示，这场来自产业一线的思政课接地气、有力量，令人备受鼓舞。据了解，“中国工人大思政课·江门篇”接下来还将持续走进各县（市、区），邀请各行各业劳模工匠现身宣讲，讲好侨乡劳动故事，为江门建设万亿工业强市凝聚职工精神力量。

香飘港澳

江门日报讯（记者/张舜同 通讯员/凌伟新 吴大杰）昨日，记者从鹤山市市场监督管理局获悉，鹤山市仔仔食品厂的两款花生产品顺利通过审查，取得鹤山首张“湾区认证”证书，今后进军港澳市场将更加便捷。

“湾区认证”是在国家市场监管总局指导下，由粤港澳三地认证机构联合实施，实行“一次认证、湾区通行”。获证产品同时满足内地与港澳双重市场标准，企业

鹤山花生拿下“湾区认证”

进入大湾区商超、电商平台时，不用再因为不同城市的准入要求重复接受检测、重复申报，有效降低了产品市场准入成本。

为顺利拿到“湾区认证”，鹤山市市场监督管理局构建起“前期摸排—梯度培育—精准辅导—跟踪获证”的全链条服务机制，结合企业实际定制培育方案，推动企业生产全流程实现提质增效。

鹤山市仔仔食品厂深耕花生加工近百年，现已发展成集研发、生产、包装、销

售与进出口于一体的现代化食品企业，旗下的“鹤山仔仔”品牌深受大家喜爱。

在守住传统风味的基础上，该食品厂紧贴年轻群体喜好迭代新品，陈皮花生、甜酒花生等经典款畅销不衰，孜然牛肉味、七彩蒜香味等创新口味陆续推向市场。除了珠三角地区、上海、河南、湖南等国内市场，该食品厂的产品还出口至美国、加拿大、智利、新加坡等国家。

产业带动效应同样可观。鹤山市仔

仔食品厂采用“公司+合作社+农户”模式，打造花生种植试验基地，大力发展花生深加工产业，盘活撂荒地40公顷（600亩），花生复种面积达62.53公顷（938亩），带动周边约300名农户稳岗增收，花生产业年销售额突破1亿元。

据悉，鹤山市接下来将引导更多本地优质农食产品取得“湾区认证”，拓宽本土企业发展空间，以特色产业实效推动“百千万工程”落地见效。

年度压轴好车登场

2026江门十一车展

2026年10月1-3日

广东珠西国际会展中心



报名二维码



更多品牌参展 更多优惠等您！