广告



秋假“爆改”江门淡季

周边城市亲子家庭涌进侨乡，旅游热度堪比“五一”

11月14日傍晚6时许，赤坎华侨古镇的赤子广场早就挤得水泄不通。“奇妙童话夜”的人造雪刚从空中洒下，人群中立刻响起一片孩子的尖叫，四周举着手机的手臂一层叠着一层，镜头齐齐对准飘雪的方向。

这是11月的江门，往年的旅游淡季。刚刚过去的周末，一个新增的秋假，把江门推到了原本不属于这个月份的热度上：赤坎华侨古镇两天接待游客约4万人次，景区内酒店几乎满房；台山颐和温泉客流基本追平“五一”小长假，客房入住率保持在八成；台山康桥温泉500间客房全部住满；恩平山泉湾的稻田太空舱、树屋亲子套房一房难求。

佛山、深圳、云浮、清远等周边多座城市的秋假集中在11月9日至20日推行，侨乡江门则成了周边家庭短途出游的热门选择。一个只在部分城市落地的“错峰秋假”，为什么能“烧热”江门文旅的秋冬？

文/图 江门日报记者 李银换



↑赤坎华侨古镇“奇妙童话夜”活动吸引众多游客。



←上个周末，山泉湾温泉酒店客流量大。

票价降下来，新项目摆上来

早在秋假来临前，江门就已经瞄准周边城市的亲子出游需求，送出了实打实的专属文旅福利。

11月14日至22日，持深圳市身份证或居住证的游客，可以在江门多家核心景区、省级旅游度假区享受秋假专属优惠。赤坎华侨古镇原价150元的门票降到99元，景区内住宿享8折；开平碉楼文化旅游区、川岛旅游度假区、那琴半岛地质海洋公园成人套票，以及长廊欢乐园、大沙里欢茶谷门票，一律5折；启超故里·小鸟天堂文化旅游区、古劳水乡旅游区直接对深圳游客免门票；瑷露德玛芦荟庄园门票买一送一；新会古兜温泉、恩平山泉湾、恩平康桥温泉同步推出特惠票与客房优惠。

此外，江门还有大雁山风景区、启明里等20多家免费A级景区，散布于山水名胜、文化展馆、生态乡村之间，游客可根据需求安排错峰线路。

景区也在“上新”。赤坎华侨古镇于11月7日启动的“奇妙童话夜”，用漫天飘雪、童话主题大巡游、NPC沉浸式互动和花车巡演，把骑楼街变成了一个会下雪的片场；近20米高的童话装置把开平碉楼的元素嵌进了造型里。再加上《火秀》《归途》《一代宗师》等特色演艺，游客的行程被拉长到夜间。丰富的夜间文旅体验进一步激发游客出游热情，带动景区客流持续增长。自11月7日“奇妙童话夜”活动启动以来，短短7天，景区已累计接待游客近15万人次，游客接待量同比增长46%。

台山康桥温泉的新项目叫“仙踪秘境漂流”，盘山而建，全长1000米，河道藏在森林温泉谷里，一路经过“小白公主城堡”“蓝精灵梦幻村庄”“爱丽丝梦游仙境”“阿凡达外星秘境”四个主题区，夜间配有灯光秀。景区负责人介绍，这条漂流没做成刺激路线，大部分河段水流平缓，一家老小都能玩，主打松弛感，面向亲子客群和年轻客群。景区还配套四季恒温水上乐园和园林温泉池，玩水、泡汤一站式解决。

台山颐和温泉则把亚马逊丛林漂流做成了雪境雨林，游客穿行其间可以打卡HEHEMA部落。景区温泉素有“广东第一泉”之称，是珍稀天然热矿泉，富含锂、锶、偏硅酸等矿物质。住进酒店，“冷雪配热泉”成了秋冬的招牌玩法。景区品牌负责人吴笛说，秋冬是温泉消费旺季，趁着“双11”促销和秋假，希望用新场景把家庭游客吸引过来。

客源约半来自“秋假城市”

秋假周末的热闹，从各个景区的数据里体现出来。

赤坎华侨古镇品牌部经理吴河锐给出了一组数字：11月14日至15日，景区累计接待游客约4万人次，秋假专属99元惠民产品累计售出约2万份，来自实施秋假城市的游客约占门票客群的50%。“秋假政策对景区客流的拉动效果十分明显。”他说。

客源地图很清晰。赤坎华侨古镇的客人多来自深圳、佛山、云浮、清远；台山颐和温泉酒店的客源主力是广州、佛山、深圳、东莞，云浮、清远也有一定占比，但仍有增长空间；台山康桥温泉的佛山游客占七成，其余城市的游客占三成；恩平山泉湾酒店总经理黄康怡表示，佛山、深圳是两大主力客源地，两地开启秋假后，亲子家庭客群增量显著。

来自佛山的梁先生和家人在台山康桥温泉度过了两天一夜。他表示，佛山到台山只要约2小时，来这里度假，孩子玩漂流，老人泡温泉，各得其乐。

游客的玩法在变。吴河锐观察到，客人不再满足于拍照打卡，更在意能不能玩进去、待得住。秋假期间赤坎华侨古镇内酒店基本满房，夜游还带火了特色餐饮、酒店住宿、文创购物和游船，“以夜游吸引人、以住宿留住人、以多元体验带动消费”的链条正在成形。

黄康怡则提到，不少游客前来核销前期囤下的套餐，“秋假出行热潮和‘双11’预售形成了双向带动。”

从“进来玩”到“留下来住”

秋假带来的不只是短短一个周末的客流暴涨，更让江门的文旅从业者看到了大湾区游客正在发生的出游转变。

客流集中涌来，考验的是接待能力。赤坎华侨古镇把600多座骑楼建筑、特色文化场馆和沉浸式演艺的资源统筹起来，白天逛骑楼街巷、看华侨历史，夜里看童话巡游、漫天飘雪和特色演艺。针对周末客流集中的热门打卡点、演艺观看区和主要游览线路，景区加派人员疏导秩序，同时强化游客咨询、停车引导和线路指引，尽量压缩排队和找路的时间。

“秋假带来的不只是短期客流。”吴河锐说，它更说明大湾区游客的需求正在向休闲度假转变，江门的侨乡文化、岭南风情和文旅资源，正好接得住这波周末游、亲子游、短途度假的游客。

“我们希望打造的是一个让游客愿意留下来、慢下来、住下来的旅游度假目的地。”吴河锐说，围绕“夜游、夜演、夜购、夜宿”，景区把夜间消费的场景逐一补齐，让客人从“进来玩”，慢慢变成“留下来住”。他表示，下一步，景区将继续围绕侨乡文化、沉浸式演艺和夜间休闲消费开发产品，把“两天一夜”“三天两夜”的体验做深做厚，把景区往全天候、沉浸式度假的方向推进，以夜游带住宿、以过夜带业态，打造粤港澳大湾区夜间文旅消费新地标。

“当前文旅行业竞争日趋激烈，同质化的温泉和住宿套餐已经很难形成竞争力，必须用有唯一性、有话题性、有体验感的产品，才能在湾区游客心里建立认知。”吴笛说，亚马逊漂流雪景的成功印证了这一点。该景区后续会针对广州、佛山、深圳、东莞等核心客源城市做精准营销，同时用跨城研学、家庭套餐、节假日前置优惠持续吸引客人。

黄康怡说，秋假出行普遍偏短途、轻度假，游客喜欢节奏舒缓、兼具自然体验和康养属性的目的地，山泉湾的稻田太空舱、树屋亲子套房和康养套餐正好契合需求。

秋假只有几天，但江门的秋冬文旅市场还有长长的日子要走。真正能长久留住游客的，从来不是一次偶然的假期红利，而是一个个让人记挂的独特场景，一份份松弛舒服的在地体验——让来过的人总想着，下一个周末，还要到江门来玩。

侨都非遗味

一煲黄鳝饭 百年侨乡味

瓦煲烟火续百年，侨乡美味飘四海。

台山黄鳝饭制作技艺是江门市级非物质文化遗产，凭借地道风味，跟随华侨足迹走出国门，成为侨都标志性美食名片。

11月13日上午，台山市水步镇，一辆满载游客的粤B牌照旅游大巴稳稳停在“述哥黄鳝饭”餐厅门前。一众外地游客慕名而来，只为品尝一口地道的黄鳝饭。这家由旧侨校活化改造而成的餐饮店，如今成为台山文旅美食打卡地标。节假日客流爆满，单日最高接待食客超5000人次，无数食客慕名远道而来，“食过返寻味”。

百年烟火传承至今，黄鳝饭这道乡土美味何以突破地域局限、飘香海内外，并在新时代持续焕发非遗活力？答案藏在坚守标准的匠心和与时俱进的创新之中。

文/图 江门日报记者 李银换





↑黄鳝饭色香味俱全。

←每到节假日，各地食客都会慕名而来吃一煲台山黄鳝饭。

一煲好饭，守住标准

地道的非遗风味，从来不是靠经验随意把控，而是有章可循、有标可依。

走进“述哥黄鳝饭”餐厅的后厨，该餐厅负责人黄伟述演示了正宗台山黄鳝饭的核心制作工序，尽显百年技艺的考究精髓。

正宗台山黄鳝饭坚守手撕取丝、拒绝刀切的核心准则。待黄鳝汆熟放凉后，黄伟述凭借娴熟手法，捏住鳝身、顺着三棱形鳝骨借力推剥，完整的鳝丝便利落脱落。他介绍，刀切鳝肉口感紧实、入味不均，而手撕鳝丝肌理完整，能充分吸附米香与鲜香。

食材甄选是成就精品黄鳝饭的硬标准。为守住地道侨乡风味，黄伟述始终坚持选用台山国家地理标志产品珍香五星丝苗米。他多次对比三星、四星品级大米，认定五星米颗粒饱满、米香纯粹，焖煮后粒粒分明、自带回甘。即便采购成本更高，他也绝不将就，以优质本土大米夯实非遗美食的口感基底。

这道名菜的渊源可追溯至清末民初的台山水步乡间，后来逐渐演变为特色农家美食。近代以来，大批台山华侨远赴南洋、闯荡欧美，这煲承载乡愁的瓦煲饭随之漂洋过海，在海外侨界被誉为“饭中之王”。

百年口传心授的技艺，在新时代迎来规范化升级。2025年，由台山市粮食行业协会、台山市烹饪协会联合起草的《台山黄鳝饭》团体标准（T/GRA 014—2025）正式发布，有效破解了非遗技艺“凭手感、无标尺”的传承困境。

新标准对食材规格、制作工序、成品品质作出严苛界定。比如，选用每公斤20至32条的鲜活黄鳝，搭配正宗台山丝苗米，遵循“煮、炒、焗”三道核心工序，细化火候、时长、配比等关键参数，就连招牌饭焦也明确要求色泽金黄、焦香浓郁。该标准成功入选粤港澳大湾区“湾区标准”，实现台山非遗美食在湾区标准化方面“零”的突破，为侨味美食走出国门、迈向标准化和产业化发展筑牢根基。

“单一门店的美味走不远，统一标准、守住品质，才能擦亮台山黄鳝饭这块侨乡金字招牌。”作为本次标准制定的核心参编专家，黄伟述深度参与工艺验证、数据采集与专家论证。他表示，制定行业标准，有助于带动全行业提质升级，让百年非遗技艺得以规范传承、持久传播。

一勺“减法”，解锁新味

守古法不泥古，传技艺更创新。

传统台山黄鳝饭重油重酱、风味浓郁，是老一辈台山人的经典记忆。但随着大众健康饮食理念升级，黄伟述大胆突破传统，对传承百年的做法进行“减法革新”，少油轻酱、还原本味，让非遗风味适配新时代食客口味。

这场创新起初备受争议。“刚开始减油、淡酱的时候，不少老食客都不理解，甚至端着瓦煲饭进厨房质疑我舍不得放油。”回望数十年的创新之路，黄伟述感慨万千。面对质疑，他始终坚守初心，坚持健康烹饪理念，摒弃厚重酱料与多余油脂，最大程度地保留台山大米的清甜与黄鳝的鲜美，让食材本味成为风味核心。

数十年坚持革新，大众口味也在悄然改变。如今，清爽不腻、越嚼越香的新式黄鳝饭，收获了各年龄段食客的认可。吃了十几年黄鳝饭的本地老食客伍伯深有感触：“以前的黄鳝饭油重味浓，吃完满嘴油腻。现在改良后清淡鲜香，饭焦依旧酥脆，口感更好、更健康，年纪大了也能放心多吃两碗。”

记者现场品尝后发现，改良后的黄鳝饭酱色清亮、米粒干爽，毫无油腻感。瓦煲底部能完整铲出金黄酥脆的饭焦，煲底无多余浮油，米饭的米香、鳝香层层递进，回味悠长。

这一煲匠心改良的非遗美味，不仅受到本地市民、外地游客青睐，更牵动着无数海外台山华侨的乡愁。旅居世界各地的台山人，每逢回乡探亲、祭祖团聚，总会专程到此打卡寻味。

深耕餐饮行业近40年，黄伟述始终秉持“守正创新”的匠人初心。上世纪80年代入行，钻研厨艺、辗转历练，曾任多家知名酒店行政总厨。2003年，他怀揣振兴家乡非遗美食的初心返乡，接手兴华黄鳝饭（彭沙坑总店）。2004年优化传统工艺，凭创新口感站稳市场。此后持续深耕菜品研发，先后推出荷香蒸藕丸、九制陈皮骨、金沙鸡等特色菜品，2015年研发的脆皮叉烧斩获广州国际美食节特金奖。2024年，他全新打造“述哥黄鳝饭”品牌，以全新姿态传承非遗、活化侨味。

除了招牌非遗黄鳝饭，门店还结合水步山口墟牛肉节民俗，创新牛脚醋、牛肉沙拉等特色菜式，一店汇聚多重侨乡风味。

一煲跨越百年的黄鳝饭，是烟火味道，是非遗传承，更是台山人开拓进取、坚守本心的侨乡精神，跨越山海、飘香不息。