



中國第一僑鄉新會 令陳皮變得更有內涵

全球都在吹旅遊熱，大灣區又點會冷淡，5·1前後出入境口岸都是人頭湧湧，大灣區內一些城鎮都在着力推動旅遊產業，特別針對港澳遊客，而兩周江門市政府及新會區文化廣電旅遊體育局藉着第十屆新崖門古兜水蟹美食節向港澳旅遊業界代表推介新會的旅遊資源，包括歷史文化景點和特色食品。當中有梁啟超故居、巴金筆下的小鳥天堂、陳皮村、京梅蔡李佛功夫僑村等周邊景點串線，陳皮村不單賣陳皮它已經發展為陳皮文化產業，梁啟超故居、巴金筆下的小鳥天堂、蔡李佛功夫僑鄉都成為具歷史文化教育意義的景點，變得更有內涵，值得向忽略了僑鄉魅力的人介紹分享。

◆ 採、攝：焯羚 雨文



◆ 百鳥歸巢

新會是歷史豐厚，有中國第一僑鄉之稱，無論是古代和現代都有不少名人，是梁啟超故居、巴金筆下的小鳥天堂的原生地，陳皮村、京梅村的蔡李佛功夫僑村可讓來自香港的遊客很暢順遊覽。內地教科書有篇巴金作品《小鳥天堂》就是寫新會環城天馬村前的一座小島的一片紅樹林區的鷺鳥棲息處，如今開發了可坐觀光船遊覽親身接近小鳥天堂。小鳥天堂是新會市新八景之一，亦是新會的生態旅遊景點，是我國最大的天然賞鳥樂園。1618年始，河中一個泥墩，一棵榕樹長期繁衍生息，形成枝葉覆蓋15畝河道、樹上棲息2萬多鷺鳥，鳥樹相依、人鳥相處，和諧奇特的一道天然美麗風景線，鳥多了，人們便把這泥墩叫作「雀墩」。1933年，著名作家巴金遊覽此地後發表了一篇散文《鳥的天堂》，並編入小學語文教材，使之名揚中國。從此，雀墩便改稱為「小鳥天堂」。小鳥天堂有三大自然奇觀：獨木成林古榕樹、百鳥出巢、百鳥歸巢。更難能可貴的是，這一自然奇觀出現在人口稠密區，這個現象不能不說是人與自然和諧相處，共同發展的典範。



◆ 小鳥天堂

◆ 遊客可坐觀光船遊覽近小鳥天堂。



◆ 陳皮村內景色清幽，並有陳皮文化體驗館供遊客參觀。

◆ 陳皮文化體驗館

以往來到新會肯定是買陳皮和食陳皮宴，如今遠遠超出你想像，新會人把新會陳皮打造成名片，成功造就出「陳皮文化產業」，以「讓世界愛上新會陳皮」為使命。除了告訴你陳皮醫藥、養生用途，還教導如何分辨好壞、儲存、評鑑其價值的知識，如今陳皮村設置了多媒體新會陳皮文化體驗館、陳皮種植體驗區、新會陳皮銀行交易中心。陳皮小鎮有新會陳皮銀行交易中心，陳皮產品研發等。

新會陳皮村是以新會陳皮為核心，以「一村」打造「雙板塊」，產業共享、標準倉儲交易兩大板塊，陳皮村生產、加工和食用新會陳皮的歷史久遠，家家戶戶把新會陳皮曬在地上，掛在灶尾，放入湯裏提香，加進菜裏提鮮，生活點滴都縈繞着新會陳皮的芬芳，「八九兩月香蕉熟，十月吃柑曬陳皮」反映的正是新會人對新會陳皮的特殊情感。當地十月盛產的大紅柑是曬製陳皮的主要果皮，具有很高藥用價值，也是日常烹飪煲湯的食材。目前超過200家陳皮經營戶和品牌廠商進駐，園區年均接待訪客達200萬人次，「買陳皮、買柑

茶，就到陳皮村！」

「陳皮村」是免費進入，但村內有一個「陳皮文化體驗館」則需購票。新會陳皮其貌不揚，但它獨特的香氣卻讓人一聞難忘。陳皮村抓住這一縷香氣，打造出全國首個國家地理標誌產品多媒體展館——陳皮文化體驗館。滿天星光的竹光隧道，3.8米×26米亞洲最大智能玻璃屏幕，農家後院般的陳皮飄香區……讓人通過嗅覺、觸覺、視覺、聽覺、味覺，五感立體式感受新會陳皮文化。

陳皮小鎮展示陳皮生活產業鏈

新會陳皮產業小鎮傾心傾力打造完整的陳皮生態產業鏈，是一家全面展示陳皮生活的產業服務綜合體。泓達堂陳皮茶業創始人廖長亮從2003年開始涉足新會陳皮產業，2010年着手源頭布局，秉承求實守真的企業價值觀，憑借標準規範的生產管理，成為新會本土陳皮產業領軍品牌，打造出涵蓋生態種植、生產、研發、倉儲、銷售、陳皮文化推廣為一體的全產業鏈體系。其公司擁有生態柑園和有機種植基地，自有生曬光棚，倉儲規模近50000㎡，標準化的生產配套，更將陳皮變成投資保值的一種，被稱為「新會陳皮銀行」。



◆ 新會陳皮村牌坊



◆ 陳皮保險箱



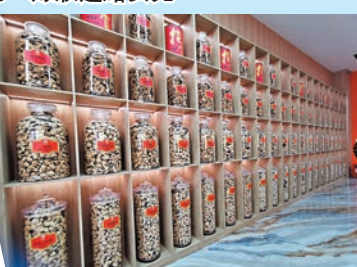
◆ 遊客參觀陳皮儲藏倉



◆ 新會陳皮產業小鎮可以幫你將陳皮變為禮物、嫁妝送給女兒。



◆ 陳皮銀行內展出的特色陳皮產品。



◆ 新會陳皮產業小鎮內放着不同年份的陳皮



◆ 現場設有陳皮交易價格



◆ 陳皮村



◆ 經過三年陳化，由果皮可改稱做陳皮。

◆ 館有視像介紹陳皮

◆ (左起) 陳桂霞、林樹層、韓強 廣泛應用發展階段。 等在交流會上合照。



◆ 由新會區與香港旅遊業人士共同推廣新會旅遊景點。

崖門古兜水蟹美食節啟動

新會區政府副區長韓強、新會區文化廣電旅遊體育局局長陳桂霞，在交流會上介紹近年新會的旅遊資源發展愈來愈成熟，鼓勵香港旅遊業界多支持帶客人去體驗，香港代表360旅行社董事總經理林樹層特別提到新會的旅遊資源豐富，但新酒店太少和旅遊團的餐單價格比鄰近地區偏高，影響競爭力，希望當地政府調整，讓他們帶來新會的香港客人住好一點，吃好一點，玩得輕鬆，建議即獲得回應。古兜溫泉度假區副總經理麥翠蘭表示一直堅持推動「來古兜度假、在周邊遊玩」的市場策略來助力新會全域旅游發展；這兩個月舉行了第十屆新會崖門古兜水蟹美食節。古兜水蟹美食節是新會的一個特色，已經到第十屆了，水蟹其實是肉蟹處於幼年期，吃水蟹只為吸鮮汁蟹肉就不多了，所以你會發現他們在蒸蟹後上桌時於蟹肚插了支管，先吸蟹汁再吃肉。據司儀何思瑜介紹，新會崖門水蟹源於古兜溫泉度假區正面西江出口黃茅海，黃茅海是西江淡水與南海海水交匯之處，該海域周邊均無大型工廠，水資源養護好，周邊紅樹林稠密，盛產鹹淡水魚蝦蟹，且由於常年水中鹽度保持在2—3度，這裏的水產品特別鮮美。在蟹類當中，最廣受遊客及食家好評的便是崖門水蟹，水蟹個大、殼薄、汁甜、肉滑。每年4至6月份就是品嚐崖門水蟹的最佳季節，很多粵港澳美食達人前赴新會古兜，吸吸「妙齡水蟹」，沉浸式體驗罕有的一地兩泉，暢玩古兜陽光沙灘水樂園。來個「陳皮之旅 水蟹之約」。



◆ 業者在試食水蟹。