

多支高校突击队深入开平乡野 绘就乡村振兴新图景

在田野，他们拍视频、做直播，为乡村产业发展探新路；在乡村，他们策划多彩活动，让乡村面貌焕然一新……日前，2025年开平市青年社会调研大赛启动仪式暨青年大学生“百千万工程”突击队出征仪式在开平市青少年宫举行，引导广大青年学子积极投身“百千万工程”建设热潮，为开平高质量发展提供强有力的人才支撑。

近年来，开平市已与高校结对共建190余支大学生突击队，涵盖乡村集体经济、文旅、红色文化等基层各行业领域，为“百千万工程”注入青春动能。

文/江门日报记者 刘嘉麒



▲随着“墨韵筑乡”突击队队员们的画笔落下，三埠街道三围村的墙面逐渐焕发出新的光彩。受访者供图

▶为推广好开平本地农产品，“赤货先锋队”队员们编写直播脚本，反复打磨话术，确保直播效果良好。受访者供图



精心设计直播 让本地农产品更出圈

“稳糖米有什么样的特点？”“种植基地规模有多大？”……在赤水镇功能型大米示范基地，华南农业大学“赤货先锋队”的队员们问题不断。在基地工作人员的带领下，队员们深入田间，实地走访、现场观摩，全方位了解稳糖米这一特色品种的种植环境、生长特性以及标准化生产流程。此时，正值水稻收割时节，一台台收割机在稻田里来回穿梭，奏响着丰收的乐章。队员们走进收割现场，与种植户们亲切交流。从品种改良的艰

辛历程，到营养成分保留的独特秘诀，种植户们如数家珍，队员们则认真聆听、详细记录。

回到青年创新直播基地，“赤货先锋队”迅速投入到直播助农的紧张工作中。团队成员分工明确、协作默契，先与“赤优品”管理人员深入对接，细致确认产品特点、价格、库存等核心信息。随后，大家围坐在一起，编写直播脚本，反复打磨话术，确保直播效果良好。直播当天，单场直播商品曝光达2085次，获

赞超一万，成效显著。

“作为大学生，应该为乡村带来新变化。”“赤货先锋队”队长周志盈说。为此，队员们还结合直播数据认真复盘，总结经验教训。随后，又为当地青年、农户开展了一场系统的直播培训。从直播前选品、脚本搭建，到直播中话术、卖点提炼、互动技巧，再到直播后订单处理、粉丝维护，队员们手把手教学，助力他们掌握核心技术，为“赤优品”培养本土力量，推动品牌可持续发展。

传承非遗技艺 推动乡村农文旅融合

如何让一项200年历史的传统技艺与乡村振兴和文旅深度融合？这是广城建业职业学院“侨乡红韵”突击队在“镇濠泥鸡”制作技艺传承人冯永勇交流时思考的问题。

在开平苍江志愿者服务站，“侨乡红韵”突击队的队员们围坐在冯永勇身边，认真地捏着泥巴。在冯永勇的指导下，队员们亲手捏制泥鸡，感受这项古老技艺的精髓与历史韵味。

过程中，队员们不禁开始思考，怎么样让这项技艺传承下去，还能持续焕发光彩？基于这一思考，队员们提出了将“非遗+文旅”相结合的创新模式：通过

结合泥鸡制作与当地农家乐、民宿等资源，打造一条独具特色的文化旅游线路。游客不仅可以体验手工制作的乐趣，还能通过“非遗寻宝地图”探索周边的文化资源，进一步促进旅游业与乡村经济的双向发展。

“侨乡红韵”突击队队长林允凯表示：“我们希望通过‘非遗+文旅’的创新模式，既保护好传统文化根脉，又让其成为乡村振兴的活力源泉，实现文化传承与经济发展的双赢。”

乡村农文旅融合，是许多突击队在开平关注的重点：广城建业职业学院“力行筑梦”突击队通过走访调研、专业的影像记

录与多元的传播方式，为当地“农文旅”融合发展贡献青春力量；五邑大学“青春五维星”突击队设计了“剧本杀+剧本杀”游戏，将开平碉楼文化深度融入游戏环节，让参与者在沉浸式体验中感受开平文化的独特韵味；江门职业技术学院“天星之梦”突击队结合苍城镇潭碧冬瓜的特点推出了瓜墩墩表情包，进一步扩大潭碧冬瓜的知名度和影响力。

暑假期间，多支高校突击队深入开平乡野，充分发挥自身专业优势，为开平当地特色产业发展提供了诸多创新思路和实践方案，为推动开平乡村振兴贡献青春力量。

红丰村“数字密钥”打开乡村治理新局面 小程序连起乡愁 积分制聚起人心



爱心服务队上门探访老人。

“阿爸，今日你血压正常，听说您还帮邻居收了衣服呢！”傍晚，在佛山务工的开平市马冈镇红丰村村民陈伟强点开“壹点惠民”微信小程序，看着父亲的健康数据和照片，脸上露出安心的笑容。这个由红丰村联合深圳某科技公司开发的“一村一网数字乡村管理系统”，正在悄然改变马冈镇红丰村400多户村民的生活模式。近日，记者实地探访红丰村，感受数字化为乡村带来的暖心变革。

文/图 江门日报记者 张华炽

爱心服务队成为“数字传声筒”

“李伯，来量个血压。今天天气热，记得多喝水。”清晨的阳光穿过古榕树叶，爱心服务队队员吴晓娜提着医药箱走在村道上。这支由村里务工妇女组成的“数字红丰”爱心服务队，每月两次上门为65岁以上老人做健康监测，至今已持续两年多。

吴晓娜打开微信小程序，对着血压仪轻轻一扫，数据瞬间上传系统：“以前用APP时要手动输入数据，老人家着急结果还得等；现在小程序直接扫码同步，每天能多服务两户。”她的手机里存储着35位老人的健康档案，最新一条是84岁林干怡的记录，附带着老人坐在藤椅上的微笑的照片。

“这些姑娘每周都来，量完血压就拍照，我在中山的孙子马上就能看到。”林干怡摸着门框上的二维码，“上次台风天，村干部冒雨来检查屋顶，孙子在小程序上看到视频，立刻打电话叮嘱，心里特别温暖。”

驻村选调生卢伟东指着后台数据说：“我们利用驻村经费添置了检测设备，两年来累计建立健康档案140余份，年服务时长超1500小时，真正实现了‘让老人安心，让子女放心’的服务目标。”

积分制激发乡村治理活力

在红丰为民服务站的公示屏前，村民们正围着看“道德银行积分榜”。梁伏女家以季度1260分位居前列，她家门前整洁的庭院里，二

龙胜镇巧打“帮扶牌” 多措并举助推“龙胜优品” 拓市场、增销量



龙胜镇火龙果分批运往蓬江、台山、鹤山、恩平等地，一周内售出1500余公斤，有效带动种植户增收。

近日，记者走进“龙胜优品”火龙果种植基地，映入眼帘便是红彤彤的果实挂满枝头的丰收盛景。为深入实施“百千万工程”，助力“龙胜优品”品牌建设，龙胜镇充分发挥纵向帮扶机制优势，立足本土特色产业，积极作为，勇于探索，多措并举推动“龙胜优品”发展。

“为了精准掌握产品特性与市场潜力，龙胜镇帮扶工作队常深入一线，通过积极联动帮扶单位助力优质农产品拓展更广阔市场。”据龙胜镇相关负责人介绍，目前，龙胜镇将火龙果分批运往蓬江、台山、鹤山、恩平等地，一周内售出1500余公斤，有效带动种植户增收。

龙胜镇相关负责人告诉记者，针对“龙胜优品”市场知名度有待提升的情况，帮扶工作队还主动上门对接，深化产销合作，促成企业与江门职业技术学院达成大宗采购合作，一次性卖出近万支酸羊奶，创下该产品单笔销售新高。

此外，为进一步扩充“龙胜优品”阵容，帮扶工作队积极走访龙胜镇优质农产品生产企业，经过深入沟通与

市场研判，详细了解其原料、生产工艺、品质管控等情况，最终成功推出荞麦面、淮山面等新产品，丰富了“龙胜优品”品类，也为消费者提供更多元化的选择。

龙胜镇还积极创新销售模式，多措并举畅通优品流通渠道，打破产品销售的地域限制。“我们积极对接本地大型综合性商业超市，经过充分沟通协商，成功推动淮山面、荞麦面、酸羊奶等产品入驻超市展柜销售，显著提高了产品的市场覆盖率和品牌知名度，销量稳步提升。”龙胜镇相关负责人表示，该镇还利用暑期契机，联合仲恺农业工程学院、江门职业技术学院等高校，依托大学生“三下乡”帮扶机制，组织开展了多场“龙胜优品”线上直播带货活动，截至目前线上销售额约20万元。

“接下来，龙胜镇将持续深化纵向帮扶机制，聚焦挖掘本土特色资源，强化品质提升与品牌塑造，不断推动特色农产品纵深发展，为深入实施‘百千万工程’注入新动能。”龙胜镇相关负责人说。

(文/图 李淑珩 张丽银)

一碗凉粉 传承百年 马冈凉粉非遗技艺的坚守与创新

夏日炎炎，暑气蒸腾，一碗晶莹剔透的凉粉下肚，是岭南人刻在骨子里的消暑记忆。

在开平市马冈镇，这碗传承百年的马冈凉粉，以山野仙草为魂、古法工艺为骨，成为盛夏里最动人的清凉馈赠，更跻身马冈“美食三大名片”之列，与马冈鹅、马冈濠粉共享盛名。2022年6月，马冈凉粉制作技艺入选江门市第九批市级非物质文化遗产。

近日，记者来到马冈镇，走近这份清凉甘甜的消暑食品。

文/图 江门日报记者 张华炽
通讯员 卢伟东



大厂村是马冈镇知名的凉粉制作大村，村里约有13公顷(200多亩)的凉粉种植基地。

山野仙草的品质密码

凉粉草又名仙草，有清热解毒、凉血解暑、降火除湿的功效。在马冈凉粉研发推广中心，负责人梁世昌捻起一把带着清香的干凉粉草说：“这可是正宗的凉粉草！”他告诉记者，新鲜的凉粉草很难直接做成凉粉，通常得经过多道工序陈化才行。

梁世昌还透露，他们做马冈凉粉时，常会把陈年凉粉草和当季的新草搭配着用。“做的时候新旧结合，味道能一下子提上来。”

大厂日富凉粉负责人周国辉介绍，大厂村是马冈镇知名的制作凉粉大村，村里约有13公顷(200多亩)的凉粉种植基地。马冈镇山水相依的湿润气候和

独特的沙土壤，为凉粉草提供了绝佳的生长环境，从源头把控着这碗清凉的品质。

传统与创新的清凉碰撞

梁世昌介绍，从山间仙草到碗中凉粉，要经过繁琐的工序：粗加工挑拣杂草泥块，将仙草处理干净；浸泡两小时并定时翻动，最长不超过三小时；手工轻搓清洗至少三遍，既要洗净杂质又要保留珍贵的草胶；熬煮后过滤取汁，混合米粉调和成形……“水洗草、煮草、过滤就有好多工序，一步都不能省”。梁世昌说。

这份坚守在大厂村更为执着。周国辉说：“马冈凉粉只用水和凉粉草，不加任何添加剂。”他展示着刚出锅的凉粉，墨茶色的凝胶晶莹剔透，轻轻晃动便富

有弹性，散发着淡淡的仙草清香。

在马冈凉粉研发推广中心的生产基地，传统工艺正在创新升级：车间里，杀菌设备与灌装机有序运转，工人将熬好的凉粉原浆封装成独立小杯。“以前桶装凉粉保质期只有7天，现在通过包装改良和杀菌工艺，既能保持无添加，又能延长保存时间。”梁世昌指着测试样品说，研发团队每天监测凉粉的口感、卖相变化，确保风味如初。梁世昌表示，目前相关工艺还在紧锣密鼓地测试当中，预计产品会在农历七月初七前推出市场。

马冈凉粉的创新更体现在吃法上。传统红糖浆、蜂蜜依旧是标配，但如今还能搭配新鲜水果、鲜奶等配料。“凉粉的底子一定要好，加其他东西才有意义。”梁世昌认为，无论如何创新，手工挑草、古法熬煮的核心工艺不能变，这是马冈凉粉的灵魂所在。

盛夏时节的味觉符号

农历四月到八月十五是马冈凉粉销售旺季，周国辉表示，仅以自家凉粉统计，每日制作的两三千斤凉粉几乎售罄。尤其到了七月初七“慕仙”时节，在珠三角的街头巷尾，马冈凉粉的身影越来越常见，带着山野的清新和匠心的温度，慰藉着都市人的燥热。

盛一碗凉粉，浇上琥珀色的红糖浆，轻轻舀起一勺，入口爽滑清凉，凉粉草的甘润在舌尖蔓延至心底。这碗承载着百年技艺与乡土智慧的马冈凉粉，正以最朴素的方式，诠释着岭南夏日的清凉哲学——一口入喉，暑气全消。