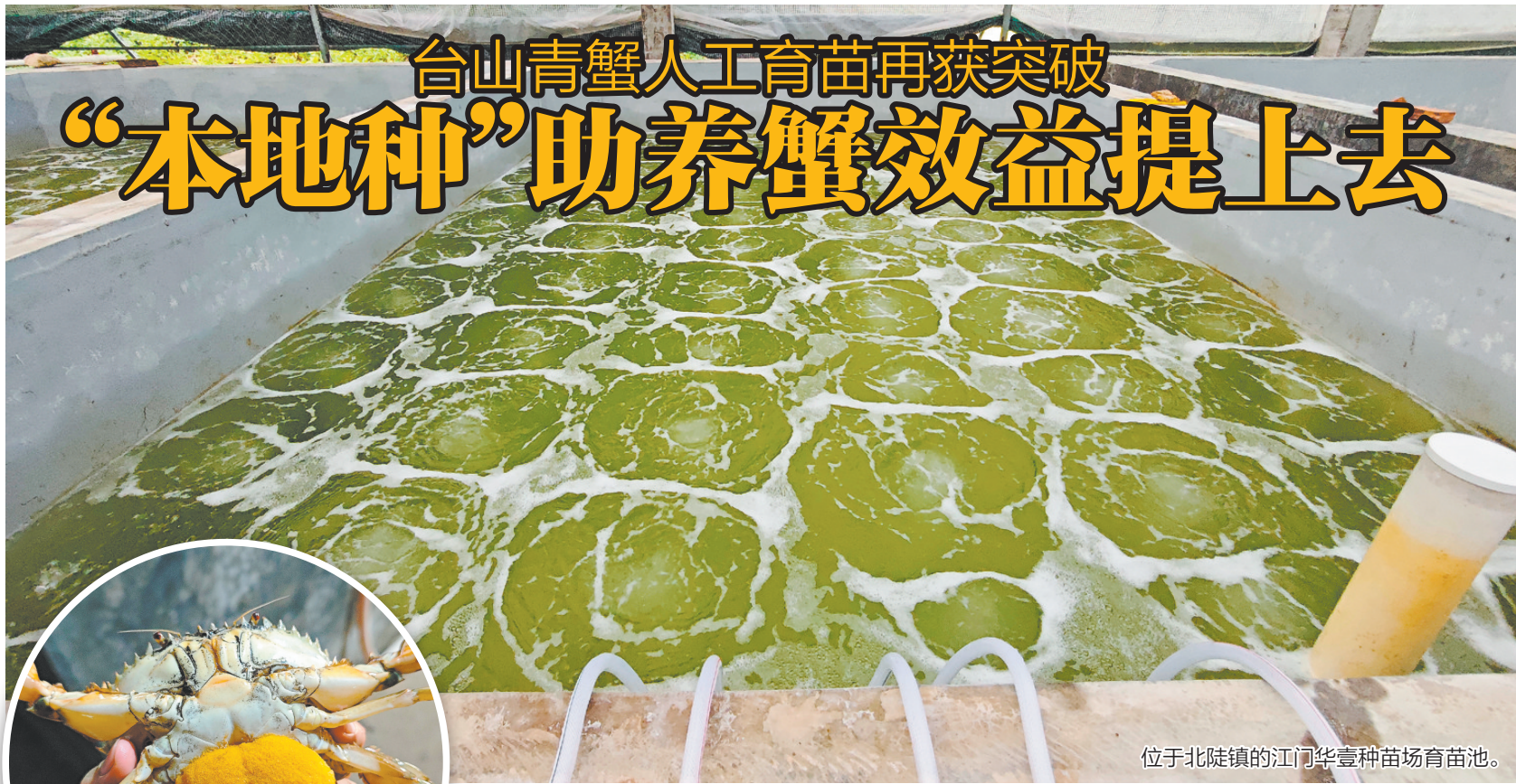




位于北陡镇的江门华壹种苗场育苗池。



已经抱卵的亲蟹。

记者
走基层

昨日,在江门市北陡镇江门华壹种苗场的育苗池内,青蟹幼体密密麻麻地附着于网片之上,刚刚完成蜕壳的“白苗”在增氧翻涌的水花中若隐若现。台州市青蟹养殖协会会长、种苗场负责人陈志龙介绍:“原来一只亲蟹(用于繁育后代的成蟹)最多产苗5万只,今年我们的产量已达到10~20万只。”

作为国家农产品地理标志保护产品,台山青蟹壳薄个大、蟹膏丰满质优,相比目前在市场上的其他蟹种,极具特色,是台山农业一张亮丽的名片。但长期以来,优质苗苗依赖自然捕捞,本地养殖还面临盐度偏低、上市期集中导致价格波动等现实问题。近年来,江门市华壹海洋生物科技有限公司携手江门海洋集团有限公司,联合科研力量推进人工育苗本土化攻关,在耐低盐品种选育和调整养殖节奏方面取得阶段性进展。

文/图 黄颖欣

台山青蟹人工育苗再获突破 “本地种”助养蟹效益提上去

科技赋能
第二代苗种
成活率翻三倍

“台山雨水多、河流多,很多养殖区域的盐度变化比较大。”陈志龙说。尤其是都斛、赤溪等青蟹主产区,部分地方水体盐度相对较低,暴雨过后盐度还会进一步下降。青蟹不同苗种对低盐环境的适应能力存在差异,苗种能否适应当地水体,直接关系到养殖成活率和最终收益。因此,台山青蟹人工苗种研发首先瞄准的,就是“耐低盐”。

2025年,依托都斛本地亲本的第一代人工苗成功孵化。虽因去年强台风损毁车间导致工作中断,但今年厂房修缮完成后,团队迅速重启攻关,全力推进第二代良种培育。“我们是台山的企业,必须培育出最适合本地养殖户的苗种。”陈志龙说。

“第二代人工苗的耐低盐能力显著增强,可适应从盐度35度逐步淡化至3度甚至更低的环境,成活率翻了三倍。”中国水产科学研究院南海水产研究所博士廖敏泽已在苗场驻守近三年。他介绍,育苗过程中,团队优选体质健壮、活力足的亲本,经暂养、育肥至抱卵后单独培育,受精卵充分发育9~10天即可孵化,幼体经多次蜕壳,22~26天达到销售规格。

廖敏泽还表示,受水温、光照和饵料供应等因素影响,这一批苗的发育速度较快,部分苗种在第十六天已经进入关键生长阶段。为了减少苗种之间的争斗和相互捕食,育苗池内还设置了网片,为幼体提供附着空间。“青蟹幼体同类相食现象比较明显,增加附着物可以让苗种分散活动,降低相互捕食的风险。”他说。

“人工苗前期营养充足,身体更结实,活力也更强。”陈志龙在解剖镜下观察苗种时介绍,按照目前试养情况,人

工苗生长速度有望比野生苗快半个月至一个月,提前达到上市规格。他透露,种苗场此前多以白苗销售,今年计划将部分苗种继续养至黑苗阶段后再供应给养殖户,比较不同规格苗种在运输、投放和后续养殖中的表现,为养殖户提供更科学的育苗建议。

错峰投苗
拓宽养殖户增收空间

种苗突破的意义,不仅在于提升成活率,更在于为养殖户提供了调整生产节奏的可能。

据介绍,过去,养殖户多在清明节前后集中投苗,秋季上市时往往与大闸蟹等水产品扎堆,市场价格承压。而人工育苗周期可控,今年团队将出苗时间特意安排在7~8月,养殖户经半年左右精准喂养后,这批青蟹将于年底至春节前夕成熟出塘,正值海鲜消费旺季、市场供应偏紧的黄金期。

“我们选择这个时候出苗,就是希

望改变传统投苗习惯。”陈志龙说,按照市场行情,青蟹价格在不同季节可能出现较大差异,年底高价期与低价期相比,每公斤价差接近两百元。若人工苗能够帮助养殖户实现错峰养殖、错峰上市,将直接增加养殖收益。

据陈志龙介绍,目前已有阳江、南沙、广西等地的养殖户主动联系关注苗种供应情况。去年曾试养的养殖户,今年听说新一批苗种即将出塘,便主动联系预订,并着手清塘、整塘,为投苗做好准备。在出苗前,团队还会根据养殖户提前提供的池塘盐度,逐步调低育苗池盐度,让苗种在运输前适应目标水体,一般提前7~10天开始逐步调整,以降低环境突变带来的应激损耗。

目前,种苗场内约有5万只大苗和200万只小苗。除台山本地亲本外,团队也对南沙、珠海等地的青蟹种质资源进行分开保存和试验研究。陈志龙表示:“帮养殖户把风险降下来,把效益提上去,这是我们做人工育苗的初衷。”



中国水产科学研究院南海水产研究所博士廖敏泽与研究生一同取样观察水样中的青蟹幼体。

强化培训赋能 掌握实用本领 大江镇开展农村集体“三资”管理专题培训

江门日报讯(记者/李嘉敏 通讯员/大江宣)为深化农村集体“三资”管理专项整治,打好村、组两级财务管理基础,提升基层工作人员业务实操能力,近日,大江镇组织开展农村集体“三资”管理专题培训班。

会上,大江镇三资办人员围绕乡村财务管理核心业务进行系统讲解,聚焦集体资产登记、合同台账管理、产权流转交易、承包款追缴等关键环节,指导如何防范、化解债务风险。

此外,培训班还邀请了江门市注册会计师协会专家解读《农村集体经济组织会计制度》,有效破解“三资”管理、账务处理实操等难题。

本次培训坚持问题导向,紧扣“三资”全流程规范管理,有效提升镇村干部农村集体“三资”监管履职能力。接下来,大江镇将持续深化农村集体“三资”管理突出问题整治,推动镇村组协同监管、监督发力,以规范高效的“三资”管理促进新型农村集体经济发展壮大。

更多台山新闻请登录
jmnews.com.cn 江门新闻网

生蚝挂在上层 虎虾塘底爬行 蚝虾混养实现“一塘双收”

虎虾俗称斑节对虾,其肉质紧实弹嫩,味道鲜美,营养丰富,深受食客喜爱。8月4日,记者从深井镇了解到,10天后将进入虎虾捕捞季,届时,大批鲜活虎虾将抢鲜上市,为珠三角消费者的餐桌增添一道鲜甜美味。文/图 张泽彬 深井宣

生态环境优良
蚝虾混养助力增产

深井镇比邻镇海湾,咸淡水交汇海域养分充足,天然食物繁多,是适合虎虾生长的优良环境。当地产出的虎虾个大壳薄,肉脆无渣,味道鲜甜,每到虎虾上市的时间,来自广州、深圳、珠海等珠三角城市的客户争相到深井镇收购虎虾。

吴卫良是深井镇最大的虎虾养殖户,从事虎虾养殖业已有10余年,目前经营着总面积100公顷(1500亩)的蚝虾混养塘。记者在现场看到,大量蚝排在塘中有序排列,这些就是生蚝的“家”,周边水域则是虎虾的活动范围。

吴卫良从塘中捞起一笼虎虾,它们的平均体长已超过成年人的手掌长度。“这批虎虾是今年4月放的苗,目前生长情况良好,即将达到适宜食用的大小,大概在本月中旬便能捕捞。”他说,选用高抗快大的虎虾苗、投放富含蛋白质的饲料是养出健康好虾的关键,他经营的蚝虾混养塘每公顷可产出约280公斤虎虾。

为什么采用蚝虾混养模式?据了解,该模式有“一水两用”“一塘双收”的优势。在同一个塘里同时养殖生蚝和

虎虾,生蚝悬挂在上层,虎虾在塘底爬行觅食,可以实现立体分层养殖,充分利用水体空间,提高单位面积经济效益;深井镇生蚝的上市时间一般集中在每年10月末至次年清明前,虎虾上市时间一般集中在每年8月中旬至10月中旬,蚝虾混养可以实现错峰互补,持续增加养殖户经营性收入,有效减少产业周期收益波动,进一步夯实养殖户增收致富基础。

此外,蚝虾混养可以营造出“虾类供肥、生蚝净水”的自然生态循环体系。“生蚝以水中的浮游生物、有机碎屑为食,可以滤除水中的残饵、虎虾的排泄物等废弃物,无须额外投喂,我们平时只需要为虎虾投放饵料,就可以同时养活两种水产。”吴卫良说。

依托成熟市场
快速打开虎虾销路

深井镇养殖虎虾超过20年。据统计,目前,深井镇虎虾养殖户共有70余户,主要分布在簕山、江东、小江、联和等村,养殖面积约918.67公顷(13780亩),普遍采用蚝虾生态混养模式,有效提升整体养殖产能与产品品质。

近年来,深井镇积极整合和发展现有资源,积极探索统筹与深化虎虾产



养殖户吴卫良展示即将上市的虎虾。

业,将深井虎虾做大做强,助力乡村振兴。

依托深井镇生蚝养殖示范基地,统筹整合辖区优质咸淡水资源,联动周边沿海村抱团发展、协同赋能,聚力发展蚝虾生态混养特色产业,推动传统单一养殖向高效复合生态养殖转型升级。

盘活用好现有养殖围堰与配套设施,依托该镇成熟的生蚝产业品牌口碑、稳定消费客群及完善销售体系,实行渠道共用、客源共享、产品捆绑、联动营销,借助生蚝成熟市场优势带动虎虾快速打开销路,有效降低拓市成本、提升市场占有率。

抢抓广台高速建设红利,未来将依托畅通便捷的交通路网,打破地域流通壁垒,大幅压缩生鲜物流运输时长,保障虎虾鲜活品质,持续拓宽销售半径、扩大产品辐射覆盖面,全面激活虎虾产业外销动能。

侨乡茶韵遇青春力量

大学生到端芬镇实践调研,助推侨文化茶产业发展

为深入贯彻落实“百千万工程”部署要求,助力侨乡村素质教育提质与本土文化活态传承,日前,广东第二师范学院青禾赴野实践队到台山市端芬镇,开展支教、调研、走访于一体的暑期“三下乡”社会实践活动。文/图 李嘉敏

特色课程助力学生成长

实践队结合端芬镇的人文背景与学生实际,量身打造“侨乡文化+茶文化+科学实践”3D特色课程体系,助力拓宽学生视野,厚植家国情怀。

在侨乡文化主题课上,队员们围绕“金山伯”下南洋的奋斗史、滨海总队的英雄革命史、端芬侨乡建筑的美学价值、银信背后的家国情怀等主题,通过故事宣讲、情景演绎、图文展示等形式,带领学生读懂藏在家乡建筑与往事里的华侨精神与红色基因。在茶文化实践课上,团队与金猪山红茶品牌合作,策划从采集到饮用的全过程体验课程。学生通过实地采茶劳作等动手环节,感受家乡茶文化与茶产业发展活力。在科学实践课上,队员们打造趣味化学实验课堂,利用淀粉、碘酒、洗洁精等生活化材料设计趣味实验,将抽象的基础化学原理转化为色彩变幻、气泡涌动的直观现象。

队员们引导学生亲手操作、近距离观察,在一声声惊叹中揭开科学奥秘,激发孩子们的探索欲与求知欲。

聚力深挖本土文化

为梳理端芬镇的侨乡文化保护与产业发展全貌,实践队队员先后走进台山华侨文化博物馆,对接端芬镇党政办工作人员进行专题访谈,从文博保护一线到镇域规划,梳理侨乡文化传承现状、活化路径与现实制约。

在台山华侨文化博物馆,队员与

工作人员围绕馆藏文物保护、侨史文脉传承、文化传播现状等议题进行深入交流。同时,通过走访,队员们获悉端芬镇近年来坚持“修旧如旧”原则活化侨房,计划布局银信文化体验馆、VR侨圩导览、房车露营地等新业态,探索“政府引导+社会资本+村民共治”的运营模式。队员们认为,端芬镇是大湾区农文旅特色镇,可以遵循“先串点成线、再全域联动”的发展思路,依托海口埠、梅家大院两大核心地标打造精品文旅线路,打造写生、寻根、音乐多元研学项目。

探索本土红茶振兴路

在文化走访的基础上,队员们进一步聚焦本地特色茶产业,走进金猪山茶园开展专项调研。队员们先后与两位茶企负责人进行交流,并实地探访茶园种植环境与制茶生产线。

据悉,金猪山红茶依托本地温润山地气候与酸性红壤条件形成独特风味,是当地特色农产品。早年便是华侨返乡赠礼与宗族茶叙的乡土符号,承载着跨洋联结的情感价值。

结合实地调研成果,队员们将围绕品牌视觉升级、侨茶文化IP打造、农文旅消费新业态拓展等方面探索发展可行路径,助力端芬镇特色产业与侨乡文化协同发展。

本次“三下乡”实践以教育为舟、以茶香为媒,串联起端芬镇的红色根脉、侨乡底蕴与特色产业。实践队针对本次实践内容,撰写相关调研报告,助推侨乡文化传播及特色产业发

台城街道社区驿站持续升级 细微之处显暖“新”真情

江门日报讯(记者/陈素敏 通讯员/台城宣)7月31日晚上,台城街道环南社区24小时驿站灯火通明。几张长桌拼在一起,外卖骑手、环卫工人等一线劳动者围坐在一起,桌上摆着热气腾腾的宵夜。刚结束晚高峰送餐的外卖骑手摘下头盔,接过社区工作人员递来的饮品,轻松舒了一口气后,跟身旁的工友聊起白天的见闻……这是环南社区近日开展的“暖新夜话”新业态劳动者交流活动中的一幕。

在面对面“夜话”中,外卖骑手、环卫工人等一线劳动者代表齐聚驿站,围绕日常工作实际畅所欲言,社区工作人员认真记录大家的诉求和建议。一场“夜话”下来,诉求摆上了桌面,回应也落到了实处。

如果说这场“夜话”是倾听一线心声的窗口,那么驿站功能的同步升级便是服务落在实处的支撑。让每

一位奔波在路上的劳动者,感受到实实在在的关怀。如今,环南社区24小时驿站面向全体市民全天候免费开放,配备休息、充电、饮水、Wi-Fi、阅读、应急雨伞借用等便民服务,满足市民临时休息、应急等候等需求。此外,驿站还增设了爱心食品柜,柜内食品由社会爱心人士捐赠,定向给新就业群体、环卫工人、困难群众应急取用。“跑单经常没法按时吃饭,驿站随时能进来休息,新增爱心食品柜,应急方便很多,真的很贴心。”一名外卖骑手在“夜话”活动中说道。

一杯热水、一处歇脚地、一个手机充电插座,细微之处的便利,让辛勤奔波的“小蜜蜂”们感受到来自城市的温情。下一步,环南社区将梳理吸纳各方意见建议,持续优化驿站配套服务,联动商户充实爱心物资,常态化开展暖“新”关怀活动,用心打造不分昼夜、有温度的社区便民空间。

禁毒知识声声入耳

客家童谣成为宣教新载体

江门日报讯(文/图 记者/李嘉敏 通讯员/赤溪宣)“山歌论箩箩,声声唱过河,齐家转学堂坐,禁毒开讲咯……”清脆悠扬的客家童谣萦绕耳畔,禁毒知识随之深入人心。近日,由赤溪镇人民政府、中共台山市委平安台山市建设领导小组禁毒工作组及赤溪镇中心小学联合策划,赤溪镇中心小学客家歌谣艺术团演绎的客家童谣《禁毒小将》发布,童谣以本土文化为载体,创新开展青少年禁毒宣传教育工作。

作为客家人聚居镇,赤溪镇积淀了深厚的客家文化,客家童谣更是本土文化中极具生命力的有声载体。其旋律轻快悠扬、歌词浅显易懂、朗朗上口,具备极强的传播力与教化力。本次推出的童谣《禁毒小将》,深度融合客家本土特色与禁毒宣教理念,主歌部分的客家方言与副歌部分

的普通话交替演唱,既传承了客家文脉,又打破地域传播局限。

视频中,赤溪镇中心小学客家歌谣艺术团的孩子们以稚嫩纯真的童声,将生硬的禁毒知识化作优美动听的旋律。

《禁毒小将》依托轻快动听的客家童谣形式,寓教于乐、以乐育人,将禁毒知识转化为朗朗上口的旋律,让孩子们从“被动听”转为“主动唱”,筑牢了青少年禁毒思想防线。新颖的传唱式宣教获得师生、家长的肯定,孩子们在哼唱中熟记禁毒知识,家长们也表示,乡土童谣让禁毒教育潜移默化入脑入心。

此次禁毒客家童谣的发布,是赤溪镇客家文化传承与平安法治建设深度融合的创新实践,不仅为平安赤溪建设注入文化活力,也为平安台山禁毒宣教工作打造了特色样板。



台山原创客家童谣《禁毒小将》由赤溪镇中心小学学生演唱。