

鹤山古劳鱼生制作技艺县级非遗代表性传承人易兆林 传承家乡味道 守护乡愁记忆

文脉鹤山 非遗“守”艺

一方水土，滋养一方风味。鹤山古劳镇，河网纵横交错，桑基鱼塘星罗棋布，得天独厚的水乡生态，孕育出一道独具水乡印记的珍馐——古劳鱼生。

作为鹤山古劳鱼生制作技艺县级非遗代表性传承人，易兆林从事鱼生制作二十余年。他将古劳鱼生的制作流程规范化、标准化，以匠心守护家乡的味道记忆，让这道水乡美味在一隅走向更广阔的天地。



古劳鱼生的配料十分丰富，包括蛋散、花生、姜丝、胡萝卜丝、酸芥头等。



扫一扫 观看视频

易兆林在一条鲩鱼上熟练地施展刀功。

桃源河畔生活配套项目进入收尾阶段 产城融合添“硬支撑” 安居乐业筑“新港湾”

江门日报讯（文/图 记者/张舜同 通讯员/冯嘉雯）记者8月11日从鹤山市珠西物流管委会获悉，珠西国际物流中心首个综合性生活配套项目——桃源河畔生活配套项目现已全面进入室内装修及室外工程收尾阶段，预计今年下半年完成竣工验收。

该项目是鹤山市提升珠西国际物流中心吸引力、优化营商环境、推动产城融合的重要民生工程，也是鹤山融入粤港澳大湾区、助力现代物流产业高质量发展的具体举措。项目总投资3.88亿元，总建筑面积约6.6万平方米，建设内容包括4栋公寓楼（共1089套公寓房）和1栋商业楼，同步配套停车位522个。项目建成后，将为园区及周边企业4000余名员工提供集居住、消费、休闲于一体的全方位生活服务。

截至目前，项目公寓楼室内装修已全部完成，室外道路管线和绿化景观工程正加紧推进。与此同时，部分园区内企业已与珠西物流管委会达成初步租赁意向，招商工作与工程建设同步有序开展。

此外，鹤山市珠西物流管委会将以该项目为载体，同步打造“园区之家”基层综合服务阵地，整合党建、群团、就业、调解、便民、企业服务等多项资源，面向企业职工搭建一站式服务平台，切实保障务工人员安居乐业，不断提升群众获得感和归属感。

鹤山市珠西物流管委会相关负责人表示，管委会将紧盯项目建设时间节点，全力以赴推动项目早投用、早见效，以优质配套提升产业承载能力，为实现产城融合提质增效筑牢民生底座。



桃源河畔生活配套项目已全面进入室内装修、室外工程收尾阶段，即将迎来竣工验收。

古劳镇开展消防安全专项检查 排查场所400余家 整治隐患200余处

江门日报讯（记者/张舜同 通讯员/黄可欣）8月10日，记者从古劳镇获悉，近期该镇组织应急消防办、综合执法办、派出所等部门，联合开展消防安全专项检查，切实筑牢辖区消防安全防护屏障。

此次行动聚焦经营式自建房、出租屋、沿街商铺、小型作坊等重点场所，紧盯商住混合、违规住人、电气线路私拉乱接、消防器材缺失失效、安全疏散通道堵塞、防盗网未预留逃生窗口等突出隐患，展开全覆盖排查。截至目前，专项行动累计出动检查人员120余人次，覆盖重点场所400余家，排查整治各类消防安全隐患200余处。

针对巡查中发现的问题，检查人员现场对责任人进行消防警示教育，严格落实立查立改、限期整改、跟踪复查、闭环清零的整治机制。同时，检查人员还向商户、住户普及消防安全知识，引导群众主动落实主体责任，切实增强防范意识，着力构建全民参与、全民守护的消防安全防护体系。

古劳镇相关负责人表示，下一步将持续绷紧消防安全之弦，常态化开展隐患排查和“回头看”行动，并深化消防安全宣传工作，广泛发动群众主动参与消防安全共治，全力守护人民群众生命财产安全。

雅瑶镇水安全提升工程(一期)完工 治理河道3公里 加固堤围4大段

江门日报讯（文/图 记者/张舜同 通讯员/许悦婧）8月12日，记者从雅瑶镇了解到，经过数月紧张有序施工，该镇水安全提升工程项目（一期）主体工程于日前完工，显著提升了泥海水流域防洪排涝能力，为辖区群众筑起坚实的安全屏障。

早前泥海水流域防汛基础薄弱，原有堤围体量单薄、防洪规格偏低，难以有效抵御强降雨引发的洪水。2022年7月，台风“暹芭”携持续性强降雨来袭，流域水位暴涨，清溪围、茶园围等多处堤围承受巨大行洪压力，周边鱼塘、农田、村庄面临直接威胁。群众对河道综合治理、提升防洪排涝水平的诉求日益强烈。

为彻底消除防洪安全隐患，雅瑶镇积极争取市级专项资金支持，于去年正式启动水安全提升工程项目（一期）。治理范围涵盖泥海水流域清溪围至上游朝新围河段，总长3.045公里，涉及朝新围、清溪围、茶园围、玉岗

围四大堤围区域。项目建设内容包括对流域内2.523公里河段开展专业化边坡整治与堤围加固作业、修复老旧堤防、提升边坡稳定性和河道行洪能力。

如今，行走在完成提升工程的堤围上，曾经杂草丛生、堤身单薄的老旧堤防已不见踪影，取而代之的是整齐坚固的护岸堤坡和宽阔顺畅的河道行洪断面。

雅瑶镇相关负责人表示，一期工程完工后，下一阶段将继续对电排站进行提质升级，并规划建设水安全提升工程项目（二期），进一步优化区域排涝体系，提升汛期应急排水能力。一、二期工程全面完成后，将有效解决河段淤积、堤防薄弱、排涝不足等突出问题，大幅提升流域抵御极端降雨和洪涝灾害的能力，从根本上消除汛期堤防出险等安全隐患。与此同时，流域水生态环境也将得到持续改善，为辖区群众安居乐业和全镇经济社会发展高质量发展提供可靠的水利保障。



雅瑶镇水安全提升工程项目(一期)主体工程完工,显著提升相关流域防洪排涝能力,为辖区群众筑起坚实的安全屏障。

匠心磨砺 二十余载深耕一味

易兆林从小浸润其中，成年后选择以另一种方式延续这份乡土记忆。1983年，他进入鹤山市淡水养殖场担任技术员，深耕鱼类养殖和鱼生制作；1999年，他率先将古劳鱼生的制作流程进行规范化和标准化，创办了鹤山首家专营鱼生的饭店，成为最早推动古劳鱼生商业化、品牌化的餐饮人之一。

“说不上什么大志向，就是一个水乡长大的孩子，想用自己的方式，让家乡的味道一直传下去。”易兆林笑着说。二十多年来，他以古劳鱼生为主业，潜心经营，不断将其发扬光大，同时培养了大批优秀的鱼生制作人才，有力推动了鹤山鱼生制作行业的蓬勃发展。

如今，古劳鱼生在鹤山城区遍地开花，专营鱼生的餐饮店超过50家，既保留了传统制作技艺的匠心，又契合现代饮食的健康理念，深受食客喜爱。2024年，鹤山古劳鱼生制作技艺入选鹤山市第五批县级非物质文化遗产代表性项目名录，这道民间美食成为了广为人知的鹤山美食代表之一。

刀工解密 毫厘之间的风味哲学

“我五六岁就开始吃鱼生了。”身为土生土长的古劳人，易兆林年少时便熟知整套鱼生加工工序。他告诉记者，古劳鱼生制作看似简单，实则选材讲究、用料繁多，每一道工序全凭师傅长期积累的经验来完成。

成，口感与品质，稍有偏差便失之千里，正因如此，这门技艺更显珍贵。

制作古劳鱼生，最核心的秘诀在于“制水”这道关键工序。“制作鱼生，我们首选本地水乡养殖的鲩鱼，重量在1.5公斤左右最为适宜。”易兆林介绍，活鱼经过初次制水处理后送至饭店，还需放入清水池进行二次制水，进一步“瘦身”，以去除多余脂肪和杂质。二次制水时，易兆林还有一道独特的盐度调控工序——先加盐，再冲淡。加盐能让鱼产生应激反应，从而激发鱼肉的紧致度和甜度，使口感达到最佳。

完成制水，临宰鱼前还有一个至关重要的环节——放血。师傅会在鱼的下颌处和尾部各割一刀，然后将鱼放回清水中，让其在流动的水中将血自然流尽，这样片出的鱼肉才能洁白似雪、鲜美无瑕。

“老板，来两条鲩鱼切片。”采访当天，熟客话音刚落，易兆林便走进鱼生制作间，在一条鲩鱼上熟练地施展起刀功。“一条鱼大概要片260至320刀，切片时力度要拿捏好，不能切得太厚，否则会残留细骨，影响口感；也不能切得太薄，薄拌配料时鱼肉容易粘连。”易兆林边操作边介绍，只见他将处理好的鱼置于案板，用吸水纸吸干表面水分，利落剔除鱼皮和血肉，留下两大片雪白的净肉，手起刀落，切成厚薄均匀的鱼片，整个过程仅约一分钟。

除了制作工艺，古劳鱼生的吃法也十分讲究。晶莹剔透的鱼生，淋上花生油，加入少许幼糖、胡椒粉和芝麻，再撒上适量的盐，根据食客的喜好，任意搭配蛋散、花生、姜丝、胡萝卜丝、洋葱丝、炸芋头丝、柠檬叶丝、酸芥头等配料，充分拌匀之后便可食用。

“拌鱼生的时候我们会说‘捞起捞起，风生水起’，这就叫‘一起捞生’，捞得越高，日子越过越顺。”易兆林笑道。充分拌匀后的鱼生入口，鱼肉的鲜甜与配料的香、脆、爽、滑交织在一起，口感软中带韧、丰盈饱满，多层次冲击着味蕾，令人欲罢不能。

一口鱼生 慰藉海内外游子的乡愁

古劳水乡是著名的侨乡，鱼生不仅是舌尖上的美味，更是萦绕在海内外古劳人心头的一缕乡愁。

易兆林对此感触尤深。“有一位老华侨荣叔，古劳人，他特别爱吃鱼生，每年都要回来吃上两三次。每次来都带着一帮朋友，那种对家乡味道的执着，深深打动了我。”易兆林回忆道，“看着他们围坐在一起吃鱼生的场景，听着他们说的那些家乡话，那份浓浓的乡情，至今让我难以忘怀。”

在易兆林的店里，挂着一幅名为《凭君传语报平安》的画作，作者李文元将古劳水乡的石板桥、青砖灰瓦屋等元素融入其中，又以外城的黄花风铃木、隐喻鹤山人远渡重洋、在外打拼的场景。“许多旅居海外的侨胞回乡时，总爱在这幅画前驻足良久，再尝一口日夜挂念的鱼生，以解乡愁。”易兆林说。

有鱼生，就有团圆。无需奢华摆盘，不必齐全配料，三五亲友围坐，举筷捞起，齐喊一声“风生水起”，漂泊的乡愁便有了归宿。

古劳鱼生，承载着古劳人的味觉记忆和对家乡的牵挂，也成了食客心中难以磨灭的美食印记。这一口鲜甜，延续着一方水土的文化根脉，也在新时代续写着属于家乡的经典味道。

村史馆里开课堂 无人机前探苍穹 共和镇平汉村多方联动破解暑期儿童“看护难”

暑假期间，乡村未成年人无人看管、托管不便的难题如何破解？青少年乡土认知薄弱、缺少村史文化认同感的短板如何补齐？这个暑期，共和镇平汉村交出了一份颇具特色的答卷。

平汉村统筹驻村工作队、村“两委”、高校、爱心企业、志愿者等多元力量，盘活乡村文化阵地开办暑托班，依托村史馆传承乡土文脉、厚植红色底蕴，以无人机课堂普及科创知识、链接前沿科技，以“三瓜两豆一葛”本土特色产业赋能文化治理，探索出一条盘活乡村阵地、涵养文明乡风、惠及基层群众的治理新路径。

文/图 江门日报记者 湛磊
通讯员 陈果

统筹联动 把公益课堂送到家门口

为回应村民迫切需求，平汉村驻村工作队与村“两委”主动靠前，整合江门市委办公室、鹤山市（县）、镇两级关工委、团委、工会等各级部门资源，联动五邑大学团委组建专业大学生志愿服务队伍，吸纳爱心企业捐资捐物，开设平汉村公益暑托班，将公益教育服务送到村民家门口。

该暑托班精准覆盖辖区20余户家庭，切实缓解了未成年入暑期“看护难、看护贵”的现实问题，汇聚起政校企社共建共享



托管班学生体验无人机操作。

的强大合力，用心守护乡村青少年健康成长。

沉浸课堂 村史馆变身育人新阵地

为唤醒闲置乡村资源、激活本土文化活力，平汉村近年来对破旧闲置的乡公所旧址进行了修缮提质。其中，中国银行江门分行专项捐赠20万元，助力旧址改造升级为标准化村史馆。

今年7月，平汉村依托全新落成的村史馆，开设了暑期公益托管专属的“第一课堂”。支教团队结合馆内丰富的史料实物、

图文展陈，生动讲解了村落沿革变迁、村情风貌及产业发展历程，让孩子们在沉浸式观摩、新旧风貌对比中切身感悟乡风文明底蕴。

同时，课堂深耕本土红色资源，开设红色教育特色课程，娓娓讲述抗日战争时期解放军夜袭陈氏祠堂、汉塘“青松”交通站等经典革命故事，引导青少年铭记红色历史、传承红色基因。

据统计，今年暑期以来，平汉村村史馆已累计接待托管学员及周边群众300余人次，顺利实现从单一静态陈列展馆，向沉浸式、常态化活态育人阵地的功能升级。

科技启蒙 无人机课程点亮乡村童年

为补齐乡村科创教育短板，丰富暑期托管课程体系，平汉村特邀五邑大学“邑路青年”志愿服务队前来授课，开设无人机体验课程。课程设置飞行原理科普、球形无人机实操试飞、乡村航拍采风等16个特色课时，循序渐进开展科技启蒙。

经过系统学习，参训学生能够独立操控球形无人机完成倒飞、自旋翻等高难度动作。乡村孩童足不出村便可近距离接触低空科技，萌发科学探索和创新实践的兴趣。课堂之余，学员还化身“乡村小小航拍师”，操控无人机拍摄乡村全新风貌，对照村史馆老旧相片，创作出“空中看平汉”系列作品。

乡土融合 特色产业赋能文化传播

平汉村还立足本土特色产业，深度挖掘“三瓜两豆一葛”特色产业文化，打破传统课堂壁垒，将乡土元素全面融入暑期托管教学。通过开设创意绘画、民俗剪纸、产业主题场景剧排演等实践课程，让学生在动手创作、情景演绎中熟知本土特色产业、传播乡村特色文化，让产业知识可看、可学、可传播。

“我们通过精准对接高校智力资源与乡村发展需求，真正实现科技启蒙育新人、科创赋能兴乡村，推动青少年成长与乡村振兴双向赋能、同频共振。”共和镇政府相关负责人表示，依托“产业+文化+体验”的沉浸式育人模式，此次暑托班饱含浓郁乡土气息，实现了通识教育、美育提升、文化传承的多元共赢。