

开渔扬帆正当时 美景美食引客来

赤溪镇奏响滨海文旅乐章,市民游客放心尝鲜开心玩



8月16日,南海伏季休渔正式结束,台山市赤溪镇鱼塘港码头千帆竞发,渔船纷纷驶向南海海域开启新一轮捕捞作业。随着大批生猛渔获陆续回港上岸,赤溪镇迎来开渔文旅旺季。绵长海岸线上,优质沙滩景点有序开放,渔家海鲜鲜香四溢,沙滩观光、亲海游玩、品尝美食交织在一起,吸引珠三角各地游客奔赴而来,尽享滨海休闲的独特魅力。

文/图 江门日报记者 李嘉敏
通讯员 赤溪宣



赤溪镇海岸线资源丰富,分布多处各具特色的滨海游玩点位,能够满足不同游客的出游需求。

解锁多样滨海游玩体验

伏季休渔落幕,鱼塘港码头一派热闹繁忙景象。一艘艘渔船整理网具,补给物资,扬帆奔赴南海捕捞作业。渔船捕捞归来,带着海水气息的鱼虾蟹等各类海产源源不断运抵码头,刚上岸的渔获流转速度极快。据赤溪镇相关负责人介绍,赤溪海鲜最快一小时可输送至周边餐馆与本地市场,让食客能够第一时间品尝南海开渔“头鲜”。

开渔,不仅是渔业生产的新开端,也为赤溪文旅市场注入强劲活

力。依托得天独厚的海岸线资源,赤溪镇将渔业资源与滨海旅游有机结合,以开渔为契机,串联沙滩游玩、渔家美食、打造特色滨海休闲体验,迎接暑假出游客流。不少周边城市游客专程赶来,看渔船出海、逛渔港码头,感受本地渔家烟火气息。赤溪镇海岸线资源丰富,分布多处各具特色的滨海游玩点位,能够满足不同游客的出游需求。其中,海角城旅游度假区中心业态完善,集海浴场、酒店、餐饮、海岛营地于一体,沙滩洁净开阔,海风徐徐,游客可踏浪戏水,也可静坐沙滩聆听海浪拍岸。

运气较佳的时候,还能远远望见白海豚出没,成为旅途之中意外的惊喜。这里既适合朋友结伴看海散心,也适合家庭短途休憩,沉浸式感受滨海风光。黑沙滩旅游度假区凭借独特的黑色细沙成为特色“打卡地”。这里的海滩,沙质细腻温润,青山与碧海相映成景。澄澈海浪层层涌向沙滩,山海氛围感十足,非常适合拍照取景。不少游客漫步沙滩、踏浪散步,感受不一样的海岸风光。钦头湾旅游观光休闲度假中心林木繁茂,防风林避开夏日骄阳炙

川岛镇迎来热闹开渔季 游客亲手捕捞实现“海鲜自由”

江门日报讯 8月16日,随着南海伏季休渔期正式结束,台山上川岛飞沙滩旅游区迎来一年中最热闹的开渔时刻。一场百名游客齐参与的拖网捉鱼活动火热上演,来自各地的游客亲身体验渔家文化,用一网沉甸甸的鲜甜实现“海鲜自由”,一步到“胃”。

当天下午4时,上川岛飞沙滩海滩上早已聚集大批翘首以盼的游客,有携家带口的亲子家庭,有结伴而行的年轻伙伴,有专程自驾前来的海鲜爱好者。

几位经验丰富的老渔民与工作人员率先步入齐腰深的水中,将一张长达数十米的巨型渔网徐徐铺开。经过一个多小时的耐心等待,收网环节正式启动。游客们纷纷脱鞋,赤脚踏入清凉的海水,双手紧握网绳,与渔民们一同发力,岸边观看的游客纷纷加油鼓劲。

经过近半小时的合力拖拽,沉甸甸的渔网终于被拉回岸边。网兜豁然打开的一瞬间,各式各样的杂鱼倾泻在沙滩上。围观游客发出阵阵惊呼与喝彩,小朋友们更是提着水桶冲上前去“抢鲜”。

来自中山的游客梁先生收获了一条体型不小的青针鱼,他兴奋她表示,自己和朋友专程从中山来旅游,看到景区有拖网捉鱼活动便报名参加。“第一次体验拖网捉鱼,非常开心,既感受到川岛的渔家文化,又意外捉到大鱼,晚点找餐厅加工,今天有口福了!”梁先生笑着说。

来自佛山的游客曾女士则是第三次来到川岛,她表示:“这里的沙滩很漂亮,海鲜特别美味,每次来都有新惊喜。今年的拖网捉鱼活动很有意思,明年开渔我还要来!”

台山市川山群岛旅游发展有限公司相关负责人介绍,此次拖网捉

鱼活动是专门为开渔策划的体验环节,所用渔网和捕捞操作均由经验丰富的渔民全程指导把控,确保游客安全。活动旨在让游客不仅能欣赏海景,更能亲近大海,感受最质朴的渔家烟火气。所有拖网捕获的渔获,参与者均可免费带走,数量不限,真正实现“自己捕的鱼自己吃”。

活动结束后,不少游客提着“战利品”走向景区内的海鲜餐厅,将亲手捕捞的渔获交给后厨现场加工。清蒸、红烧……一道道鲜味佳肴接连上桌,游客们大快朵颐。有餐厅经营者表示,开渔当天客流量比前几日翻了近一番。

随着开渔季的大幕全面拉开,大批慕名前来品尝生猛海鲜、体验海岛风情的游客陆续抵达,川岛镇迎来火热十足的“海鲜旺季”。

(文/图 黄颖欣)



游客参与拖网捉鱼活动,亲身体验渔家文化。

台山青蟹俘获广大食客味蕾 让人一口“沦陷”的滨海鲜味

“老板,麻烦帮我挑几只奄仔蟹。”8月17日下午,临近晚饭时间,都斛海鲜街人气正旺,来自香港的游客李先生一家正在市场购买海鲜,这几只鲜美的台山青蟹是他们晚餐的“主角”。凭借得天独厚的自然环境、优越的水热条件,台山成为优质的“养蟹秘境”。在台山生长的青蟹肉质白细鲜嫩、口感爽滑清甜,俘获了广大食客的味蕾。

文/张泽彬 李晓春 台轩 都斛宣 图/受访者提供



每年7月初至8月末是黄油青蟹最肥美的时候。

咸淡水交汇 育出“鲜味担当”

台山养蟹历史悠久,最早可追溯至清光绪十九年(1893年)。据《新宁县志》记载,每年的四五月,农户会打开田间渠道,让青蟹幼苗爬进水稻田内,跟着水稻一起生长,因此,青蟹又有“禾蟹”的别称。

台山青蟹是国家地理标志农产品之一,入选2024中国地理标志农产品(水产)区域公用品牌声誉榜单。按照生长过程细分,台山青蟹有着不同的称呼,如奄仔蟹、膏蟹、水蟹、肉蟹、重壳蟹、黄油蟹等。台山青蟹的外观除了具有锯缘青蟹的特征之外,体表光滑发亮,头胸甲及附肢呈淡青绿色,蟹足大且甲壳薄,蟹肉白净细嫩、出肉率较高。

台山青蟹是“鲜味担当”,也是“营养实力派”。它的脂肪含量低,蛋白质含量丰富,并富含多种氨基酸,微量元素种类丰富,特别是硒、钙、铁等含量较高。台山属于富硒地带,长期“喝”着富硒水长大的台山青蟹,硒含量达185微克/千克。

近段时间,每天早上7时,都斛镇莘村村养殖户黄志斌夫妇便开始忙碌,他们驱车赶往承包的100余公顷咸圃捕捞台山青蟹。将青蟹装桶上岸后,很快便有经销商过来收蟹。22年前,在广州番禺从事养殖业多年的夫妇二人来到都斛镇,扎根在此养殖青蟹。“都斛地处咸淡水交汇处,水体营养丰富,加上喂养本地盛产的饵料‘蓝蛤’,养出来的青蟹品质好、味道鲜甜。”黄志斌说。

都斛镇是台山青蟹的核心产区,地处黄茅海与西江水对接的咸淡水交汇处,含盐量8%-10%,饵料丰富,水体温度和盐度非常适合青

蟹的生长。该镇共有青蟹养殖户200多户,养殖总规模1733.33公顷(2.6万亩),年产量2000多吨,在青蟹养殖行业占据重要地位。

在都斛镇渔渔村,总投资2400万元的广东斛旺种苗科技有限公司台山青蟹育苗和孵化基地项目正在紧锣密鼓推进。该项目采用“镇属企业+科研院所+民营企业”模式,通过整合改造周边鱼塘,建设科研实验室、驿站及200平方米的台山青蟹展销中心,打造台山青蟹从苗种到生态养殖的示范基地。该项目建成后,预计年产蟹苗1000万至3000万只,将为养殖户提供高品质稳定的蟹苗及科学养殖方法。

醇香美味成侨乡名片

在台山青蟹中,品质最好、风味层次最丰富、最受市场追捧的,当数有着“蟹中之王”美誉的黄油青蟹。将其放入蒸锅蒸煮约20分钟,无需添加任何调料,出锅后把蟹壳一分

为二,只见蟹壳内是饱满绵密的金黄色蟹油,舀起一勺,入口甘香无比,带有浓郁的油脂香气,蟹爪、蟹肉亦被黄油浸润,味道醇香嫩滑。

“不同于普通青蟹,黄油青蟹是罕见的特殊状态,在夏季高温刺激下,少数青蟹体内的红膏会分解成金黄色的油脂。这种概率是非常低的,1000只青蟹里可能仅有几只黄油青蟹。”台山青蟹养殖协会副会长郭林根介绍,这种“机缘巧合”造就了黄油青蟹独一无二的风味和极高的身价。

每年7月初至8月末是黄油青蟹最肥美的时候,郭林根说,今年的黄油青蟹品质很好,最大的每只重300多克。7月以来,他经营的蟹档平均每日售出约30只黄油青蟹,它们不仅受到广东食客的喜爱,还外销至北京、上海等地。

近年来,凭借交通运输的优势和快递物流的便利,台山青蟹逐渐走出台山,走进千家万户。在都斛

海鲜街附近,顺丰速运都斛快递合作店一派忙碌景象,一个个装满时令海鲜的泡沫箱被送到店里,工作人员正忙着打包发货。工作人员张新磊说:“台山青蟹是我们店的‘常客’,店里每天都要寄出超过100单运送青蟹的快速,一般运往珠三角城市,也有一部分外销至江浙地区。”

海鲜店主梁先生骑车运来2.5公斤青蟹,他说:“这一单台山青蟹是寄给深圳福田客户的。我经常用快递寄青蟹,只需要填写地址,就能直接配送到客户家中,还能锁住青蟹的新鲜度,客户很满意。”

如今,台山青蟹已成为台山海产品中的一张亮丽名片。原只清蒸、粗盐焗、煎焗、爆炒,每一种做法都是台山人难以忘怀的家乡味道。台山青蟹也乘着成熟的冷链快递网络,“飞奔”到四海食客手中,让越来越多人一口“沦陷”在这份来自台山的鲜美里。

台山成功培育出仔蟹种苗 良种赋能 海洋经济发展

一只背甲不过指甲盖大小的仔蟹,通体青绿透明,肢体健全,双螯具雏形,在水中侧身游动,灵活迅捷。轻轻捞起置于掌心,它立刻张开八足,作出防卫姿态,反应机敏。这是日前记者在大厂海湾青蟹种苗繁育示范中心测产现场看到的一幕。

当天,经过专家组现场抽样确认,由台山海洋发展集团有限公司与中山大学联合攻关的拟穴青蟹苗种扩繁项目,已获得约230万尾蚤状幼体,并成功培育出仔蟹苗种,测产结果达到项目预期。这标志着台山在青蟹优质种源利用和苗种本土化自主繁育方面取得阶段性突破,填补了区域自主供种的空白。

通过科技赋能,台山青蟹养殖长期依赖外购野生苗的历史正在被改写,为台山海洋经济代“靠天养殖”向“良种赋能”迭代升级迈出关键一步。

文/图 江门日报记者 陈素敏

技术攻关 打破产业发展瓶颈

野生苗种依赖自然海域,品质参差不齐,环境适应性弱、成活率低,长期困扰台山青蟹养殖产业。台山青蟹虽是国家地理标志农产品,年产值可观,但种苗供应瓶颈始终制约着产业标准化与规模化发展。在国内青蟹人工繁育领域,能实现本土亲本稳定扩繁并达到仔蟹阶段者寥寥。

为破解这一难题,台山市积极推进青蟹苗种繁育技术攻关,大厂海湾青蟹种苗繁育示范中心于2025年应运而生,搭建起产学研一体化合作平台。台山海洋发展集团有限公司携手中山大学组建研发团队,全面推进抱卵蟹培育、种苗孵化、专用饵料培育等全链条试验工作。2025年8月,试验性孵化初步取得成功,成功产出青蟹幼体,为后续扩繁试验积累了宝贵经验。

今年6月1日至8月11日,研发团队正式开展拟穴青蟹苗种扩繁项目。项目从台山本地青蟹亲本筛选入手,由此获得一批抱卵亲蟹。青蟹人工繁育难点多,在亲蟹的营养强化、各发育阶段适口饵料供给、水质调节、病害防控等方面,均需要全局性、综合性的监测把控。研发团队经过两个多月的精心培育,围绕亲本培育、幼体孵化、饵料投喂等全链条环节展开技术攻关,顺利培育出仔蟹种苗。

苗种品质的最终检验在养殖一线。当天,在示范中心现场,闻讯赶来的养殖户关悦佳捧起一瓢蟹苗端详,当场决定进苗试养:“活力极佳,大小均匀,蟹苗很漂亮!”台山海洋发展集团有限公司工作人员詹添永介绍,这批苗种已对接当地养殖户,技术人员后续将跟进蟹苗的生长存活率,根据本地养殖情况进一步细化育苗流程。

科技赋能

研发力量精准对接产业需求

“大厂海湾青蟹种苗繁育示范中心既是台山青蟹苗种扩繁的主阵地,也是广东青年大学生‘百千万工程’突击队中山大学·台山工作站的落脚点。”中山大学—台山海洋发展集团优势产业与智慧养殖联合研发中心主任、中山大学海洋科学学院教授卢建国表示,早在2025年暑假,突击队就联合都斛镇举办青蟹良种育苗与养殖技术培训班,深入养殖一线破解种源与技术难题。“这次项目完成的不仅是培育一批蟹苗,更是研发团队从种蟹到仔蟹培育长期探索的成果。后续将按照这套标准化工艺进行推广,尽快形成拟穴青蟹苗种扩繁技术规程,为规模化生产提供标准指引。”卢建国说。

这一成果的意义,更在于它指向的产业化前景。此次项目的阶段性突破,将有效降低养殖端对青蟹野生苗种的依赖,带动周边养殖主体降本增收,为补齐本地青蟹种业短板、推动产业提质增效迈出实质性步伐。

支撑这一突破的,是持续深耕的校企合作。卢建国教授团队常驻台山并提供全方位技术指导,进而实现产业痛点的技术突破。高校研发力量精准对接产业需求,有效帮助台山解决“接地气”的产业难题。拟穴青蟹苗种扩繁项目的成功,正是产学研融合的生动注脚。

站在新起点,产业发展的下一步方向已然明确。台山海洋发展集团有限公司相关负责人表示,将完善青蟹全人工繁育技术体系,稳步扩大苗种繁育规模,力争早日实现优质青蟹苗种批量化稳定供应。本次探索形成的“国企牵头+高校赋能+民企参与”协同创新模式,是一次宝贵的实践经验积累。未来将持续用好这一经验,为区域水产种业发展和海洋经济提质增效注入新动力。



工作人员察看仔蟹种苗。