



## 台山市晚造粮食生产暨撂荒地复耕复种工作推进会召开 剖析突出问题 推进重点攻坚

江门日报讯（记者/李嘉敏）8月27日，台山市召开2026年晚造粮食生产暨撂荒地复耕复种工作推进会，全面复盘前期工作开展情况，深入剖析当前突出问题，部署下一阶段重点攻坚任务。台山市委书记郑劲龙出席会议并讲话。市委副书记、市长吴楷钊作工作部署，谢树浓、魏思远等市领导参会。

郑劲龙强调，要切实提高政治站位，深刻认识粮食安全工作的极端重要性和任务

紧迫性，强化大局意识、协同意识，立足全局抓好各项工作落实。要深刻吸取教训，坚决杜绝数据不实、虚假整改等问题，对督查核查发现的不严不实问题严肃追问责责。要压实工作责任，摒弃“甩手掌柜”式管理，主动下沉一线实地督导核查，抓实全流程闭环管控，常态化开展田间走访抽查，精准掌握工作实情。同时，加大耕地“非粮化”“非农业化”执法监管力度，结合高标准农田建设，持续完善农田路网、排灌等基础设施，因地制宜、精准施策推进耕地保护和粮食生产各项工作。

吴楷钊要求，要以更大决心、更实措施抓好粮食安全工作，确保按期保质完成任务。要引导国企、种粮大户、农业企业参与撂荒地整治，推动地力提升、设施改善，增强整治成效。要鼓励因地制宜发展观光农业、都市农业，改进耕作方式，想方设法拓宽本地农产品销售渠道，增强耕地综合效益。要统筹整合农事服务资源，支持国企购置先进农机装备，强化粮食种植和撂荒地整治的技术支撑，持续提升现代农业服务业发展水平。

会上，台山市农业农村局汇报了晚造粮食生产、撂荒地复耕复种总体进展及下一步工作安排。大江镇分享撂荒地复耕复种工作经验；海宴镇介绍推进晚造粮食生产工作经验做法；深井镇、四九镇、三合镇提出后续攻坚举措。台山市纪委监委通报近期撂荒地耕地图斑复耕复种专项抽查有关情况。

## 台山2个集体和3名个人获省级表彰 彰显侨乡青少年风采

江门日报讯（记者/李嘉敏 通讯员/团台宣）近日，2026年广东青年五四奖章、广东省五四红旗团组织、优秀共青团员、优秀团干部及少先队系列先进表彰名单出炉，台山市共有2个集体、3名个人获得省级荣誉。

队长张俊荣获2026年“广东青年五四奖章”，他扎根川岛海上戍边一线，坚守海岛履职尽责。

台山核电合营有限公司技术部工程师王洁怀揣强核报国理想，扎根核电一线岗位，获评“广东省优秀共青团员”。

现任台山市台城第二教育集团、台山市台城第二小学党总支书记的黄泳虹获评2026年“广东省优秀少先队工作者”，她扎根教育一线二十余年，作为台山市大中小学思政課一体化建设导师，落实党建带队建工作机制，常态化组织思政教研活动，把红色教育融入少先队日常育人全过程。

此次获评的先进集体与优秀个人，是台山青年群体的优秀缩影。台山各级团组织、少先队组织将以先进典型为标杆，持续凝聚青年力量，引导广大青年立足岗位实干奋进，为地方高质量发展注入青春动能。

记者了解到，台市公安局团委始终坚持党建引领团建，围绕思想铸魂、实战建功、服务为民、赋能成长四项重点工作，引领广大青年民警立足岗位挺膺担当，获评2026年“广东省五四红旗团委”。

台山市赤溪镇中心小学少先队2021级（1）中队获评2026年“广东省少先队红旗中队”。该中队共有队员44名，整体班风向上、团结拼搏。该中队深挖本土客家文化资源，把客家童谣作为特色德育载体，组织队员参与童谣创编、诵读展演，将文明规范、安全常识融入方言歌谣。

个人奖项方面，江门市海警局川岛海巡执法大队

## 江门日报青苹果 五邑小记者选拔活动在台山举行 22名学生圆了“记者梦”

江门日报讯 8月26日，江门日报青苹果五邑小记者（台山站）选拔活动在台山市少年宫未来社区福美校区举行。来自台山市多所小学的四4名学生进入面试，最终，22名选手成功入选。

真构思，尽显扎实的文字功底。

经过激烈角逐，最终22名选手成功入选。台山市新宁小学学生刘俊迪表示：“我喜欢主持、阅读，喜欢记录生活中的小细节。未来，我会学习更多采访的技巧。”

台山市台城第二小学学生伍芊羽：“我想提高口才和写作能力，当小记者后，会努力观察、采访、记录。”（文/图 黄颖欣）



本次活动设置了自我介绍、模拟采访、现场问答及写作四大环节，从语言表达、临场应变、沟通交流到文字功底，全方位考查选手们的综合素养。

活动现场气氛热烈，朝气蓬勃。参赛选手们自信从容、神采飞扬。自我介绍环节，大家条理清晰、自信大方地展示个人特长；模拟采访环节，大家迅速代入角色，思维敏捷、表达得体，展现出良好的沟通素养；现场问答环节，大家沉着冷静、应答有度；写作环节，大家认

## 银发伴侣 补上迟到的浪漫 免费婚纱摄影公益活动邀您参与

江门日报讯（记者/李嘉敏 通讯员/台民宣）时光染白鬓角，岁月沉淀温情。为弥补老一辈夫妻年轻时未能拍摄婚纱照的遗憾，留住携手相伴的珍贵回忆，8月31日，记者从相关部门获悉，台山市民政局、台山市妇女联合会联合相关影楼推出免费婚纱摄影公益活动，在台山辖区征集60周岁以上夫妻，用镜头定格相守半生的浓浓爱意。

心拍摄服务：每人配备2套拍摄服装、2次专业化造型；拍摄结束后赠送24寸卷轴挂画1幅、8寸精致摆台1张、10寸精美照3张以及5张电子底片。

主办方表示，希望此次公益活动聚焦老年群体的情感需求，为银发伴侣补上迟到的浪漫，传递敬老爱老、和睦爱家的文明新风，让相守半生的爱情留下一份看得见的美好回忆。

报名方式：线上报名：扫码提交报名信息，报名后3个工作日内将有工作人员对接敲定拍摄档期。

电话报名：5669993、1802687826、13392051592、拨打电话进行咨询、预约，服务时间为每天9:00-21:00。



扫码报名

据悉，此次公益活动面向夫妻双方均年满60周岁及以上的伴侣，参与者须持有身份证或外籍护照，为合法登记夫妻，家庭和睦，自愿报名参与活动。活动全程免费提供贴

## 百年老建筑有烟火有故事 三泉湾侨文化基地主理人匠心修复，打造多元文旅业态



百千万·侨见美好  
乡村主理人

台山市三合镇长潭村，一栋始建于1923年的中西合璧华侨老建筑静静伫立，承载着侨乡百年岁月变迁。因原屋主长期旅居海外，这座饱含侨韵记忆的老宅常年空置、日渐荒废，墙体斑驳、院落萧条，面临日渐损毁的困境。

深耕文旅行业二十余年的黄竞新，携手妻子余丽琳，扎根乡土深耕本土民俗与非遗美食。两人秉持“修旧如旧、以文活化”理念，倾尽心力修缮活化百年侨楼，将荒废老宅改造为三泉湾侨文化主题餐厅。

十余载匠心坚守，夫妻俩深耕古建保护、侨脉传承与乡村文旅，让沉寂百年的侨乡古建重焕生机，以文旅融合赋能乡村振兴，打造侨乡老建筑活态传承的样板。

文/图 江门日报记者 李嘉敏

秉持初心

扎根乡土修复老建筑

据悉，三泉湾侨文化餐厅前身是台山市中侨旅行社股东创办的。2016年，该团队偶遇长潭村这座百年洋楼，深深被其建筑底蕴和侨史价值吸引。他们开始专注侨乡老建筑保护和侨文化的探索。走遍台山各地，寻找适合开发用旅游方式传播侨文化的老旧侨建。

不同于短期逐利的商业化改造，创建团队始终对老建筑文脉心怀敬畏。坚持保护优先，活化为辅。为稳妥推进老宅活化，多次与华侨后人耐心沟通修缮改造方案，充分尊重屋主家族的历史情怀与建筑权属，最终敲定科学合规的保护性活化方案。后来，由



老建筑修缮是基础，文脉活化是核心。

▼黄竞新夫妻俩精心打造多元侨乡文化实景。



于各种原因，有股东退出该团队。团队成员之一的黄竞新毅然接过重担，不改初心。为守护本土侨韵文脉，黄竞新夫妻告别城市生活，扎根乡村，开启漫长而艰辛的老建筑修复之路。

“这些墙是有温度的。”在黄竞新看来，侨房的珍贵价值，不在于崭新精致的外观，而在于斑驳墙体、老旧木梁中沉淀的百年侨史与游子乡愁。老建筑活化的核心要义，是留存岁月本貌、实现永续传承，绝非简单的翻新重建。因此，夫妻俩严守“修旧如旧、可逆修复、原汁原味”的修缮原则，坚决摒弃过度商业化打磨，最大程度保留建筑原始结构、历史肌理与岁月痕迹。

为完整还原建筑历史原貌，两人耗时数月走访乡村村落，广泛搜集金山箱、旧式桌椅、老生活用品等华侨老物件与侨乡信物，为侨文化场景复原夯实内容基础。同时，研究历史细节，完整复原洋楼外墙上1924年的山水火车壁画，复刻新宁铁路所承载的侨乡时代记忆，让建筑的每一处细节都有据可考、有故事可述。夫妻俩分工明确，经过日复一日的精工细作，让荒废多年的老宅逐步修复如初，重现百年侨楼的独特风华。

以文筑魂

打造全方位沉浸式侨文化实景

建筑修缮是基础，文脉活化是核心。黄竞新夫妇深知，单纯修复建筑外壳只能留住老建筑的外在形态，唯有深度植入侨乡文化

内核，才能让百年侨房真正“活起来”。

为此，两人突破传统修复单一模式，探索出“侨建筑+侨文化+沉浸式体验”的活化路径，依托洋楼原生空间格局，打造全方位沉浸式侨文化实景，让静态的老建筑遗产转变为可观赏、可体验、可传播、可传承的活态文化载体。

两人精心打造多元侨乡文化实景，持续丰富老建筑的文化内涵。院落内，承载华侨跨洋奋斗历程与思乡深情的金山箱有序陈列，无声诉说侨乡家国故事；园区配套设置台山方言文化墙，以乡土语言留存民俗根脉，让游客近距离体悟侨乡乡土温情。同时，常态化开展舞狮等传统民俗展演，让侨乡文化在百年院落中生生不息。

为深化老建筑文化价值，放大侨乡传播效能，夫妻俩依托台山本土侨乡影视资源，复刻《故园飘香》《给阿嬷的情书》等经典侨乡题材影视实景，还原侨批传递、游子归乡的温情画面，打造微型银信文化体验空间。创新推出侨批书写、侨乡故事宣讲、非遗市集等沉浸式体验项目，两人亲自担任文化讲解员，结合洋楼百年变迁、地域沿革与华侨奋斗史实，为游客、研学团队系统解读台山侨乡百年发展史，让藏于老建筑砖瓦间的侨韵文脉走出乡土、广为传播。

烟火赋能

以食载情激活新业态

为实现老建筑的长效保护与可持续活

化，夫妻俩立足侨楼特色与本土资源，因地制宜打造三泉湾侨文化主题餐厅，以侨乡烟火气赋能文脉活态传承，构建起“保护、传承、运营、惠民”四位一体的良性发展模式。他们坚持文化赋能业态、业态反哺保护，坚决摒弃同质化商业开发，将台山本土饮食文化与侨乡乡愁情怀深度融入经营细节，让百年老建筑在人间烟火中延续生命力。

近年来，依托自身传播台山楹的影响，余丽琳成为台山楹非遗代表性传承人，她深耕钵仔糕、艾糍、芋头糍等多款本土特色台山糍制作技艺，携手丈夫深挖侨味美食文化，细致梳理各类特色点心与菜品背后的人文故事，以地道侨乡风味承载游子乡愁、传递家国温情。招牌台山五味鹅复刻传统侨乡烹饪技艺，五味交融、风味正宗；侨乡咸猪肉饭、台山黄鳝饭、白切土鸡等特色侨宴菜品，道道源自本土、传承侨俗，承载着华侨归乡团圆的温暖记忆。在夫妻俩眼中，每一道侨味美食，都是侨乡人艰苦奋斗、逐梦远方、眷恋故土的生动缩影。

历经十余年的运营，这座百年侨洋楼彻底摆脱了闲置的困境，成功打造出“老建筑观赏+侨文化体验+侨味餐饮+研学打卡”的多元文旅业态。既完整守护了侨乡老建筑风貌与文化底蕴，又通过可持续文旅运营实现长效活化，让百年老建筑成为有温度、有烟火、有故事的侨乡文化传播主阵地，为乡村文旅振兴、侨乡文脉传承注入持久活力。

## 龙吐鱼：“海中豆腐”新鲜上市

江门日报讯“龙吐鱼仅有一条软骨骨，细软得像胡须，老人小孩都吃得放心！”8月31日早上，台山市新宁市场海鲜档前人头攒动，档主伍女士一边手脚麻利地为顾客挑拣，一边介绍。“开渔后龙吐鱼货源充足，价格十分亲民，个头偏大的36元/公斤，中等的30元/公斤，稍小些的20元/公斤，早上6时到货，非常新鲜！”她说。

在台城街道富城市场、城西市场等各大海鲜档口，几乎每家都把新鲜龙吐鱼摆在显眼位置。档口上，一条条龙吐鱼水润透亮、品相上佳，格外诱人。龙吐鱼学名龙头鱼，也叫狗吐鱼、九肚鱼、豆腐鱼等，是中国沿海常见食用鱼类。“龙吐鱼是我们收购本地渔获中最常见的品种，行情最好的时候，每日收购量可超过500公斤。”专营台山本地海鱼的陈美伶介绍，摆网捕获的龙吐鱼新鲜度明显比拖网

捕获的好。

鱼骨柔软，近乎“无骨”的特质，让龙吐鱼的烹饪方式千变万化。在广海镇渔人码头，海渔渔村餐厅老板张瑞龙如数家珍地介绍：“椒盐龙吐鱼外酥里嫩，酸菜煮龙吐鱼开胃鲜美，姜葱焗龙吐鱼原汁原味，还有龙吐鱼蒸粉丝、龙吐鱼羹，都是我们店里的拿手菜。”位于台城街道的好景海鲜酒家，老板谢曼萍表示：“我们只选购个头大的龙吐鱼，鱼肉厚实，做出来的菜品口感更佳。”据介绍，该店有清蒸、酸菜焗、剁椒蒸、胡椒浸、椒盐等多种做法，可满足不同食客的需求，其中酸菜焗和椒盐两种做法最受食客欢迎。

除了现做鲜食，龙吐鱼还可加工成风味独特的海味干货。在上川岛飞沙滩旅游区的海鲜干货摊位前，刘姨正将晒好的龙吐鱼干装袋保存。“龙吐鱼干售价大概110元/公斤，

制作工序十分讲究。”她介绍，龙吐鱼水分含量高，晒制前要用盐水浸泡几分钟，既能锁住鲜味又防止鱼身软烂。晾晒的窍门在于“勤收勤晒”，天气晴好时将鱼铺开晾晒，待晒到一定程度便收回阴凉处散去热气，而后再取出复晒，一日之内晒晒收收，反复数次。如此持续三四天，才能收获干度适中、风味地道的龙吐鱼干。龙吐鱼干隔水清蒸时仅需淋上花生油，点入少许酱油，蒸熟后肉质紧实有嚼劲，愈嚼愈香。与新鲜龙吐鱼入口即化不同，龙吐鱼干的香味更为醇厚，回味悠长。

在刘姨摊位前选购的深圳游客李女士是这里的熟客，她选购了龙吐鱼干、瑶柱、虾干等多款海味。“龙吐鱼干没有小刺，蒸熟了连骨头都能嚼着吃，很香，家里老人和孩子都特别喜欢，每次来台山我都要带一些回去！”

（文/图 黄颖欣 台轩）



在台城富城市场，顾客正挑拣龙吐鱼。