

“90后新农人”扎根乡土 在希望的田野写下奋斗故事

在开平市塘口镇的田间地头，常常能见到一个皮肤黝黑、步履轻快的身影。他或是在稻田里查看稻穗饱满度，或是拿着图纸与伙伴规划文旅基地，或是与村民围坐在一起聊农事——他就是塘口镇第十八届人大代表、“90后新农人”吴伟光。

从放弃大城市的工作，到扎根乡土当村干部，再到投身企业探索文旅融合新赛道，这位年轻人在乡村振兴的画卷上写下新时代青年的奋斗故事。

文/图 江门日报记者 张华焯
通讯员 黄双美

敢闯敢试 做助力振兴的“新农人”

“起初我也和镇里大多青年一样，在外求学、谋生，迷茫过、失望过，但总觉得在家乡能闯出新路。”2018年，吴伟光辞去大城市的工作，回到塘口镇魁草村担任村干部，这一干就是6年。任职期间，他走遍村里每一寸土地，心里憋着一股劲：“乡村振兴，产业是根基，得让土地重新‘活’起来。”

2023年底，仍在村干部岗位上的吴伟光，承包了魁草村20公顷（300亩）撂荒地，决定从水稻种植起步，提升土地价值。没有经验，他就从零学起，从选种、育苗、插秧到田间管理，每一项工作都亲力亲为；为了让稻谷有好销路，他建设米站



吴伟光的故事是新时代青年扎根乡土的生动注脚，也是乡村振兴大潮中万千返乡青年拼搏奋进的真实写照。

负责加工，形成“种植+加工”的初步产业链条。

2024年6月，吴伟光离开村干部岗位后，加入开平市塘口优创旅游有限公司，在企业农业板块迅速开辟新路径——与塘口镇潭溪村合作，利用当地闲置农田资源种植玉米。为了拓宽销售渠道，他在微信朋友圈当起推销员，用实拍视频讲解鲜食玉米的特点，并创新将玉米地变身自然教育课堂。2025年3月，数百名幼儿园小朋友到玉米地里体验采摘玉米、学习农事知识，这一研学活动成为当地的“网红打卡”项目。之后，吴伟光又忙着筹备塘

口镇北义村大鹿萝卜种植项目。“萝卜甜口、不掉渣，适合重点推广，希望每个村都能发展出属于自己的品牌产品。”他坚信，只要踏踏实实干，乡村农业一样有奔头。

2025年8月，乘着“百千万工程”和文旅融合东风，吴伟光与合伙人将此前水稻种植积累的经验转化为创业实践，成立开平市悠米农业发展有限公司。这家坐落于魁草村的初创企业，建立了从选种、育苗、田间管理到采收的标准化生产体系，更以水田生产基地为载体，设计沉浸式农事研学课程，配套田园餐饮等衍生服务，旨在打造区域性农旅标杆项目。

脚沾泥土 做群众的“代言人”

2021年9月，吴伟光当选为塘口镇人大代表。“我当过村干部，也是‘新农人’，更是为群众讲实话、办实事的人大代表。”自当选以来，他的脚步更勤了：依时出席人民代表大会，参加业务培训和“三农”主题视察调研、选民接待走访等活动，不断加深对农业农村政策的理解；跟着农户查看灌溉情况，学习先进种植技术，帮助农户解决种植难题；走到村民身边倾听诉求，连集市里的小卖部都成了他收集意见的“联络点”……

吴伟光的履职初心，就是把村民的殷切期盼转化为高质量建议——“魁草村龙和市至四九圩路段没有路灯，晚上出行不安全，人居环境需要整治”“多处农田水利设施老化，不利于灌溉”“想参加新型职业农民培训班”……这些在别人眼里的“琐碎事”，在吴伟光心里都是“要紧事”。3年多来，他围绕“三农”问题和乡村振兴提出10多件建议，涵盖农田水利设施建设、农村道路修建、路灯安装、人居环境整治、农文旅发展等多个领域，并陆续被纳入镇民生实事办理日程。相关部门积极回应落实，农田灌溉问题得到缓解，龙和市至四九圩的路灯亮了起来……

“乡村振兴不是一句口号，需要我们俯下身子，把根扎在泥土里，把心放在群众中。”吴伟光的故事是新时代青年扎根乡土的生动注脚，也是乡村振兴大潮中万千返乡青年拼搏奋进的真实写照。如今，他仍在塘口的田野里忙碌着，用创新激活土地，用真心服务群众，在乡村振兴的赛道上跑出“新农人”的加速度。

南国书香节开平分会场活动举行 营造爱读书、读好书、善读书氛围



在开平购书中心，市民参与多项线下活动。

江门日报讯（文/图 记者/李淑珩 通讯员/开轩）8月15日，由开平市委宣传部、市文广旅体局主办的2025南国书香节开平分会场活动举行，扎实推进全民阅读和文化强市建设，大力营造爱读书、读好书、善读书的浓厚氛围。

今年南国书香节开平分会场活动主要展场设在开平购书中心和开平市图书馆，以“书香开平 阅见世界 共享未来”为年度主题，开展“夏日漫游·寻宝行动”系列活动、“打工人们也要放暑假”主题展销以及“教辅优惠、助力开平学子——新学期新起点”等10项线下活动，深化公共文化服务和全民阅读融合发展，串联成链，经典阅读、红色阅读、科普阅读三大主题阅读活动也同步开启。

在开平购书中心，市民参与多项线下活动，其中，“红色·经典·成长·阅界之旅”“和一本书不期而遇”活动深受欢迎，市民捧着书籍盲盒穿梭于书架之间，在探索中收获阅读乐趣。“阅读红色经典可以给年轻人以精神力量，我觉得活动非常好，除了红色经典，还有很多其他书籍等待我们探索阅读。”市民代秀秀说。学生郭柔捷对书籍爱不释手，她说：“活动很热闹，有很多小朋友和我一起读书，书的种类也很多，我最喜欢冒险类图书，我会坚持读书、读好书。”新学期来临之际，开平购书中心还为开平学子准备了教辅、工具书、文体用品优惠活动。“作为全民阅读的推动者，我们希望越来越多读者持续阅读，实现终身阅读。”开平购书中心阅读服务中心副经理郭彤说道。

线下活动精彩纷呈，线上活动同样丰富。读者可以在线上通过参加“玩转南国”“绿书签行动”等活动，以答题、游戏等方式参与互动，领取南国书香节购书优惠券。

近年来，开平市高度重视全民阅读工作，不断完善文化基础设施建设，挂牌成立11家“无负今日书房”，还有农家书屋、大型书店等，拓展阅读阵地，扩大服务范围，推动阅读空间实现新型化、时尚化、多元化。2024年，开平市为全市农家书屋更新出版物1200多种共5600多册，涵盖政治经济、农业科技等多个方面，为乡村振兴提供强大精神力量。

图说古建筑 感受千年智慧

江门日报讯（文/图 记者/李淑珩）“我今天分享的是中国古代建筑。中国古代建筑是中华文明的载体，我希望通过古建筑让更多人了解中华传统文化……”8月17日，2025年南国书香节开平分会场系列活动——“发现中国古建筑独特之美”“杨爸图说”《有趣的古建筑》分享会在开平市图书馆举行，知名自媒体“杨爸图说”主人杨大炜以图说形式，为大家揭秘千年建筑智慧，激发市民阅读热情，助力营造全民阅读氛围。

据悉，杨大炜凭借“边走边讲”的独特风格在网络广受欢迎，自2020年起致力于将深奥的古建筑知识转化为通俗易懂的短视频，其著作《有趣的古建筑》荣获第二十届文津图书奖，书中近500幅手绘插画与活泼文字巧妙结合，成为众多家庭的“古建筑启蒙指南”。

分享会上，杨大炜借助生动视频与趣味图案，现场解析中国古建筑的屋顶类型、拆解飞檐翘角的力学原理、解读屋脊走兽的文化象征意义，生动形象的“图说”吸引了在场读者们的目光，引领大家感受中



杨大炜借助生动视频与趣味图案为大家解析中国古建筑的特点。

国古建筑的独特魅力。活动还设置建筑知识抢答、故宫走兽描红等趣味互动环节，有效提升读者的参与度与体验感。

“分享会特别精彩，我们之前在广州游玩时参观了不少古建筑，当时只是图个热闹，并没有看懂。听了杨老师的分享，感觉豁然开朗。”市民冯女士说。

此次活动通过邀请知名作家与读者“零距离”互动，以直观生动的“图说”形式，增进读者对中国古建筑文化的了解与兴趣，增强大家的文化自信，激发大家的爱国情怀，助推开平全民阅读深入开展，提升市民文化素养。

文化惠民送戏下乡活动走进龙胜镇 村民“家门口”过足“戏瘾”

江门日报讯（记者/李淑珩 通讯员/周秀贤）为提升基层公共文化服务水平，传承和发扬中华优秀传统文化，江门市粤剧传习所联合开平市文化馆开展2025年文化惠民送戏下乡活动，近日，活动来到龙胜镇进行专场演出，推动公共文化资源向基层延伸。

活动先后在龙胜圩社区、桥新村、齐洞村、大雄村和白村村开展，村民们早早来到演出场地，占据最佳观赏位置等候好戏开场。随着《花田错》《柳毅传书·花好月圆》

《帝女花·香天》《梦断香销四十年·鸾凤纷飞》等曲目奏响，粤剧演员身着华丽戏服登场，婉转悠扬的唱腔将剧情和人物情感展现得淋漓尽致，让村民们过足“戏瘾”。大家跟着演员的唱腔节奏轻轻哼唱，沉浸在传统文化的魅力之中。

此次活动为村民们带来了欢乐，拉近了传统戏曲文化与群众的距离。下一步，开平市将继续开展更多形式多样的文化活地，满足基层群众日益增长的精神文化需求，为乡村振兴注入强大的精神动力。

劳模和工匠人才创新工作室赋能企业高质量发展 让“酱心”焕发出新味道



走进位于苍城镇的广东粤师傅调味品有限公司（以下简称“粤师傅公司”），一边是传承百年工艺的广式原盅面豉酱小缸晾晒，一边是自动化生产线有序运转。公司总经理陈杰和同事仔细对比新研发产品的各项指标。

2023年，陈杰领衔成立“粤师傅广式调味品制作技艺大师工作室”，制定有关带徒传技、技能攻关、技能传承、技能评价、技能推广等方面的管理及奖惩考核制度。2024年，工作室被确认为开平市劳模和工匠人才创新工作室，成为推动企业提质增效、转型升级的技术中核和人才聚集地。

文/图 刘嘉猷 叶绮萍 郑春梅



粤师傅公司将现代科技融入传统工艺，不仅能保持产品的独特风味，更能实现生产的标准化、规模化。

连锁餐饮定制调味料的重点产品之一。

在项目管理上，工作室实行分工协作、定期评估机制。每款新产品从立项、试样到量产，均设置进度跟踪与问题反馈环节。每周一次的技术分析会，是工作室解决技术瓶颈、资源分配和工艺调整的“调度中心”。通过制定系统化的产品研发流程，企业大幅缩短新品从开发到上市的周期，确保产品品质与技术输出的稳定性。

此外，工作室持续推动现有产品的工艺优化。例如，针对蒜蓉辣椒酱因季节性原料波动引起的变色问题，通过调整原料处理方式与加热工序，有效延长产品货架期，提升口感稳定性。这一成果已在企业多个主打品类中推广应用，直接带动销量增长。

“技术的落脚点最终要服务市场。”陈杰说。未来，工作室将继续围绕广式调味品研发等方面持续推进项目，推动企业产品从“传统口味”向“多元应用场景”拓展，以更好契合不断变化的消费需求。

传承发展 保留传统基础上满足新期待

粤师傅公司的核心产品柱侯酱、海鲜酱、排骨酱等，均以天然晒制而成，辅以现代调味理念进行复配调味，在保留传统风味的基础上满足现代消费者对“鲜”“香”“健康”的新期待。

“我们以传统古法酿造为根基，同时利用现代配方工艺优化产品。”陈杰表示，将现代科技融入传统工艺，不仅能保持产品的独特风味，更能实现生产的标准化、规模化。

为了更系统地梳理和传承酱料制作经验，工作室建立了覆盖带徒传技、成果评价、项目考核、奖励激励等在内的一套管理制度，并为后续技术标准化和知识沉淀打下基础。“传统工艺要走得远，必须融入现代标准。”在陈杰看来，将经验转化为数据，将手工艺转化为流程，是企业可持续发展的必经之路。在工作室的推动下，企业陆续完成了多款传统酱料的工艺参数固化、品控流程设计及产品标准制定，有效提高了产品一致性和量产能力，为企业“走出去”打下坚实基础。

目前，粤师傅公司已形成八大系列调味品，涵盖调味酱料、调味汁、酱油、蚝油、调味油、鸡精鸡粉、调味粉和食醋等，产品畅销全国，并远销欧美、非洲、东南亚等20多个国家和地区。

匠心引领 以劳模精神 激发员工内生动力

除了技术攻关、产品创新，工作室更致力于打造“人人讲品质、人人讲责任、人人讲创新”的企业文化。作为企业劳模精神的重要传承载体，工作室充分发挥陈杰“劳模引路人”作用，引导企业从组织机制上激发员工内生动力。为推动技术传承常态化，工作室建

立“传帮带”制度，由经验丰富的研发骨干对接年轻技术人员，采取“项目协同+日常指导”双线结合的方式，在实际操作中迸发技能传承与经验讲解。“手把手带、面对面教”的做法，使得不少年轻技术人员迅速适应岗位、掌握工艺，形成以师徒协作推动创新的良性机制。陈杰表示：“技术是实践出来的，带徒不仅要讲原理，更要有操作技能示范，才能带得出成果。”

为激励更多员工参与技术改进和新品研发，工作室建立项目成果激励机制，对完成研发的项目组成员按照新产品市场表现给予奖金激励。同时，企业将技术成果、项目参与情况作为员工年度评优评先及岗位晋升依据，打破“唯年限、唯资历”的传统晋升路径。

在人才成长方面，粤师傅公司设立职称申报专项支持机制，为有意愿的工程技术人员提供申报指导和流程协助。近年来，已有多位工作室成员完成工程师职称评定，实现“在企业成长、靠能力进阶”的良性发展。

“我们强调责任在岗位，价值在一线。”陈杰说。他坚持定期与研发团队面对面沟通，不仅了解项目进展，更倾听一线人员的建议与思考。他认为，一个有凝聚力的研发团队，必须建立在相互尊重、持续协作与共同成长的基础上。

望着翻滚的酱香气浪，陈杰说：“一缸好酱，是时间、经验和心血酿成的。”这个由劳模工匠引领的创新团队，正以科技为笔、匠心为墨，在推动传统调味品产业高质量发展的征程上，书写属于新时代产业工人的奋进篇章。



陈杰（右二）和同事仔细对比新研发产品的各项指标。

科技赋能 持续推动工艺优化

“调味品的根本在风味，核心在工艺，突破在创新。”作为企业研发的组织和参与者，陈杰深信，一瓶好酱料需要优质的原料作为基础，更需要深厚的技术积淀作为支撑。近年来，工作室围绕市场需求变化，逐步建立较为完善的产品研发管理体系，积极探索传统工艺与现代科技的融合。

面对消费者对健康、便捷、复合型调味品需求的不断增长，工作室从产品立项开始就紧盯市场，推动酱料新品从通用型向定制化、复合化转变。例如，为满足连锁餐饮企业对“一酱成菜型”酱料的需求，工作室研发出铁锅焖面酱等复合调味酱，成为企业开拓预制菜和