

牛江镇引入优质国企探索低碳发展路径 聚“绿”生“金”壮大镇域经济

近日,牛江镇坚持以绿赋能,通过创新财政资金使用方式,精准落实“补改投”政策,成功引入优质国企资本近千万元,共同组建恩平市京碳科技有限公司(以下简称“京碳公司”),推动镇域新能源基础设施提质升级,积极探索绿色低碳发展新路径,为培育创建“百千万工程”典型镇、打造具有影响力的国际华侨文化集聚区铺就绿美底色。

巧用“补改投”杠杆,撬动绿色基建新引擎。牛江镇紧抓省“百千万工程”典型镇培育机遇,以省级“补改投”资金240万元作为战略投资注入新能源领域,成功引入实力雄厚的京能领益智汇(广东)科技有限公司投资960万元,与镇属企业恩平市牛江公农有农垦投资开发有限公司共同组建京碳公司,实现从“输血”到“造血”的转变。双方还协议优先保障农垦公司收益,确保政策资金在支持地方文旅发展、绿色转型中发挥长期、稳定、放大的效



位于牛江镇高速出入口,集省道驿站、超充停车场于一体的新综合体,正在搭建钢结构。

能,为产业绿色发展奠定了坚实的资本基石。
织密“绿色动脉”网络,畅通产业低碳血脉。新成立的京碳公司,将重

点发力于集中式快速充电电站的建设和充电桩群的布局运营,积极构建覆盖全镇、高效智能的新能源汽车充电基础设施网络,着力打通新能源交通的

“最后一公里”,有效缓解“里程焦虑”,这不仅是完善城镇公共服务的举措,更是为牛江产业体系的低碳化升级注入强劲动能。

便捷高效的新能源网络,如同流在产业肌体中的“绿色动脉”,将直接服务于本地企业物流运输、商务往来及居民绿色出行,显著降低交通运输领域的碳排放,提升区域旅游与营商环境的绿色竞争力,吸引更多绿色产业要素集聚。

锻造“金色纽带”效应,赋能文旅融合升级。牛江镇依托京碳公司广泛的业务布局,将绿色能源基建与“国际华侨文化集聚区”建设深度绑定,形成串联文旅资源、提升游客体验、展示牛江绿色形象的“金色纽带”,推动文旅产业向绿色化、品质化、高端化跃升。未来,海内外游客不仅能沉浸式体验独特侨乡风情,更能享受由这张绿色充电网络支撑的无缝衔接、低碳便捷的智慧出行服务。这一创新实践,生动诠释了牛江镇以绿色能

源设施为支点,撬动产业全面绿色转型、实现生态与经济效益双赢的“点碳成金”智慧。

作为“中国航空之父”冯如的出生地,牛江镇昌梅村以冯如故居、冯如文史馆、拉美华侨华人展览馆为核心,打造了一条沉浸式人文研学线路。

近年来,牛江镇坚持以“农耕体验+航空研学+侨乡文化”为主线,推动一二三产业联动发展。在昌梅村,万亩稻田与冯如故居、牛栏咖啡园相映成趣,游客既可感受航空文化,也可体验农耕工作。近年来,拉美文化咖啡美食嘉年华、青年“趣”乡村之稻田音乐节、古驿定向大赛等活动的成功举办,为这片土地注入了源源不断的活力。

接下来,牛江镇将以京碳公司的创新实践为牵引,将“零碳”理念融入发展血脉,有力推动镇域经济实现绿色转型,为绘就产业兴、生态美、百姓富的绿色新图景注入澎湃动力。

(文/图 周晓莹 谭锦波)

恩平市成德小学图书馆启用 进一步深化 书香校园建设

江门日报讯(记者/张安怡)书香溢校园,阅读启新程。11月18日上午,恩平市成德小学校园内彩旗飘扬、书香弥漫,该校以“德润童心 雅韵书香”为主题的图书馆(德雅阁)揭牌仪式隆重举行。

仪式现场,与会嘉宾共同为“恩平市成德小学图书馆(德雅阁)”揭牌,标志着这座集阅读、展示、交流功能于一体的现代化图书馆正式投入使用。据悉,该图书馆位于学校教学楼一楼,方便学生前往阅读,内部根据不同年龄学生的阅读喜好划分多个功能区,馆藏图书涵盖文学、科普、历史、教育等多个类别,贴合小学生认知规律与成长需求,能充分满足师生多样化阅读需求。

恩平市教育局相关负责人充分肯定了恩平市成德小学在校园文化建设中的创新实践与扎实成效。他表示,德雅阁的落成是学校发展的重要里程碑,也是恩平教育优质均衡发展的生动体现。他希望学校能以此为契机,充分发挥图书馆育人功能,开展丰富多样的阅读活动,引导师生养成“爱读书、读好书、善读书”的习惯,同时,寄语同学们在阅读中开阔视野、陶冶情操。

“学校将以德雅阁为载体,常态化开展读书分享会、经典诵读比赛、作家进校园等活动,让书香浸润校园每个角落,将其打造成为师生精神成长的‘文化灯塔’。”恩平市成德小学校长梁柳燕说。

此次揭牌仪式不仅展示了恩平市成德小学校园文化建设的阶段性成果,也体现了恩平市对基础教育的高度重视。梁柳燕表示,学校将以德雅阁为依托,持续厚植书香底蕴,让阅读成为师生成长的精神底色,为培养时代新人筑牢文化根基。

那吉腊鸭又飘香 “土特产”成为“致富法宝”

最近,那吉镇街头飘着一股独特的香气,竹架上挂满了油光锃亮的腊鸭,这道传承了500多年的风味,早已融入当地人的生活。从农户阳台的零星晾晒到规模化的生产,非遗技艺的坚守到农文旅的深度融合,那吉腊鸭不仅是舌尖上的乡愁,更成为撬动乡村振兴的“黄金IP”。

文/图 江门日报记者 吴健争



那吉腊鸭香气四溢。

非遗技艺 古法炮制的地方风味

那吉腊鸭的美味,源于时光与手艺的慢炖细熬。2023年12月,那吉腊鸭制作技艺被列入恩平市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。这门古老手艺的每一个环节,都藏着祖辈传承的智慧。

选材是风味的根基。那吉人制作腊鸭,只选用本地散养超过100天的麻鸭,这种鸭子在山塘水库边觅食鱼虾水草,肉质紧实饱满,脂肪分布均匀,是晒腊鸭的绝佳原料。大蓬村的万叔养了一辈子鸭,今年他晒了3000多只腊鸭,他特制的“网屋”将腊鸭与苍蝇隔绝,他说:“我们的鸭子要吃足山水,跑够天数,晒出来的腊鸭才能香得有底气。”

晾晒是决定风味的关键。每年10月中旬到冬至前的“下秋风”时节,是晒腊鸭的黄金期。这段时间天气干燥、风力适中,能让腊鸭在自然风干中慢慢散发出香味。村民们每天清晨把鸭子挂出,傍晚收回,避免

夜间露水打湿影响口感,如此反复晾晒十多天,直至鸭身泛白、风干至七八成。

最后的稻草编制是那吉腊鸭的独门秘诀。选用当年晚造的干净稻草,一层腊鸭一层稻草码放整齐,稻草既能吸附风干过程中渗出的鸭油,又能将独特的谷物香气渗入鸭肉。经过稻草编制的腊鸭,褪去了生涩腥味,多了几分温润醇厚的香味。那吉腊鸭切开后肉质紧实不柴,皮薄油亮,骨脆可嚼,这也成就了它区别于其他腊鸭的独特风味。整个制作过程不添加任何添加剂,纯粹是盐、风、阳光和稻草的自然馈赠,这正是非遗技艺最动人的底色。

自然禀赋 一方水土成就一方风味

那吉腊鸭的成名,离不开这片土地。作为广东省森林小镇,那吉镇开门见绿、处处见山,广东省恩平七星坑自然保护区大部分区域位于此地。这里负离子含量高,原生态的自然环境造就了无可替代的养殖和晾

晒条件。那吉镇水源丰沛且纯净,山塘、水库星罗棋布。几乎没有工业污染的水质,为麻鸭提供了理想的生长环境。鸭子在水中捕食小鱼、小虾、水草,辅以少量谷物喂养,造就了皮薄肉厚、肉质清甜的优良品质。

那吉镇的气候条件更是得天独厚,秋冬季节干燥少雨,平均气温在15-25℃之间,加上山区昼夜温差大,有利于腊鸭在风干过程中形成独特的风味。山间的清风带着草木的清香,缓缓掠过晾晒场,不仅加速了水分蒸发,更让腊鸭吸附了自然的气息,形成了“香气浓郁、油光锃亮”的鲜明特点。

节庆“引流” “小腊鸭”走进“大市场”

如果说日常的晾晒是那吉腊鸭的修行,那么腊鸭节就是这份风味的集中绽放。从最初的农户自发聚集售卖,到如今的品牌化节庆活动,那吉镇已连续多届腊鸭主题活动,让这只“小腊鸭”走进“大市场”,如今,被

大家统称为“腊鸭节”的盛会,已成为当地的流量担当。

去年12月,2024恩平温泉嘉年华启动仪式暨腊鸭菜心集市在那吉镇金山温泉度假村举行。这场以腊鸭为核心的盛会,吸引了230多家本地商家、农户进驻,2天累计迎客超5万人次,带动消费超190万元。集市上,腊鸭挂满摊位,与那吉镇的番薯、百香果、大田镇的菜心、慈姑等农产品,以及生蚝、罗氏虾等生鲜水产,共同组成了丰富的“恩平风味美食矩阵”。

除了美食售卖,腊鸭节更推出吃喝玩乐购“一站式”体验。美食小吃区内,牛杂粉、豆角糍、烧鸡、烧饼等特色小吃香气四溢;腊鸭制作工艺展示区里,游客能观摩腊鸭制作工序,感受非遗技艺的魅力。

腊鸭节的成功,是那吉镇打好农文旅发展“组合拳”的生动体现。依托“好山好水好资源好产品”,当地腊鸭这一特色产品与温泉游、乡村旅游、户外游相结合,串联那吉镇的云礼石头村、牛塘山等旅游名胜,不仅

打响了“那吉优品”品牌,更让乡村旅游焕发新活力。

一鸭带动多业 圩日经济与产业协同

腊鸭节的热闹背后,是那吉镇圩日经济的持续繁荣。在这里,圩日不仅是村民买卖货物的集市,更是腊鸭等特色产品走向市场的重要通道。

那吉镇黄角村是远近闻名的腊鸭产销地,虽然地处偏远,距离恩平市中心近1小时路程,却成为许多人购买腊鸭的首选地。村里的主干道旁,农家乐、山货店依次排开,店家把自家晒制的腊鸭、腊肉、腊鱼摆放在显眼位置,村民的院子、阳台、楼顶等地,随处可见晾晒腊鸭的场景,空气中弥漫着浓郁的香味,成为黄角村最独特的风景。

黄角山货店的梁银妹是圩日经济的受益者之一。她的店铺因特色鲜明、品质可靠,成了当地的“网红店”。每到腊鸭上市季,夫妻俩每天早上的第一件事就是打包发货,客户既有圩日里上门选购的顾客,也有来自全国各地的网上订单。“随着那吉腊鸭名气大增,我们自养自制的腊鸭供不应求。”梁银妹笑着说。

如今的那吉圩日,早已超越传统农产品交易市场的范畴。随着“线下+线上”销售渠道的拓宽,圩日里的商家不仅做着周边村民的生意,更通过快递物流将腊鸭销往珠三角乃至全国。镇里年晒腊鸭超千只的农户有10多户,年销量超3.5万只,销售总额超300万元。2017年注册的“那吉腊鸭”集体商标,成为恩平市首个集体商标。

圩日经济的繁荣,更带动了相关产业的协同发展。那吉镇的餐饮店纷纷推出腊鸭特色菜品,腊鸭煮西洋菜、腊鸭腊味饭、腊鸭丸子等深受游客喜爱。农家乐、民宿、观光采摘等产业也随之兴起,形成了“一鸭带动多业”的发展格局。

为了让圩日经济持续红火,那吉镇正谋划设计统一产品包装,将分散的农户组织起来,实现腊鸭规模化、标准化生产。这只传承了500年的腊鸭,正从农户手中的“土特产”变成村民致富的“法宝”,更成为撬动乡村振兴的“大产业”。

恩平各校开展消防应急演练 强化师生安全意识



恩平市第一幼儿园开展消防演练。

江门日报讯(文/图 记者/张安怡)近日,恩平市多所中小学、幼儿园围绕“全民消防,生命至上”主题,集中开展消防应急演练活动,以“演”筑防、以练促学,让消防安全知识走进校园。

演练前,各校高度重视,细化方案、明确分工,确保疏散路线清晰、岗位责任到人。学校通过班会课、校园广播、宣传栏等多种形式,向学生科普防火常识、逃生技巧,重点讲解湿毛巾捂鼻、弯腰低姿等核心要领,并提前组织熟悉路线,做到人人心中有数,为演练顺利开展筑牢基础。

“呜——”急促的警报声响起,演练正式启动。在教师和疏导员的引导下,学生们迅速用湿毛巾或衣袖捂住口鼻,弯腰低姿,沿预定路线快速撤离。楼梯转角、安全出口等关键位置均有教师值守,不断提醒学生“不推挤、快通过”,并对行动缓慢的学生给予帮助。部分学校还模拟“失联搜救”“模拟摔倒”等突发场景,检验应急处置能力。从教学楼到安全集结点,师生安全撤离,全程紧张有序,衔接顺畅。

疏散环节结束后,活动进入实操培训阶段。消防员和校内安全专员现场演示灭火器“提、拔、握、压”操作要领,强调“对准火源根部扫射”的关键要领。学生代表、食堂员工、后勤人员纷纷上前体验,在消防员手把手指导下掌握灭火技能。在恩平市沙湖中学、恩平市第一中学等学校,消防车还开进校园供师生参观,消防员逐一展示水带、云梯等专业器材,同学们近距离触摸、登车体验,沉浸式感受消防工作的专业性及使命感。

演练结束后,各校负责人进行总结点评,肯定师生们的应急素养和演练成效,也指出细节不足并提出改进建议。据悉,恩平各校将持续推进消防教育常态化,通过每月主题演练、学期实操培训,让安全意识深植于心、外化于行。

关注我们



江门日报恩平记者站
腾讯视频号



记录时代
发现美好



江门日报恩平记者站
微信公众号



做好玩的微信
写好看的新闻



江门日报恩平记者站
抖音号



记录时代
发现美好

广告