

# 华农教授赴信宜授课 传农业技术 助产业高质量发展



信宜市茶叶种植技术培训班现场。通讯员供图

茂名晚报讯 记者陈美任 通讯员陆少萍 近日,受信宜市农业农村局、市乡村振兴人才驿站邀请,华南农业大学两位教授先后前往信宜开展农业技术培训,为当地专业技术人员传授实用技能,助力信宜农业产业高质量发展。

在信宜市人力资源产业园培训室内,华南农业大学园艺学院刘少群教授开展授课,全市各镇专业技术人员、茶叶企业及种植户的代表共五十余人到场听课。授课中,刘教授从信宜茶叶产业发展现状切入,分析国内茶产业及新茶饮发展全景,重点讲解茶树低碳绿色栽培技术,提出“免耕或少耕、增施氮肥和其他矿质肥料、加强茶园排灌系统建设、修剪枝叶回园、增施有机肥”的技术体系。实地试验数据显示,施用有机肥替代化肥可使茶叶产量平均增加19.8%,水浸出物含量提升3.73%,游离氨基酸含量增加12.9%。茶企代表杨叶青表示,希望相关职能部门多举办此类实用型技术培训班。

此外,华南农业大学环境资源学院余光伟教授在信宜市农业农村局六楼培训室,讲授《农业面源污

染与沼液资源化利用》课程。余教授结合农业农村部门工作实际,分析农业面源污染的现状、成因及危害,解读相关治理政策,指出种植业不合理施肥施药、规模化畜禽养殖排污不当是农业面源污染的主要成因,并提出“面源减量——生态拦截——循环利用——生态修复——末端治理”的综合治理技术体系,同时讲解沼液资源化利用技术。与会专业技术人员专注听课、认真记录,纷纷称课程系统专业,对开展农业面源污染治理工作具有重要指导意义。

据悉,自去年5月起,华南农业大学与信宜市人民政府联合成立华南农业大学信宜农业产业发展研究院,聚焦怀乡鸡、三华李、茶叶三大特色优势产业,针对特色产业废弃物循环利用技术瓶颈集中攻关,推进产业升级与绿色种养循环,同步开展农业产业决策咨询、生产技术指导及人才培养交流,深化政产学研协同,助力信宜农业现代化建设与乡村振兴。目前,相关合作项目已取得阶段性成果,下一步双方将持续深化合作,推动各产业项目稳步向纵深发展。

## 柏桥讲堂(市区讲学点) 第一期本周六开讲!



主题:数智产业生态与人工智能驱动的未来城市发展

时间:2025年11月22日(星期六)上午9时

地点:茂名市图书馆多功能厅1号大厅

主办单位:中共茂名市委宣传部

承办单位:茂名市社科联

协办单位:茂名日报社、茂名市广播电视台、茂名市图书馆

主讲人:孙伟

孙伟教授,中山大学电子与信息工程学院教授,博士生导师;国家多个部门重点实验室主任,香港IMT技术与创新咨询委员会副主席。

“柏桥讲堂”市区讲学点的报告会免费向市民朋友开放,欢迎大家前来听讲。

## 高州市“查餐厅” 现场直播进校园 织牢校园食品安全防护网

茂名晚报讯 通讯员成强光 强化校园食品安全,筑牢师生健康防线。11月19日,高州市市场监督管理局、茂名日报社联合举办的高州市直播“查餐厅”行动走进学校,直击学校食堂食品安全管理情况,并邀请市人大代表、政协委员以及市教育局代表等全程参与监督。

行动组走进高州市北江小学、高州市第一职业技术学校(宝光校区),通过直播方式为学校食堂食品安全管理情况做了一次公开式的“体检”。镜头跟随执法人员的脚步,在线呈现了市场监管部门对学校食品安全监督检查的执法过程。执法人员现场对学校食堂的证照信息、从业人员健康证明、食品安全管理人员配备、日常监管信息记录表公示和“互联网+明厨亮灶”运行情况,食堂“三防”设施配备、食品加工制作、食品留样、餐饮具清洗消毒,食堂进货查验和索证索票、台账记录、大宗原材料采购和贮存以及食品安全隐患排查治理落实情况等环节进行了认真检查。

透过直播镜头,可以看到受检学校后厨整体清洁卫生良好,从业人员规范着装,佩戴口罩和帽子,加工操作各个环节都能严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行,食品安全管理台账比较规范。执法人员在检查过程中就食堂“三防”设施日常巡查、仓库贮存管理、备餐间管理和餐具消毒等方面提出了加强规范管理的指导意见。

下一步,高州市市场监督管理局将持续深化与教育部门等的协同联动,凝聚监管合力,不断强化校园食品安全监管措施,加大食品安全隐患排查整治力度,将执法直播、联合检查等创新举措常态化,以更高标准压紧压实校园食品安全主体责任,全力守护师生“舌尖上的安全”,让家长放心、社会满意。

## 茂名捞粉: 刻在味蕾上的乡愁



早餐时分,一碟捞粉摆上桌,米香混着油香扑鼻而来,平淡踏实的一天便这样开始了。在茂名的大街小巷,你只需花三五元钱,就能吃到大碟美味的捞粉,吃得实在又饱腹。

茂名捞粉的主材是本地粉皮,又名河粉,独具特色——它自带米香,这与它的原料、制作工艺有关。它用本地大米泡软磨浆,蒸成薄皮,保留大米原有的香气,软滑可口。许多茂名人还记得,小时候拿米去换粉皮的情景,那扑鼻的米香,成了刻在味蕾上的乡愁。

“捞”在茂名话里有“拌”的意思,用于捞粉皮的酱汁赋予了茂名捞粉鲜美的灵魂。在早餐店,你可以看到老板行云流水的“捞”粉过

程:抓一把粉皮放在碟子上,往粉皮上先淋一勺“韭菜油”——用本地韭菜与花生油文火炸香,再淋一勺特制酱油,撒一把新鲜蒜末。筷子由下往上一挑、一翻、一抖,让每条粉都裹上淡琥珀色的酱汁,颜色瞬间透亮。

与捞粉绝配的是白粥。吃一箸捞粉,配一口滚烫的白粥,清淡与香浓交织,胃和味蕾同时被唤醒。

一碟捞粉加一碗白粥,看似平平无奇,却用朴素材料做出地道的滋味,正是寻常日子里的踏实与温情。

(图文:茂名日报社全媒体记者林夏)