

波音 757！ 荔枝航班接“荔”启航



接“荔”启航。茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

茂名晚报讯 记者柯泽彪 通讯员卜李冠 5月30日凌晨1时许，一架装载着28吨新鲜荔枝的波音757-200全货机从湛江吴川机场腾空而起，飞往杭州萧山国际机

场，这是湛江民航运输史上保障的最大型航空器。进入荔枝季以来，顺丰航空与湛江机场公司紧密合作，在5月27日执飞首个“荔枝”航班之后，积极

收揽茂名高州、湛江廉江等粤西地区的荔枝，并将B737全货机调换为B757机型，以满足华东、华北等地区旺盛的消费需求。据了解，波音757全货机机长38.05米，翼展47.32米，为民航D类航空器。为做好该机型的保障工作，湛江机场公司针对航空器停放机位安排、航空器引导顶推模式、货物打板装卸转运等重点保障事项精心部署，协调湛江空管站、华南蓝天油料湛江供应站等驻场单位，明确航空器地面滑行路线、航空器燃油加注等运行保障工作，确保各环节安全、有序、高效。今年以来，湛江航空物流市场跑出“加速度”，粤西地区的水果、海鲜以及各类普货加速融入国家“内循环”，为广大农户、运输企业以及各类商超打造了一条致富的“产业链”，也为粤西地区开辟了一条高质量发展的“快车道”。

高州30多家酒店餐厅农庄“以荔入菜” 研发荔枝食谱 全新味蕾体验

茂名晚报讯 记者池榕 通讯员成强光 高州荔枝全国闻名。现在正是荔枝上市季节，高州市市场监督管理局多方动员辖区的酒店、餐厅等以荔枝入菜，着力打造有故事的“高凉菜”品牌，进一步扩大“粤菜师傅”品牌影响力，营养又好吃，为夏天餐桌增添一道亮丽色彩。作为国内最大的荔枝产区，高州的荔枝种植面积超58万亩，年产23万吨以上荔枝。高州市市场监督管理局精心谋划，充分发挥该市荔枝数量多、品种多的优势，鼓励辖区酒店研发“荔枝”食谱。比如，高州市国荟大酒楼的总厨吴斌结合过去多年的餐饮经验，把荔枝变为食材，将荔枝去壳用盐水或冰水浸泡后，搭配常见食材，辅以简单烹饪料理，创造出多款美味荔枝菜式，包括荔枝烤生蚝、山药荔枝山、鸿运荔枝船、酥脆荔枝球、星星荔枝卷等，色、香、味俱全，让人胃口大开。高州市和丰酒家也推出令人垂涎的荔枝菜作品，如凤梨荔枝球、芝士荔枝卷、香荔杂果丁等。日前，该酒家还在一楼大堂精心安排了荔枝主题文化布置，融入了高州当地的文化特色，营造了浓厚的荔枝文化氛围。此外，高州市乐天温泉酒店、高州市唐华大酒店等也纷纷推出精心制作的荔枝菜，吸引了众多食客前来品尝，引领高州荔枝全新消费风潮，进一步扩大品牌影响力。据统计，在荔枝上市期间，高州市共有30多家酒店、餐厅、农庄等制作了荔枝菜作品，吸引外地、本地食客品尝，以荔枝美食打造味蕾“盛宴”，展示高州荔枝文化，助力荔枝产业高质量发展。



高州市君临酒家 品味舌尖上的非遗，感受高凉传统美食文化



茂名日报社全媒体记者 李颜东 摄

无论是高州本地人，还是到高州旅游、探亲的，大多都对君临酒家有一定了解。该酒家的裹粽糍入选茂名市第六批非物质文化遗产代表性项目名录，是粤西历史上的状元林召棠家族传承美食，香糯可口的粽子令每一位吃过的顾客念念不忘。酒家各式各样的高凉菜也赢得食客们的青睐，2021年该酒家被授予“高凉美食名店”荣誉称号。

非遗美食裹粽糍受追捧

君临酒家的创始人林松是市级非物质文化遗产代表性项目高州裹粽糍制作技艺的代表性传承人。据他介绍，“高州裹粽糍制作技艺”的历史可追溯到明朝，当时林氏家族一世族人从福建泉州搬到高州泗水。后由于战乱，一部分二世族人由泗水搬迁到了

吴川。林氏家族于十五世出了一位状元林召棠，是粤西历史上唯一的状元。林松是林氏家族二十一世族人，他将高州裹粽糍带进了他的企业“君临酒家”，并注册“高凉君临”商标，希望将粤西地区的传统手艺发扬光大，并为食客们送去“食高粽、出状元”的美好寓意。

裹粽糍这款非遗美食深受食客追捧，平时人们一般拿它当早餐、点心，丰富自己的日常餐食。每年端午节前是裹粽糍销售高峰期，大批顾客抢购，常常供不应求。记者剥开一个“经典款”半肥半瘦肉粽尝起来，一股浓浓的糯米的香味带着肉香、粽叶香，一起充斥整个口腔，入口清爽不腻。还有精制粽、双蛋黄粽、双鲍鱼粽等，每一种都能触动人的味蕾。君临酒家多年来

一直坚持采用优质原料，秉持初心，让每一条裹粽糍都做到色香味俱全，为顾客带来心动口感。

各式高凉菜备受好评

君临酒家一直以来都致力于推出口感一流的菜品。其中，果乡腊味啫啫鸡是十分受欢迎的一道菜。这道菜选用了养殖250天以上的项鸡和高州知名企业果乡集团的腊肉为原材料，用简单的调味料腌制后，放入砂锅煲制，烹制过程不加一滴水，仅加姜、葱、蒜与少许料酒。端上餐桌，揭开锅盖，浓浓的香味扑鼻而来，鸡肉和腊肉汁水相容，相互成就，口感极为鲜美。

蒜豉灼凉瓜也是君临酒家的拳头菜。以凉瓜为主材，凉瓜切块后白灼，再淋上蒜头和豆豉熬煮的汤汁，凉瓜入味又不失爽脆，与豆豉和蒜头的味

道相得益彰，让人回味无穷。据店主介绍，这道菜的正确吃法是把凉瓜、蒜头、豆豉一起放入口中，让不同的味道在口腔里碰撞。

甜醋猪脚煲则是该酒家的另一“明星”菜品，几乎到店的每一桌客人都必点。店主特制的甜醋与新鲜的猪脚、鸡爪、鸡蛋一起慢火烹制，甜醋汁充分浸入肉里，肉质变得嫩滑可口、酸甜适度，老少皆宜。

此外，该酒家的铁板烧料理区域是高州的网红打卡点，各类铁板烧料理、冷饮颜值与味道“双在线”。除了美味的食物，该酒店的吸引人的还有舒适的用餐环境，以及贴心细致的服务。

地址：高州市茂名大道98号
电话：0668-6663388
(茂名日报社全媒体记者 陈琴)