

好心之城 好心说媒

东江农文旅举办东江姻缘阁相亲大会

茂名晚报讯 记者宁钰燕 北有开封王婆媒人,南有油城好心红娘。4月12日晚,在江东中路东侧的新湖公园游客服务中心入口处,人来人往的夜市街头中,一场别开生面的相亲大会正在上演。为打造茂名当地红娘说媒品牌,助力东江八点文旅美誉度提升,茂名市东江农文旅产业有限公司携手茂名本地相亲机构打造了本次媒人说亲活动。

夜晚下的小东江江畔,星光熠熠,记者观察到,活动还未开始前,现场就已有大量市民驻足围观,不少家长上前与身着统一服装的“媒人”了解活动情况,也有不少年轻人主动前去咨询,领取报名表填下自己的个人信息。活动形式主要以红娘在舞台上引导观众上台做自我介绍,大胆说出择偶需求。现场若有符合条件,且对台上的择偶人感兴趣的即可上台匹配。当晚,记者现场看到,舞台上陆续有数名观众上台,其中既有从广州回来的年轻女孩,也有外地到茂名工作的年轻小伙,还有替朋友上台介绍的青年,活动现场气氛热烈,当其中一对男女匹配成功,互留微信时,更是引起台下一片欢呼。

台上勇敢追爱,台下不少腼腆的年轻人远远观望。一位来自市区某医院的吴医生告诉记者,她已经当“红娘”有十多年了,听说这里有相亲活动,专门带了同一个医院里的8名男医生前来参与。“我们这些医生个个优秀,希望帮他们找到合适的对象,早日成家。”话音落下,吴医生就拉着一位女生家长介绍起了男方的情况。

茂名市东江农文旅产业有限公司相关负责人表示,此举是为了帮单身青年寻找对象,传承好心精神,



不少家长在替孩子了解报名情况。晚报记者宁钰燕 摄

“我们打造东江姻缘阁,希望往好心红娘方向打造当地月老说媒品牌,融合美食、游戏、特色民族风味、非遗文化传承艺术、各类展销活动及批发零售等文旅内容,助

力提升东江八点文旅美誉度。”

据悉,本次相亲大会举办时间为4月12日至4月14日,本月每个周末预计都将举行2至3天。

市森林公园研学式参观渐旺

茂名晚报讯 记者黄楚凡 通讯员骆尚德 近日,一批批学生来到市森林公园参观学习,进行有特色的研学式教育。每年这个时候,都是森林公园的“旺季”,多间学校的学生来到森林公园,带来欢声笑语的同时,有更直观的启发和较为别致的感悟。

4月11日,记者在茂名市森林公园看到,来自我市新安学校的近千名学生,坐大巴车安全抵达森林公园后,在老师和导游的引领下有序地进入公园,在义工的陪同下,拍照片、看动物、看珍稀植物、玩游戏、写

画画等等,十分热闹。老师和志愿者既对同学们集中讲解,也对有疑问的同学逐一答疑解惑。这样研学式参观学习,有点有面有层次,也符合学生们好玩的天性。

据了解,近年来,每年清明过后,就是森林公园的研学旺季,来此研学的除了本地组团的学生,更多的是化州、高州、信宜等地的学生,有小学生也有初中生。森林公园根据学生研学特点,也专门为同学们作了精心安排和准备。

高州市工人文化宫预计今年6月正式投入运营



高州市工人文化宫。晚报记者梁奈 摄

茂名晚报讯 记者梁奈 作为职工的重要活动阵地,高州市工人文化宫建设项目备受职工和群众关注。近日,茂名晚报记者从高州市总工会获悉,高州市工人文化宫预计今年6月正式投入运营。

4月11日,茂名晚报记者来到高州市工人文化宫建设项目现场看到,新建的工人文化宫主楼高8层,看起来简约大气。据了解,该项目是2022年、2023年茂名市、高州市重点建设项目,主要工程为主楼、篮球场、健身活动场、地下停车场等。其于2022年3月31日正式动工兴建,总投资6199.7万元,总建筑面积16103.86平方米,其中主楼建筑面积8422.35平方米,地下停车场建筑面积7167.6平方米。该项目已于2023年11月竣工验收,预计今年6月正式投

入运营。

另外,该项目还在高州市工人文化宫门口设置了一家户外劳动者爱心驿站。爱心驿站主要为环卫工人、快递员、送餐员、出租车司机等户外劳动者提供便利,让他们体会到工会“家”的温暖。

高州市总工会相关负责人介绍,高州市工人文化宫落成后,将积极承担工会的公益服务业务,将其打造成目前高州唯一的一家职工服务综合体。还计划通过项目引入第三方合作,吸引驱动广大社会组织和机构参与职工文化服务工作,充分发挥社会力量的智慧和作用;采用市场化手段引进专业团队和人才,提高专业化水平,推动职工服务阵地改革创新和高质量发展。

信宜柴枪粉“挑”起文旅产业新动能

茂名晚报讯 记者李光耀 通讯员高干 在广东知名侨乡信宜市,随时随地可以吃到一种当地民间传统制作的特色美食“柴枪粉”。这种美食是大米制品,或捞(拌)或煎柴枪粉配白粥堪称绝配的早餐,令人回味无穷。

有一种思念叫家乡的味道,有一种记忆叫家乡风味美食,是念念不忘的乡愁。美食是区域文化的深情表达,在侨乡信宜市,每一碟柴枪粉都是美味可口的记忆,每一口香脆都是海内外游子对故乡、家乡的牵挂、思念。日前,马来西亚侨胞彭伯和家人回北界镇探亲,一早就来到该镇西江圩吃上一顿捞柴枪粉配白粥的早餐,彭伯对这久违的美食赞不绝口。彭伯说,这种味道让人无法忘怀,吃完还打包两份煎柴枪粉出市区酒店。

据《信宜县志》记载,柴枪粉产于北界镇西江圩一带,始于清朝乾隆三十年(1765年)。柴枪粉是劳动人民智慧的体现,两头尖尖中间粗圆,因为酷似农村用来挑(担)柴草所用的木棍柴枪而得名,柴枪粉不仅可作为充饥食品,作为信宜人的早餐,也可作为餐桌上小吃,别有一番风味。

当地一快餐店老板告诉记者,他们制作、销售柴枪粉20年了,每天从早忙到晚,许多来西江温泉、天马山景区游玩的游客都慕名而来,吃柴枪粉。柴枪粉制作工艺精细,选用优质炊粉米(白谷晚稻),用石磨磨成幼嫩米浆。要用专门蒸具,蒸制时火候适中,时间不够则黏糊,时间长了则鼓气泡。蒸出粉皮后,加馅料(普通成品以韭菜、芝麻作馅料,精制品则加肉粒、豆饼粒、豆炸、云耳丝、蛋丝等。),对角卷成两头尖尖中间粗圆的形似柴枪的柴枪粉。柴枪粉与其他米粉比较,有其独特的风味:薄、韧,质地幼嫩,有光泽,厚薄均匀,香味可口。柴枪粉的食用方法一般有捞(拌)柴枪粉、煎柴枪粉。捞(拌)柴枪粉,用特制酱油、本地纯正花生油、蒜米、辣椒酱等拌在一起,吃起来又韧又滑、嚼劲十足。而柴枪粉用猪油、花生油煎起来会阵阵清香,吃起来脆爽,唇齿留香。

美食旅游是满足人民美好生活新需求的一种新方式,特色美食也是促进文旅产业高质量发展的新动能。西江圩所在的行政村金渠村党支部书记李国告告诉记者,西江柴枪粉远近闻名,目前,西江圩有9家餐馆(快餐店)制作、销售柴枪粉,柴枪粉也销往市区的酒家、餐馆。信宜市市场监督管理局相关负责人告诉记者,通过多年的传承与发展,信宜市区以及许多镇都有餐馆(快餐店)制作、销售柴枪粉,柴枪粉已成为信宜文旅市场的一张名片,给各地游客留下“味”好回忆。