

绿美茂名在行动

春风十里,“植”得有你

2025“绿美广东·好心林”公益植树活动火热认种中

茂名晚报 记者李君平 春风拂绿意,植树正当时。为继续谱写绿美茂名的崭新篇章,我市将于4月中旬开展2025“绿美广东·好心林”公益植树活动,届时将在广东广垦热带农业公园种植紫花风铃木。目前,活动吸引了众多企业、单位,以及党员、市民等踊跃报名,认种情况十分火热。

为子孙后代留下更绿美的家园

此次活动由茂名市总工会、中共茂名市直属机关工作委员会、中共茂名市委教育工作委员会、茂名市林业局、茂名日报社等主办。活动旨在深入贯彻落实党的二十大精神、习近平生态文明思想,认真贯彻习近平总书记视察广东、视察茂名重要讲话重要指示精神以及省委“1310”具体部署,深入实施“绿美广东”生态建设,践行绿色发展和低碳生活方式,统筹推进全民义务植树向纵深发展,营造全社会爱绿、植绿、护绿的浓厚氛围,以高品质生态护航高质量发展。

植树造林,人人有责。连日来,活动得到全市各单位、企业、商会以及热心市民的积极响应。茂名“老牌饭店”阿水土鸡负责人吴亿胜说:“回馈社会是企业的使命,而且做餐饮和植树的理念是相同的,必须以实际行动支持茂名添绿,为子孙后代留下更绿美的家园。”到时候,他将会和小孙子一起植树,让小孙子在挥锄头、浇水之中,感受“树和人一样,用心呵护才能茁壮成长”的道理。

植树活动的“老熟人”——茂名市老熟人广告工

艺礼品有限公司也认种了紫花风铃木。该公司经理梁联文说:“茂名是我们的家乡,为家乡增绿是我们义不容辞的责任,不仅能给孩子做榜样,而且是公司投身社会公益一种好方式。”连续几年来,他都和孩子参加植树活动,留了珍贵的回忆,回想起孩子认真栽树、给小树苗浇水的场景,他又感到特别欣慰。此外,他也带领公司职工积极参加植树活动,以实际行动传递茂名的“好心精神”,该公司也将会把这份公益坚持下去。

对于即将到来植树活动,茂名市女企业家协会满怀期待。一直以来,该协会积极践行绿色发展理念,开展了许多环保活动,也报名了这次植树活动。该协会永远荣誉会长何华燕说,从2010年起,她每年都参加植树活动,见证过幼嫩树苗成长为繁茂树林,对生态环境改善发挥的积极作用感到欣慰,“我希望能带动更多女企业家参与进来,凝聚‘她力量’,为茂名增添更多绿意,助力打造生态宜居的美好家园。”

绿美路上留下自我成长足迹

2025“绿美广东·好心林”公益植树活动组委会介绍,活动选种紫花风铃木,选址在广东广垦热带农业公园,别具意义。广东广垦热带农业公园是以“热带仙境梦幻绿洲”著称的化州首个国家AAAA级旅游景区,园区将充分利用良好的生态环境,向积极投身植树的干群讲述生物多样性保护等科学故事,推动生态文明的

建设步伐,促进人与自然和谐共生。

组委会将为每棵纪念树定制专属铭牌,镌刻认种者、认种单位的姓名、日期及纪念意义,如优秀楷模标杆可种下“先锋林”“劳模林”以作激励,新婚夫妇可种下“同心林”用以纪念,小朋友可种下“希望林”“添丁林”伴随成长。结婚、生子、升学等人生的重要时刻,通过植树来纪念,既环保又富有深意。市民将自我成长融入城市发展,在迈向“绿美广东”的发展道路上留下属于自己的足迹,意义非凡。

茂名日报社党员李文南说:“给我们居住的城市增添多一些绿荫,让街坊散步时多一份好心情,这不就是最实在党员担当吗?”为此,他自掏腰包并发动亲朋好友一起认种了10来棵紫色风铃花木,一想到到时候和大家边植树边聊天的热闹场面,他对活动充满期待。而且,他们还约定以后定期去看看树的长势,并呼吁更多人参加植树活动。

市民朱荣森认为:“每一棵树苗,都是我们对未来的投资,让城市多一份绿意,让生活多一份清新。”身为在茂名生活的普通一员,他觉得参加植树活动是一件很自豪的事。

人不负青山,青山定不负人。2025“绿美茂名·好心林”公益植树活动正在火热报名中,认种热线:0668—2836518 或 2963821、13927555522(黄记者)、13432911517(钟记者)、18306689797(张记者)、13542369064(张记者)。

千年高凉灶火燃 十五匠人竞真章

茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动第三站——高州赛区上演高凉厨技争霸

茂名晚报 热油滋滋作响,刀铲叮当碰撞,高州市职业技术学校的中餐实训室今天化身“厨神战场”。4月2日下午,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动(高州赛区)在该校拉开帷幕。15位大厨各展所长,将传统与创新巧妙融合,呈现了一场精彩的高凉厨技争霸赛。

厨技大擂台,十五佳肴巅峰对决

比赛现场,炉灶上火光熊熊,热浪滚滚,选手们各据灶台,展开了一场精彩的技艺比拼。他们以高凉菜传统技艺为基底,融入现代创新理念,展现高州特色风味。经过60分钟的精心烹饪,15道菜肴陆续上桌,从精湛的刀工火候到巧妙的摆盘设计,都彰显着选手们的匠心独运。

1号选手梁滔的“煎焗脆肉罗非鱼”在热油中翻滚,金黄酥脆,蛋白焦香四溢;2号选手崔志辉的“淮山椰香情”则以其独特的椰香与淮山的融合,令人耳目一新;7号选手苏柏成的“猪脚汤”则以其浓郁的汤底和鲜美的肉质,吸引了众人的品味;14号选手湛家恒的“盐焗乌鸡”香气扑鼻,盐焗的烹饪方式让乌鸡的鲜香更加突出。此外,还有其他选手的精彩作品,如香煎、焗烤、油炸等多种技法呈现出的各式美味。

大师品鉴见真章,匠人传承高凉味

由5位省级、国家级烹饪大师组成的“黄金评审团”,评审经验丰富,以“显微镜”般的严谨审视每道作品。他们穿梭其间,时而观察选手烹饪技法,时而互相讨论,逐一品鉴,从“色、香、味、形、意”等多个维度展开品评。最终,1号梁滔、2号崔志辉、7号苏柏成、14号湛家恒突出重围,强势晋级决赛。

高凉菜是岭南饮食文明的活化石,从冼夫人那时候的陶罐煮菜到年例大宴的满桌佳肴,千年来这灶台里的

烟火美味延续至今,名声更是闻名全国,乃至世界各地。晋级决赛的选手们深刻认识到自身肩负的重要使命,他们表示,在传承过程中,必须牢牢守住“清鲜而不失厚重”的古法精髓,同时更要积极探索创新路径,以契合年轻群体的饮食喜好。他们希望借助即将到来的决赛这一高规格平台,全方位展示高凉风味,让更多人了解和品尝到高凉菜的美味。

产教融合,着力培养粤菜人才

作为本次赛事的协办方,高州市信息职业技术学校深入贯彻“产教融合”理念,依托茂名高凉菜系研究院高州分院研发基地的平台优势,精心策划并全力投入到赛事筹备中,并期望通过此次赛事,培养技艺精湛且文化素养深厚的粤菜人才,为茂名“五棵树一条鱼一桌菜”乡村振兴战略增添动力。

赛事期间,该校烹饪专业师生展示了经典高凉菜肴与创新菜品,这些作品不仅保留了高凉菜系的独特风味,还在造型设计上巧妙融入地域文化元素,让大家在品味美食的同时,也领略到高凉地区的深厚文化底蕴。该校相关负责人表示:“学校将继续致力于培养粤菜专业人才,为茂名‘五棵树一条鱼一桌菜’战略贡献更多力量。”

据悉,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动(高州赛区)由茂名市人力资源和社会保障局、茂名市总工会联合主办,高州市人力资源和社会保障局、高州市信息职业技术学校协办,茂名日报社承办,广东丰园林业有限公司总冠名;同时,高州赛区还得到广东荔乡凤餐饮管理有限公司冠名与大力支持。



选手现场烹制高凉菜。



评委试食评分。



扫一扫看视频

文/茂名日报社全媒体记者 郑耀林
图/茂名日报社全媒体记者 李颜东



晋级菜品《煎焗脆肉罗非鱼》。



晋级菜品《淮山椰香情》。



晋级菜品《猪脚汤》。



晋级菜品《盐焗乌鸡》。