

# 茂南区2025年度邻里周活动温情启幕 “首善茂南·邻里生香”绘就和谐社区新画卷



糖画制作。通讯员黄林明 摄

茂名晚报讯 记者陈琴 通讯员黄林明 邱秋梅 11月15日下午,茂南区2025年度邻里周活动启动仪式在河东街道乙烯北社区举行。活动现场人头攒动,笑语盈盈,非遗体验区的匠心传承、志愿市集的暖心服务、文艺展演精彩纷呈等,共同勾勒出“首善茂南·邻里生香”的生动图景,奏响了邻里和谐的幸福乐章。

此次邻里周活动由茂南区委组织部、茂南区委社会工作部指导,河东街道主办。活动以“与邻为善、以邻为伴”为核心理念,紧扣党建引领基层治理主线,深挖茂名地域文化内涵,旨在搭建邻里互动平台,凝聚社区治理合力,让和睦乡风浸润家园、互助暖流温暖人心。

活动中设置了非遗体验、志愿市集、文艺展演等特色环节,集中展示社区治理成果和邻里周活动特色。现场分为“文韵·书香”“睦韵·德香”“嘉韵·食香”“景韵·花香”四个区域,每个区域都各具特色,吸引了众多居民热情参与。

“文韵·书香”是社区文化底蕴的集中彰显,以书籍为媒、以阅读为桥,通过图书漂流、读书沙龙、文化讲座、亲子共读等活动,营造“人人爱读书、邻里共分享”的文化氛围。“睦韵·德香”是社区文明风尚的精神内核,以志愿服务、邻里互助、平安守护为落脚点,涵盖志愿集市便民服务、新就业群体暖心关怀、普法反诈安全宣传等行动。“这样的活动太贴心了,志愿者们帮我免费磨了菜刀,还教我识别诈骗手段,心里特别暖!”居民张大姐竖起大拇指连连称赞。

“嘉韵·食香”是社区烟火气的鲜活载体,

以地区特色美食、非遗风味为核心,通过美食展示、现场品尝、手工制作体验等形式,让居民在舌尖品味本土味道、感受非遗文化的独特魅力。居民陈阿姨一边开心地制作艾粿,一边笑着说:“大家一起动手做美食,边做边聊天,感觉邻里之间的感情都更深了,这艾粿吃起来都更香了!”

“景韵·花香”是社区生态宜居的直观呈现,以花卉景观、绿植养护为依托,通过社区花卉展、养花经验分享会、亲子插花等活动,让鲜花绿植装点社区环境,让生态理念融入日常生活。河东街道乙烯北社区居民刘先生带着家人一起参加此次活动,他感慨地说:“这个活动很有意义,我们社区居民一起玩游戏、吃美食、阅读或者体验非遗文化等,邻里之间更加和谐相处了,社区就像一个温暖的大家庭!”带着女儿参与亲子插花的李女士说:“现在邻里见面都互相问好,活动让我们从‘点头之交’变成‘知心朋友’。”

“远亲不如近邻,近邻胜似亲人。”社区志愿者王大姐则表示:“看到居民们开心的笑容,觉得所有付出都值得。”一位参与活动的老党员说:“这些活动让我们找回了小时候那种左邻右舍守望相助的温馨感觉。”

据了解,本次邻里周活动将持续至11月下旬。茂南区委组织部的主要负责人表示,接下来,茂南区将继续以邻里周活动为契机,引导居民主动走出家门、积极参与互动,用一句问候拉近距离,用一次帮助温暖人心,用一份参与凝聚合力,让“陌邻”变“睦邻”、“邻居”变“亲人”,共同书写“首善茂南”建设的新篇章!

## 信宜窦州墟 “文旅体+消费”赋能夜经济



热闹的窦州墟。通讯员李腾云 摄

茂名晚报讯 记者李光耀 通讯员高干 广东知名侨乡信宜市古称窦州,在信宜市区玉都公园侧,有一条窦州里文化创意街——“窦州墟”。无论是远方客人,还是海外乡亲,来到信宜市区,都会去“趁墟”,到处逛逛

日前,窦州墟相关负责人赖桂龙受访时介绍说,中国北有“赶集”,南有“趁墟”。“墟”是南方人对民间市集的通称。窦州墟有“信字号”的本土特产品牌旗舰店等商铺126间,墟上土特产琳琅满目,特色美食如簸箕炊、柴枪粉、蕉芋粉、桂花肠、花生糖等。

每当夜幕降临,窦州墟便逐渐热闹起来:美食档口飘出阵阵香气,游乐区传来孩童笑声,窦州大舞台上乐队奏响动感旋律……市民在玉都公园结束运动后,能就近享受美食、娱乐,形成“傍晚健身、夜晚休闲”的生活闭环。经常来玉都公园爬山的市民陈先生说,如今他和好友们爬完山,总爱到窦州墟找个地方,点些烤串、柠檬茶,一起聊天叙旧。

回信宜探亲的香港同胞李姨告诉记者,窦州墟的规划很有特色,既有历史文化元素,又充满时代气息。特别是随处可以品尝到的别具风味的家乡美食,最能让远方游子解馋。

据信宜市文化广电旅游体育局工作人员介绍,窦州墟是茂名市“百墟千村振兴计划”中重点建设的六个示范墟之一。该项目以镇隆千年窦州古城建筑特色为主题,融合岭南、南洋风格及信宜传统花灯文化,打造集娱乐、文化体验、商贸服务、住宿配套等多元业态于一体的夜间经济集聚区。

本月7日起,窦州墟夜市的升级版“窦逗夜市”,更是加大投入,增设特色手扶梯、驻场小舞台等便民措施,围绕节假日策划音乐驻唱、文化集市等主题活动,持续制造消费热点。

据了解,近年来,信宜市依托侨乡文化、人文资源、生态优势,持续打造多元化文旅项目。自2023年7月,窦州墟“开墟”以来,这个与玉都公园、新图书馆、中国牙雕艺术馆·信宜、市民广场、会展中心无缝衔接的墟市,不仅成为市民夜间休闲、消费的“新宠”,更以“文旅体+消费”模式,为信宜经济、文旅融合及青年创业注入新动能。



## 一口脆甜的水东芥菜



在广东茂名电白,人们谈论蔬菜时,总绕不开一个骄傲的名字——水东芥菜。它不仅是中国国家地理标志产品,更是深深融入当地人家日常的“当家菜”。

电白,地处南海之滨,亚热带季风带来了充足的光照和雨水,夏长冬短,气候温和,为蔬菜生长提供了绝佳条件。水东芥菜也叫“彭村芥菜”,因特殊的品种和地理气候条件,水东芥菜具有爽脆可口、质嫩无渣、鲜甜味美、生产量小的特点,在市场上非常抢手,是名副其实的“蔬菜明星”。

最能体现水东芥菜本味的,莫过于“生炒水东芥菜”这道经典粤菜。炒制过程,讲究一个“快”字。必须猛火快炒,才能瞬间锁住水分,保持其脆嫩的口感。地道的做法通常会先将茎和叶子分开下锅,用猪油或者搭配些

肉片爆出香气。调味则很简单,主要靠盐、糖和蚝油,精确的2:1盐糖比例是关键,既能提出芥菜本身的鲜甜,又能恰到好处地平衡掉那一点点微苦。炒好的成品,必须是颜色翠绿,盘底干脆没有多余汁水,这才算成功。

这样一盘生炒水东芥菜,端上桌油亮碧绿,入口脆嫩无渣,咀嚼之后满口清甜,还带着淡淡的焦香,非常解腻。

作为电白“十大名菜”之一,该菜品承载着岭南饮食文化中“追求本味”的烹饪哲学。在当地宴席中常作为解腻清口菜肴,搭配白切鸡、蚝炸等油腻菜品食用。2020年后随着粤菜标准化推广,生炒技法已形成“三高三无”标准:高温烫、高翻频、高时效;无汁水、无软塌、无过熟。

(茂名日报社全媒体记者陈珍珍)