

# 鸡笼顶花海引爆旅游热潮

## 游客自制短视频意外刷屏



鸡笼顶花海。记者李光耀 摄

茂名晚报讯 记者李光耀 人间四月天,正是赏花好时节。4月22日,位于阳春、高州、信宜三市交界处的鸡笼顶山迎来了一年中最为壮观的赏花季。漫山遍野的毛锦杜鹃竞相绽放,粉白相间的花海绵延起伏,吸引了来自茂名、阳江、广州、江门等省内多地的大量游客和驴友前来打卡。现场人潮涌动,热闹非凡,一条由游客随手拍摄的短视频更是意外走红网络,成为当日朋友圈中的“爆款”。

当天清晨,鸡笼顶山脚下便已车水马龙,来自四面八方的游客或结伴而行,或跟随驴友团队,沿着登山步道向山顶进发。随着海拔逐渐升高,成片的毛锦杜鹃映入眼帘,粉红、淡紫、雪白的花朵层层叠叠,与远处的青山、云雾相映成趣,宛如一幅天然画卷。不少游客驻足拍照、录制视频,惊叹声和欢笑声此起彼伏。

“太震撼了!我从来没在广东见过这么大规模的高山花海。”来自茂名“山猫”驴友团的成员“笑江湖”一边爬山一边感叹。当天山上信号不佳,他在花海中随手录制了一段简单的小视频,镜头里是漫山遍野的杜鹃花和穿行其间的人流,配上一句地道粤语的感叹“鸡笼顶啊”四个字,便匆匆发到了短视频平台上。由于网络不稳定,他当时甚至不确定视频是否成功发出。

直到晚上8时多返程途中,“笑江湖”打开手机一看,结果令他大吃一惊——这条不到10秒的短视频浏览量已经突破了10万次,转发量超过2000次。“完全没想到会这么火,就是随手一拍,真实记录下当时的心情。”他笑着告诉记

者。截至记者完稿时,该视频的转发量已达5043,收获评论244条,点赞1149次,浏览量将突破40万。评论区里,有网友表示“这天然的景区比5A景好”“周末就去”,也有人调侃“这句‘鸡笼顶啊’太有灵魂了”。

事实上,这条短视频的走红并非偶然。当天,像“笑江湖”一样在花海中拍摄短视频的游客不在少数,大量关于鸡笼顶花海的短视频在微信朋友圈、抖音等社交平台上刷屏,形成了一波自发的“种草”热潮。鸡笼顶这个相对小众的高山草甸目的地,一夜之间走进了更多人的视野。

连续多日来,鸡笼顶花海持续保持着极高的人气,天天都有众多游客前来登山赏花。而这一波旅游热潮还将进一步升温——据记者了解,4月26日,阳江市举办的一场别开生面的“花海中的越野跑”活动将在鸡笼顶举行。届时,参赛选手将穿行于杜鹃花海之间,在运动中感受自然之美。预计本周末,鸡笼顶将迎来人流最高峰。

鸡笼顶海拔较高,天气多变,本周末天气预计没有22日好,登山赏花请提前做好攻略,穿着合适的运动鞋服,携带足够饮用水和防晒防雨用品;若不是越野跑爱好者,建议错峰出行,尽量避开25日、26日的人流高峰时段;山上部分区域信号较弱,请提前下载好离线地图,注意人身安全,爱护花草环境,做到文明赏花。

从一场意外的短视频爆红,到万人争相奔赴的盛景,鸡笼顶花海正以其独特的自然魅力,书写着广东春日旅游的又一高光时刻。

## 广东天城粮油餐饮业交流会暨高凉菜花生油溯源会圆满举行

### 以油会友共谋合作发展新商机

茂名晚报讯 记者赖碧怡 4月20日,广东天城粮油有限公司举办了餐饮业交流会暨高凉菜花生油溯源会,邀请了鹤山市餐饮协会代表、行业协会代表、合作伙伴及餐饮界同仁齐聚一堂,以油为媒、以食会友,通过进工厂、看产品、品高凉菜等沉浸式体验,搭建起食用油生产企业与餐饮企业的沟通桥梁,共探花生油品质升级新路径,共商餐饮行业合作共赢新蓝图。

当日下午,受邀嘉宾陆续抵达位于高州金山开发区的广东天城粮油有限公司,在工作人员的引导下,实地探访现代化生产车间,近距离感受高凉菜花生油的全流程品质管控。电脑色选、高温蒸豆、恒温烘炒、物理压榨、低温脱磷脱脂……一套完整的“九道生产工序”清晰呈现,每一个环节都透明公开、有据可查。这精益求精的质量理念,让在场嘉宾对产品品质有了更深刻的认知。

广东天城粮油有限公司总经理龚伟键在活动中介绍,该公司是华南地区以高凉古法工艺生产浓香型花生油的食用油生产定制专业服务厂家,深耕食用油领域多年,专注为品牌方提供花生油贴

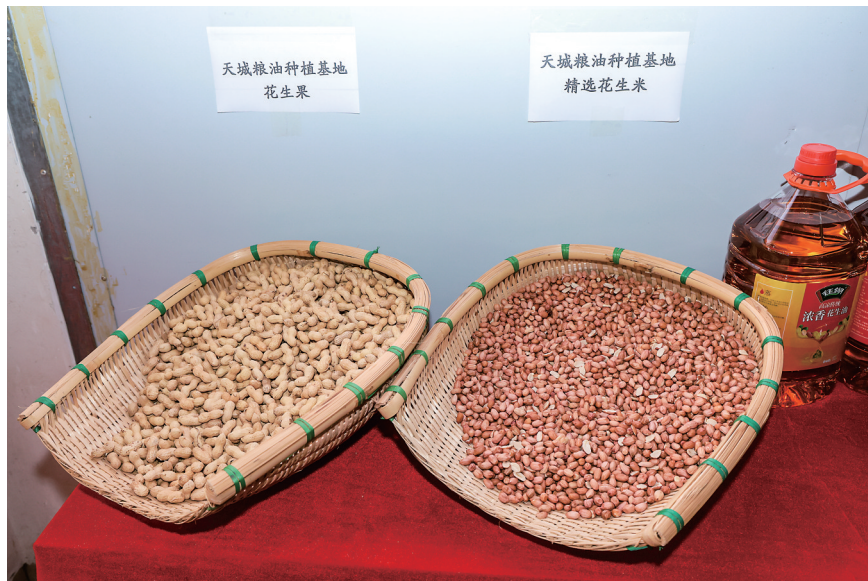
牌代工与专属定制服务。企业以“九道生产工序”为核心竞争力,建立从原料筛选到成品灌装的全链条质量管控体系。

交流环节,龚伟键还通过PPT演示,系统解读了企业的核心优势,重点围绕花生油制作的亮点工艺、全链条质量管控体系,以及针对品牌方的花生油贴牌代工、专属定制等业务模式进行详细介绍,让在场嘉宾全面了解天城粮油的实力与合作潜力,为后续深度合作奠定基础。

“食用油是餐饮的灵魂,好油成就好菜。”广东天城粮油有限公司董事长陈奇表示,天城粮油始终坚守“不忘初心,不离传统;用好心,做好油”的理念,严控源头、全程溯源,坚持做好每一滴花生油。

当晚,天城粮油特意以自主生产的花生油为核心食材,打造特色“高凉年例晚宴”宴请全体来宾。油香入饌让嘉宾们更直观感受到优质花生油对菜品风味的提升作用,大家对高凉菜品味道纷纷点赞,也进一步感受到高凉饮食文化的深厚底蕴,彰显了企业以油传情、以食聚力的诚意。

此次活动不仅是企业与餐饮界的一



原料展示。茂名日报社全媒体记者 莫积均 摄

次深度互动,更是推动“从田间到餐桌”全产业链品质升级的重要实践。天城粮油公司“以油会友”,搭建起更加紧密的交流合作平台。董事长陈奇表示,未来

企业将持续深化与餐饮行业的合作,以优质花生油为纽带,在坚守品质初心的同时,助力高凉菜文化传播,共绘餐饮行业高质量发展新蓝图。