

以建设“精明紧凑城市”为牵引,按照“第一圈层先行,分步逐年推进,组团联动协同,城乡一体融合”总体思路推动建设“茂名新城”,加快交通路网“链城”、生态纽带“缝城”、功能配套“兴城”步伐,在推动城市能级跃升上展现新作为。



中国经验值得借鉴

——多国专家点赞中国海洋生态文明建设

新华社记者

6月8日是世界海洋日。海洋是地球的蓝色“心脏”,保护海洋就是保护我们的星球。多国专家学者和官员表示,近年来中国政府大力推进海洋生态文明建设、积极治理海洋环境污染、保护海洋资源,海洋生态文明建设取得显著成就,中国经验正在被越来越多的国家借鉴。

在今年1月发布的《中国生物多样性保护战略与行动计划(2023-2030年)》中,中国政府将包括河口、海湾和沿海湿地、红树林、珊瑚礁、海草床在内的海洋生态系统列为生态系统恢复的重点。

“中国将海洋生态系统的健康放在优先地位,这对海洋的整体稳定至关重要”,联合国环境规划署海洋与淡水部门负责人

莱蒂西亚·卡瓦略说,中国在省和市两级采取措施改善废弃物管理和减少污染源,比如海南省实施的禁止使用一次性塑料制品等措施,由此可以看到中国为尽量减少废弃物进入海洋环境所做的努力。

美国柯布研究院院长玛丽·伊丽莎白·穆尔在接受新华社记者采访时表示,很高兴看到中国高度重视海洋生态文明建设和生态环境保护,加强海洋污染防治,保护海洋生物多样性,“中国继续在这一领域发挥领导作用非常重要”。

太平洋岛国发展论坛蓝色经济部主任阿尔帕娜·普拉塔普曾于去年9月访问中国,并专程去海滨城市青岛了解学习中国海洋生态保护和海洋经济发展的实践经验。

普拉塔普说,全球变暖导致的海平面上升已经对太平洋地区的一些小岛屿国家构成严重威胁。气候变化也导致海洋生态环境不断恶化,鱼类资源减少、珊瑚礁遭到破坏,威胁到人类的可持续发展。中国在海洋可持续发展、海洋和沿海生态系统保护方面积累了许多宝贵经验,在海洋生态文明建设方面取得了瞩目成就,其经验值得全球推广。

巴西马利亚里大学海洋生物学家吉列尔梅·罗卡说,减少海洋污染、保护生物多样性以及正确管理渔业都是全球公认的保护海洋生态的逻辑,作为发展中国家的中国能够管理海洋资源和控制海洋污染是负责任的做法。

克罗地亚北方大学教授弗拉尼奥·马

莱蒂奇说,保护海洋是所有拥有海洋的国家的优先任务。中国很乐意与世界各国分享自己在海洋生态文明建设方面取得的成就,而且中国的经验正在被越来越多的国家借鉴。克罗地亚政府也面临保护亚德里亚海这一挑战,中国在相关方面的经验将非常有借鉴和参考价值。

红海是世界上活珊瑚礁最集中的区域之一。在埃及,对珊瑚礁的监测与保护是政府近些年的关注重点。埃及气候与环境专家马格迪·阿拉姆认为,中国实施有效的珊瑚礁保护措施,修复大面积的珊瑚礁,保护生物多样性,这是中国积极参与保护全球海洋事业的例证。

泰国农业大学海洋生物学助理教授吞·

探龙那瓦沙瓦说,中国政府非常重视保护海洋环境和生物多样性,并取得了非常大的成就,“在海洋研究等方面做得非常好”。

认识海洋,才能保护海洋。中国也积极参与海洋领域的国际科研与合作,推进全球海洋治理。法国海洋学家、法国研究院院士雅克·鲁热里说,海洋领域的国际科学研究和学术合作,在中国和欧洲之间架起了一座新的科技交流桥梁。“我们希望,这一合作将成为共同行动的典范,在国际上树立榜样,为人类的共同利益,制定有利于保护海洋及其资源的共同政策。”

(综合新华社驻外记者报道,执笔记者:冯玉婧)

新华社北京6月8日电

高州市曹江镇特色“土特产”辅料为高凉菜增味添彩



持续做大做强 五棵树一菜鱼一桌菜

■记者 陈莹莹 严志强

本报讯6月4日傍晚,在高州市高凉菜博览馆,高凉菜系名厨齐聚一堂,共品高凉菜宴,重点体验曹江镇芋苗酸、大头菜、黑榄角等辅料的品质,为地方“小菜”共商发展大计。

黑榄角蒸鲮鱼、大头菜焖猪肉、芋苗酸炒鲜笋、榄角辣椒酱……对于高凉菜系的多个菜式来说,辅料成为主材的提鲜增味的“神来之笔”,而它们都是来自曹江镇多条村的基地。

推动“土特产”联农带农

碧空艳阳照万里,田间地头支绿。从春季至今,都是曹江芋苗生产的旺季。在高州市天域农业发展有限公司种植基地内,连片的福鼎槟榔芋郁郁葱葱,长势喜人,村民正在收割,田间地头一派繁忙的景象。紧接着,一捆捆芋头叶柄被送往该公司的生产车间,工人正在对新鲜采摘回来的芋苗进行清洗、分拣、切割、腌制。腌制好的芋苗酸,开胃消荤,爽口解滞,脆嫩鲜美。“我们种植品种是高校合作培育,生产出来的芋苗甘香爽口,不痒口,口感好,品质佳。目前通过公司+基地+农户的方式,腌制小菜从原料、加工、生产、储运、销售,逐步打造成富民兴村的

田头连接餐桌“小菜”链动产业

产业链条。”该公司生产厂长阙源介绍,不管是喝白粥、下饭或者作为炒菜的辅料,芋苗酸都是极好的小菜,深受各地欢迎。

曹江坊间传颂一首民谣,“曲径通幽香蕉路,黄皮龙眼碰人头。淮山冬瓜满眼绿,星罗棋布荔枝楼。”这正是曹江特色“土特产”的真实写照。近年来,曹江镇大力支持企业开发大头菜、芋苗、萝卜干、辣椒、黑榄角等多个绿色食品标准化加工项目,辐射带动周边镇村6000多户农户年均增收9000多元,以“一碟小菜”繁荣一方经济。

深化“土特产”联才链产

曹江美食文化地方特色鲜明,食材来源、烹饪技法、菜式特点等诸多元素在高凉菜系中脱颖而出。荷洞村是该镇有名的“厨师村”,全村有300多名厨师,代代传承,厨师人才辈出,为高凉菜产业的发展打下了坚实的基础。把当地特色食材与高凉菜系相结合,芋苗酸、大头菜、萝卜干、黑榄角等这些特色产品也走上了餐桌。当地特色小菜和新鲜食材经过煎、蒸、焖、炒等烹饪方式,在高凉菜厨手的手下变成一道道色香味俱全的佳肴。“我们不断摸索,通过利用当地土特产加上原有的食材,创新菜式,丰富完善高凉菜系。”高凉菜师傅周任表示,希望可以尽快成立高凉菜厨手协会,给大家一个相互交流学习的平台,取长补短,共同将高凉菜发扬光大。

“曹江镇是高凉菜的起源地之一,高凉菜在这里的加工、制作已有千年历史。全镇高凉菜种植群众20000人以上,从事厨师职业的超2000人。”曹江镇人大主席

杨晓表示,一直以来,该镇紧抓实施“百千万工程”的契机,把高凉菜作为重点产业之一来打造,从田间地头到餐桌,严格把控食品安全关以及品质关。通过不断培

训、规范操作流程,明确高凉菜制作标准,让游客来到高凉菜可以品尝到正宗的高凉菜,传扬地道“茂名味”。



① 产自高州曹江镇的芋苗酸。

② 农民收割芋头叶柄用于制作芋苗酸。

③ 曹江镇的多种“土特产”成为高凉菜的重要辅料。

本报记者 严志强 摄

2024 第四届 汉酱杯书法大赛 征稿启事

主办单位:茂名日报社 茂名市书法家协会

协办单位:茂名市盈大商贸有限公司

承办单位:茂名日报社文化传播有限公司

【征稿对象】年满18周岁的书法爱好者,均可自由投稿。

【作品要求】

作品内容健康向上,寓意吉祥安康,符合社会主义核心价值观,初赛为作品评选,来稿尺寸四尺以内(竖幅)。(来稿请在作品背面右下角用铅笔注明作者姓名、通讯地址和联系电话)

【赛程安排】

即日起接受投稿,截稿日期:6月18日(以当地邮戳为准);

初评:截稿后进行初评,评选出100位优秀参赛者晋级现场书写决赛;

决赛:决赛名单及时间另行电话通知。

【投稿地址】茂名市迎宾路156号茂名日报社七楼房地产交通金融部

【咨询电话】13432943968 严记者、15363920791 梁记者

【奖项设置】

一等奖1名,颁发奖金2000元/人+证书+汉酱酒6瓶;

二等奖3名,颁发奖金1000元/人+证书+汉酱酒4瓶;

三等奖5名,颁发奖金800元/人+证书+汉酱酒2瓶;

优秀奖65名,颁发奖金200元/人+证书。

(所有奖金均为税前金额,奖金个人所得税由获奖者承担。)

【其它事项】

凡投稿者,应视为已确认并遵守本征稿启事的各项规定。

在法律允许范围内,本启事的解释权归茂名日报社所有。