

大井镇多渠道助力荔枝畅销

据统计,今年该镇桂味荔枝产量超1.5万吨,同比增长23%

本报记者 周燕红 通讯员 郑雪冰 丁俊元

近日,随着最后一批晚熟桂味荔枝完成采摘,高州市大井镇2025年荔枝季圆满收官。据统计,今年大井镇桂味荔枝产量超1.5万吨,同比增长23%;带动周边乡镇就业超5000人;通过品牌升级与渠道拓展,大井镇荔枝畅销全国30个省市,成为乡村振兴的“甜蜜引擎”。

基建赋能打通产业“经脉”

“以前的道路弯道多且狭窄,会车的时候别提多困难了,桂味大道修建后,路又宽又好走,运输荔枝方便多了!”货车司机李大哥一边熟练地装车,一边感慨地说道。今年5月底,这条途经沙地、上平、青山、木广洞四个村委会,长10公里、宽6米,总投资320余万的“桂味大道”通车了,沿途辐射桂味荔枝林约5万亩,串联起田头小站冷库6个,缩短了荔枝运输时长,为大井镇荔枝的运输带来了前所未有的便利,让新鲜的荔枝能够更快、更安全地运往全国各地。

电商推广激活全域动能

今年大井镇以“电商+文旅”模式举办首届桂味荔枝开园节,通过沉浸式果园体验、文化展、特色农产品深度体验等活动吸引了自媒体100余人到场直播、拍摄和打卡。同步招募“桂味推荐官”,呼吁网红达人、自媒体博主、拍摄爱好者积极参加,拍摄桂味荔枝宣传短视频,共同做好“土特产”文章。截至目前,共有60余人报名,收集参赛作品59个,微信视频号、抖音#大井镇荔枝#话题播放量达500万次。

为突破物流瓶颈,当地联合供销社、顺丰创新“政府搭台+企业让利+农户受益”模式,推出折扣寄件、设立便民服务站等举措,切实降低物流成本。服务站累计为“散户”“小户”果农出货荔枝3104件,总重量达4.67万斤,直接节省运费超5.7万元。此外,构建了“线上+线下”宣传矩阵,联合平台专题推广、举办产销对接活动,形成“现象级”传播效应。大井镇涉及荔枝电商销售的商家超120家,打造电商直播间,累计吸引900余名网红、电商达人进驻,建设荔枝购销站32个,村级电商服务平台14个,营收共计6894万元;大井商会开展产销对接活动,定制桂味荔枝250棵,数量达3万斤,销售金额超35万元。

针对荔枝保鲜的世界性难题,今年以来,大井镇新建4座共450吨库容的智能化冷库,形成“田间预冷+冷链运输+销地仓”全链条保鲜体系,将桂味荔枝保鲜期延长至45天,通过“冷链专车+空运快递”次日可送达全国市场,损耗率从30%降至8%以内。

科技加持破局保鲜难题

同时创新构建“无人机+冷链车”空地协同运输体系,实现“采摘—运输—预冷”无缝衔接,破解采摘后“第一公里”保鲜难题,从枝头到冷库不超15分钟,每小时3000斤运输量使得运输成本大幅降低。此外,高州市果之缘合作社等种植大户通过与外地企业合作开发高附加值产品,发展桂味荔枝深加工,延伸产业链,为产业可持续发展注入活力。

铁腕监管激活安全动能

大井镇大力宣传倡导“不合格、不上市”理念,为荔枝产业高质量发展保驾护航,通过源头把控、过程监管、市场巡查、宣传引导和品牌保护等一系列举措,构建了一套完善的荔枝质量追溯与监管体系。在源头方面,强化科学用药指导,推行标准化生产,实现生产过程可追溯;在过程监管上,要求所有计划上市的荔枝在采收前进行全覆盖检测,检测合格者“带证上市”,形成管控闭环。



智能化冷库有效延长桂味荔枝保鲜期。

铁腕监管激活安全动能。大井镇大力宣传倡导“不合格、不上市”理念,为荔枝产业高质量发展保驾护航,通过源头把控、过程监管、市场巡查、宣传引导和品牌保护等一系列举措,构建了一套完善的荔枝质量追溯与监管体系。在源头方面,强化科学用药指导,推行标准化生产,实现生产过程可追溯;在过程监管上,要求所有计划上市的荔枝在采收前进行全覆盖检测,检测合格者“带证上市”,形成管控闭环。

桂味荔枝上市期间,该镇农办联合综合事务中心以及市场监督管理所加大对收购点、批发市场、商超的巡查力度与抽检频次,严厉打击销售无合格证、检测不合格荔枝的违法行为。此外,木广洞农民专业合作社和果之缘种植农民专业合作社联合发布《敬告广大朋友》,维护大井镇荔枝品牌形象,打击冒充行为,提醒消费者注意辨别。

下一步,大井镇将继续深化“荔枝+”战略,开发农旅融合新业态,从“靠天吃饭”到“智造丰收”,从“提篮小卖”到“品牌出海”。千年古果持续焕发时代生机,大井镇荔枝的蜕变之路,正成为新时代乡村振兴的生动注脚。

沉香裁作丹青笔

——手艺人汪焕辉以画传香助力产业发展



汪焕辉在制作沉香画。茂名日报社全媒体记者 甘杨松 摄

茂名日报社全媒体记者 蔡杨颖琳
本报在电白区这片积淀

千年沉香文化的土地上,沉香画手艺人汪焕辉以沉香为“墨笔”,将古典写实与沉香工艺跨界融

合,创作出独具韵味的沉香木拼画。这一创新不仅为古老沉香文化注入艺术活力,更助力电白沉香延伸产业链,推动产业融合。电白区作为“中国沉香之乡”,沉香经营史可追溯到唐代。从南北朝洗夫人军中的“战地香囊”,到唐太宗钦点的“贡香”,再到因杨贵妃闻名的“御香”,电白沉香自古便是皇室追捧的珍品。如今,这里已构建起从种植、加工、研发到旅游的完整产业链,100多种沉香产品涵盖医药、日化、美容、食品等领域,昔日贵族珍品已走入寻常百姓家。

在这样深厚的产业土壤中,汪焕辉的沉香画应运而生。这位拥有二十年沉香行业经验的匠人,三年前将油画专业功底与沉香特性结合,开辟出独特艺术路

径。其创作以“排油”沉香为原料,经剔除未结香部分、打成薄片等精细加工,使木材具备良好延展性。作画时,他以镊子为“笔”,将大小不一的沉香木片逐一粘贴于画板,利用木材天然的纹理、色泽与线条,在二维与三维间勾勒别样意境——远观如传统画作,再到因杨贵妃闻名的“御香”,电白沉香自古便是皇室追捧的珍品。如今,这里已构建起从种植、加工、研发到旅游的完整产业链,100多种沉香产品涵盖医药、日化、美容、食品等领域,昔日贵族珍品已走入寻常百姓家。

汪焕辉的沉香画已形成五大系列:生肖系列灵动活泼,花鸟系列栩栩如生,佛舍系列宁静致远,图腾系列古朴神秘,山水系列意境悠远。作品耗时因复杂度而异,小幅一日可成,大幅精品则需一两月甚至数月。从设计绘图、选料切割到修整粘补、拼接成型,十余道工序环环相扣,凝聚着匠人对细节的极致追



扫一扫
看视频

侨乡信宜“竹”够香 挑起游子家乡情



用竹笋、竹荪等食材做成的“全竹宴”。

文/图 记者 周燕红 通讯员 高干

本报讯 知名侨乡信宜市竹资源丰富,乡间野外随处可见青青翠竹。当地人不仅爱竹子的美,也爱竹子的味。他们传承发扬传统文化,让家乡的美食兼具竹子的“美”与“味”,竹子的清香为一道道菜肴注入了灵魂,让游子念念不忘,让游客尝过“返寻味”。

日前,在信宜市平塘镇马安村马安竹海景区一间名为“竹海小院”的小餐馆里,主人张文正热情地向游客推介马安村的特色菜肴,以及竹笋干等土特产。

在马安村土生土长的张文说:“村子周围的大山里种有3万多亩毛竹,古时先民进入深山劳作时,会就地取材,砍下一节竹筒,装入适量的米和水,再加入些许咸菜,放在火堆上烤熟即可充饥。我现在的餐馆,做的就是极具地方特色的竹筒饭和竹筒菜。”

张文还介绍到,在制作“竹筒饭”“竹筒菜”时,一般选用两三年左右竹龄的竹子,太嫩太细的竹子容易变形且竹香味不足。竹子砍伐后要立即锯开制作,竹子越新鲜,与食材搭配时就会越清香。可以说,一根好竹是竹筒饭、竹筒菜的灵魂所在。

在“竹海小院”就餐的张姨是信宜人,她在香港工作多年,几乎每年夏天都会到马安村避暑,品竹筒饭、尝竹筒菜是每次行程的“标配”,竹筒饭、竹筒菜口感软糯不腻,香气扑鼻,充满儿时味道。

据信宜市文化广电旅游体育局工作人员介绍,“全竹宴”是信宜三大特色宴席(李子宴、全竹宴、苦瓜宴)之一,“全竹宴”制作历史悠久。“全竹宴”有两种方式,一种采用竹筒作为容器装着米、菜或蒸煮或烤熟,另一种是以竹笋、竹荪等食材作为原材料做成的菜肴。今年,该市通过研发,已将竹笋、竹荪等食材作为原材料的“全竹宴”品类增至20多种,包含汤品、餐前凉菜、主菜、主食、精美点心、饮品等,更加注重荤素搭配,颇受市场追捧。



官方微信



官方微博

茂名网: www.mm111.net

南塘镇举行儿童志愿者成长茶话会

记者 吴彩虹 通讯员 彭颖

本报讯 近日,高州市南塘镇社工站联合南塘镇巾帼志愿服务队在丰桐小学举行主题为“穿上志愿服,我是小超人”的儿童志愿者成长茶话会,20多名儿童和家长参与活动,搭建了一个让小志愿者们相互认识、交流经验的平台,增强了家长对志愿活动的支持。

活动当日,社工详细介绍了南塘镇社会工作服务站的职责内容、“塘心志愿星”——社区儿童志愿者培育项目的流程及本次茶话会的目的。南塘镇巾帼志愿服务队的队长分享参与志愿服务活动的宝贵经历与深刻感受,让儿童和家长对志愿活动有了更深层次的了解。在自由交流环节,社工组织了轻

松愉快的“破冰小游戏”,如乒乓球传递游戏,让儿童志愿者在相互合作中打破隔阂,初步建立友谊关系,并对接下来的志愿活动发表了自己的看法,现场氛围热烈。交流环节结束后,社工向在场的家长和儿童发放了活动反馈表。大家认真填写,对活动的组织安排、流程设计、内容设置等方面进行了全面评价,并积极提出了许多建设性的意见和建议。活动中,全体志愿者们还穿上志愿服,来到校园内的标志性建筑雷锋像前进行大合照。此次儿童志愿者和家长共同参与的茶话会一方面增强了亲子间的感情,促进了家长与孩子之间的相互理解与支持;另一方面加强了儿童志愿者、家长以及志愿服务组织之间的沟通与协作,为未来志愿服务活动的顺利开展奠定了坚实基础。

公馆油库严阵以待防台风

文/图 通讯员 刘程金

本报讯 今年第6号台风“韦帕”逼近,昨日,中国石化公馆油库迅速响应,全面部署防风防汛工作。

该油库从严从细落实各项防御要求,紧盯油品保供关键环节:一方面,积极协调茂石化炼油厂资源,优化现场作业安排;另一方面,紧密联动上级物流调度中心与提油运输公司,动态调整运输及供应计划,全力确保台风期间油品市场稳定供应。

同时,该油库强化应急协同,主动与政府部门保持密切联系,构建应急联



公馆油库优化作业安排防台风。

动机制,合力应对台风对油品供应的挑战。在人员保障上,油库严格执行领导带班制度,抽调骨干力量

组建24小时应急值守队伍,严阵以待,确保快速响应、高效处置,为油品市场供应提供坚实保障。

探秘好人工作室 关爱“星星的孩子”

广州新华学院大学生公益实践行走进化州

记者 文春华

本报讯 近日,广州新华学院10多名大学生志愿者走进化州市,开展以“探秘好人工作室,关爱‘星星的孩子’”为主题的公益实践活动。通过实地探访“茂名好人”陈珏文明实践品牌工作室与化州市河西街道星海儿童康复中心,大学生们以行动链接理论与实践,用温暖传递社会责任,呼吁社会关注孤独症儿童群体。

实践启航:探访好人工作室,解锁公益新模式

活动首站,大学生志愿者们来到“茂名好人”陈珏文明实践品牌工作室。去年3月26日,“茂名

好人”陈珏文明实践品牌工作室在化州市揭牌成立。一年多来,这位1993年出生的肢体二级重度残疾人,以“一人、一室、一城”的联动模式,在志愿服务路上书写着不平凡的温暖篇章:全国助残日、中秋、春节,关怀从不缺席;日常帮扶,步履从未停歇;轮椅行过3000户困难残疾人家庭的门槛,送去慰问品超10万元;让500人次孤独症儿童感受关爱,1500册图书绘本点亮童心;牵线搭桥促就业,交流互学共同成长……作为地方公益实践的标杆,工作室负责人陈珏向大学生们详细介绍了“案例+品牌化”的运作模式。通过案例分享,学生们了解到如何整合社会资源、设

计可持续公益项目,以及如何通过新媒体扩大公益影响力。“原来公益不仅是捐款捐物,更需要专业化和创新思维!”一名相关专业的大学生感慨道。现场互动中,陈珏还鼓励大学生结合专业特长积极参与公益实践,如利用医学知识设计健康科普活动,或通过艺术教育赋能特殊儿童等等。

爱心传递:走进星海儿童康复中心,点亮“星星”的世界

第二站,志愿者们抵达化州市河西街道星海儿童康复中心。在这里,大学生们化身“临时哥哥姐姐”,与孤独症儿童展开一对一互动:有的通过绘画引导孩子表达情绪,有的用音乐律

动激发孩子的反应,还有的陪伴孩子完成感统训练。在活动室里,学生小林耐心教一名男孩画画,经过半小时的尝试,男孩成功画出完整图案后露出了灿烂的笑容。“他们的世界或许安静,但同样渴望被理解和接纳。”小林在活动后分享道。康复中心负责人表示:“大学生带来的新鲜互动方式,对孩子的社交能力提升有积极意义。”

在近2个小时的活动中,大学生们不仅将课堂知识转化为实践,更在情感共鸣中深化了对特殊群体的认知。“过去只在课本里了解孤独症,今天才真正了解到孤独症儿童的实际状况,更感受到陪伴的力量。”一名志愿者在总

结会上激动地说。活动尾声,学生们向康复中心捐赠了精心准备的手工教具和绘本,并承诺建立长期志愿服务对接机制。

呼吁与展望:愿每一颗“星星”都不再孤独

此次公益行通过“实践学习+情感关怀”的双路径,既拓宽了大学生的专业视野,也为孤独症儿童提供了社会融合的契机。活动组织方表示,未来将持续搭建高校与公益组织的合作平台,推动更多青年力量加入关爱特殊儿童的行列。正如陈珏在活动寄语中所说:“公益不是一个人的全力以赴,而是所有人的力所能及。愿今天的行动,成为明天更多人关注‘星星的孩子’的起点。”