



中华人民共和国第十五届全国运动会



跟着赛事来旅游 ① 茂名与全运会同频共振

这个高速服务区打破你的想象 美荔天地:交农文旅商融合发展标杆

文/图 茂名日报社全媒体记者 杨海云 周泽佳



夜幕降临,柏桥服务区流光溢彩,660米长的景观天桥连接起“荔枝果”与“荔枝叶”造型的建筑群,宛如一颗破壳而出的荔果,散发着独特魅力。

过去,高速公路服务区只是旅途中的交通驿站;如今,在“中国荔乡”广东茂名,一个与众不同的服务区——柏桥服务区(美荔天地)正成为融合地方文化与未来科技的文旅打卡地。



设计出圈: 岭南佳果为型,山水成韵

柏桥服务区位于包茂高速两侧,总占地274.44亩,商业综合体约18万平方米。作为全国首个以荔枝文化为主题的高速服务区,这里于2025年5月20日正式启用。

服务区以“荔乡水韵,一枝独秀”为设计主题。西区主楼宛如破壳的荔果,东区主楼似舒展的荔枝叶。最引人注目的是那如荔枝枝蔓延伸的660米人行景观天桥,将建筑与周边荔园景色完美融合。

在功能布局上,服务区西区打造了数字非遗馆、非遗手作坊、非遗展示厅等主题空间,动态呈现高州木偶戏、化州跳花棚等非遗技艺。同时汇聚30余种高凉美食与“土特产”,构建起“茂名物产地图”。

非遗新生: 科技赋能,古艺新演

在柏桥服务区,文化不再是静态的陈列,而真的“活”了起来。

数字非遗馆内,国家级非遗项目“高州木偶戏”以全息投影的形式精彩上演。轻拍双手就能变换角色,动作捕捉技术将实时模仿人的动作,并赋予戏曲的神韵。结合VR、AR技术,游客可以亲手“触摸”历史,用科技感受非遗的脉动。

今年6月,服务区还举办了“文化和自然遗产日”茂名分会场系列活动,现场带来禾楼舞、跳花棚、高州木偶戏、化州王家拳、茂南洪拳等多项非遗展演。

文旅联动: 赛事引流,活力迸发

柏桥服务区的魅力不仅在于传统文化的展现,更在于其与体育赛事的同频共振。

今年5月,第十五届全国运动会群众赛事活动定向项目在茂名举行,而比赛的开幕式就在柏桥服务区所在地——高州根子镇柏桥村举行。赛事期间,柏桥服务区成为了展示茂名形象的重要窗口。

7月,服务区旁的荔枝乐园举行高

州“村BA”篮球联赛开幕式和首场比赛,服务区东区大屏幕实时直播开幕式和球赛全程。赛事期间,吸引超3.6万人前来服务区打卡,带动约8.3万人前往荔枝乐园、贡园等地游玩消费。

8月7日立秋当天,服务区还举办了“艺美课堂”新时代文明实践实践,来自广东粤剧院的演员在荔枝重镇唱响经典粤曲《荔枝颂》,现场还教学由街舞世界冠军编创的“十五运会手势舞”。

产业共融: 从“路过地”到“特色展台”

柏桥服务区创新“交农文旅商”模式,推动服务区从传统交通节点向文化综合体转型。

服务区不仅是建筑美观,更是一个茂名物产的集中展销平台。服务区以茂名“五棵树一条鱼一桌菜”为产业特色,设立特色场景销售区和体验馆。走进服务区的“茂名优品”展销中心,荔枝酒、荔枝酥、桂圆肉、三华李果脯、化橘红西洋清润糖、罗非鱼罐头等深加工产品依次登台,彰显了茂名农产品的多样性和深加工潜力,构成了一道靓丽的风景线。

今年6月举办的一场“五棵树一条鱼一桌菜”走进高速宣传活动中,身着传统旗袍的模特手捧艳丽的荔枝、金黄的龙眼和透红的三华李,在舞台上展示茂名特色水果的诱人风采。

经济赋能: 服务区变身发展“新引擎”

柏桥服务区不仅是旅游打卡点,更是驱动地方经济的“新引擎”。自开业以来,其独特的“交农文旅商”模式吸引了远超预期的客流,迅速成为社交媒体上的热门打卡地。服务区内的特色门店、助农直播间及荔枝集市持续火爆,销售表现亮眼,对茂名特色农产品的推广与销售产生了显著的拉动效应。

通过实施“千万乡游券”等惠民计划,服务区成功将过往的“人流”转化为深入的“消费流”,形成了“购鲜果—游景区—享住宿”的良性消费闭环,真正实现了“路过”变“留下”、“驿站”变“枢纽”的转型升级。



跟着赛事寻美味 ① 茂名与全运会同频共振

茂名艾糍:咸甜清香,春天味道

文/图 茂名日报社全媒体记者 李茜 岑稳

在茂名,有一种美食叫艾糍,它是当地人逢年过节的“标配”。

田艾,是冬天收割完后田野里生长出来的一种野草,经常摘取来制作饼等糕点食用,以达到驱邪气、驱寒毒的功效。据《食物本草》介绍,田艾还具有祛湿、暖胃、清肠等功效。用田间采摘的艾草揉入糯米粉,做成墨绿带灰点的外皮,包裹着满满馅料,上锅一蒸,满屋都是春天的清香!

茂名逢年关总会做糍。农历正月最后一天又称为“正穷节”,在茂名因本地“正”与“蒸”同音,“正穷”即“蒸穷”,即将穷苦病患从人间“蒸发掉”。因而也就有民谣唱道:“正月穷,踏艾草”,意即做艾糍。现在艾糍不再要等到正月才能吃到,已经成为最常见的街头小吃之一。中医说田艾还能祛湿暖胃,不愧是养生又好吃的宝藏美食!

艾糍有咸甜两大派别,咸党最爱花生萝卜干虾米的鲜香,甜党则钟情椰丝芝麻糖的甜蜜。但无论哪款,总有一款能俘获你的味蕾!刚出炉的艾糍软糯鲜香,带着芭蕉叶的清香,轻轻一拉还有微微的拉丝感。

这颗小小的绿色米粒,不仅藏着田野的清新,更承载着茂名浓浓的乡情。来茂名,一定要尝一口这春天的味道。



官桥煎堆:煎堆圆圆,好事连连

文/图 茂名日报社全媒体记者 池榕

煎堆是深受民众喜爱的特色小吃,历史可以追溯到唐代。人们为什么这么喜爱它呢?因为“煎堆圆,金银满屋,煎堆圆圆,好事连连”。煎堆的馅料传统的有椰丝花生和豆沙,如果是自家做煎堆那放的馅料就更丰富了。选用的椰丝和花生要经过精挑细选,椰丝用慢火炒一遍,花生也要烤香。炸煎堆最关键的是要根据煎堆的形态和色泽来调节火力,油温到达一定的温度放下煎堆,用

铲子轻轻翻动,等白色的粉团受热膨胀浮起时用笊篱轻柔地晃动油面,煎堆会越来越变大,颜色由白变黄,再变成金黄就能出锅了。

煎堆什么时候最好吃呢?当然是刚出锅的时候。刚出锅的煎堆表皮酥脆,轻咬一口沙沙作响,外酥里糯,椰丝花生的香又为煎堆增加嚼头,越嚼越香,这也是官桥煎堆最大的特色。如果到了化州,请到官桥尝一尝刚出锅的煎堆,好吃到停不下来。

