

当十五运遇上茂名山海： 一场赛事激活一城文旅

文/图 茂名日报社全媒体记者 杨海云 周泽佳等

沙滩加油声浪翻涌,山海间选手步履铿锵。今年5月,第十五届全国运动会群众赛事活动定向项目决赛在茂名电白圆满落幕,广东队斩获四枚金牌。这场赛事不仅定格运动荣耀,更以“体育+”为钥,解锁茂名滨海景观、民俗文化与特色产业的融合新局,为“中国定向之城”的打造写下生动注脚。

山海为赛场,自然与竞技共舞

十五运会群众赛事活动定向项目决赛选择在茂名绝非偶然。茂名位于粤西的城市,北倚云开山脉,南临浩瀚南海,“山海并茂”是其最真实的写照。

赛事期间,茂名创新性地以“山海为赛场”,将当地生态资源、文化底蕴与乡村振兴实践深度融合。晏镜岭怀抱南海,晨露未晞时,选手与游客沿木栈道登高,大海、悬崖、灯塔与归航渔船同入画框,山海壮阔尽收眼底;中国第一滩以12公里黄金海岸线为幕,平缓沙滩既是赛事途经地,也是沙滩运动爱好者的乐园,成为“两点一线”滨海游的核心起点。

文化赋新能,疍家墟唤醒古渔村活力

距第一滩不远的疍家墟,早已凭借其独特的文化魅力成功“出圈”,在刚过去的“十一”假期持续火爆,深受游客青睐。走进墟内,渔网、渔船与草屋错落交织,勾勒出原生态的渔家生活图景;塘霞里街上,竹竿随鼓点开合舞动,年例广场中非遗传承人现场展示贝雕、草编与糖画技艺,让游客沉浸式体验俚族文化与疍家风情。“活动既精彩又有底蕴,彻底刷新了我对茂名的印象。”一位来自湛江的游客感慨道。

“白+黑”模式,西葛沙滩点燃滨海经济

新兴热点西葛沙滩,以“日赶海、夜寻味”的“白+黑”模式圈粉无数。白天,游客在细腻沙滩上挖贝捉蟹,阳光洒海泛起点点金光;夜幕降临,夜市灯火亮起,烤生蚝、海鲜粥、蚝炸香气弥漫。市民罗女士与朋友围坐海边:“吹着海风吃夜宵,这才是夏天的正确打开方式。”如今,背靠千亩防护林的西葛村,正规划滨海栈道、观海平台等项目,持续擦亮生态旅游招牌。

赛事引流量,文旅经济迎“黄金增长”

借赛事东风,茂名串联侨桥荔博园、放鸡岛等景点,推出“观赛+文旅”新玩法。据有关数据显示,赛事期间中国第一滩日均接待游客8000至1万人次,同比增长30%。

国家体育总局航空无线电模型运动管理中心更与茂名市人民政府签订战略合作协议,将以“三个走进”深化定向运动普及:推动定向、航空体育等项目进校园、进机关、进社区,培育全民参与的运动氛围,未来还将承办国家级、国际级赛事,夯实“中国定向之城”根基。

特产搭快车,荔枝三华香飘全国

定向赛事恰逢茂名早熟荔枝上市,茂名这座拥有142万亩荔枝种植面积的“中国荔枝之乡”,将特产融入办赛全程:开幕式、颁奖现场设展销区,运动员可现场预订荔枝;信宜籍冠军韦德怡不仅赛前为队友推介家乡美景,赛后还寄去荔枝、三华李,让“茂名味道”随赛事口碑远传。

如今,来茂名的游客多了起来,大家举着相机记录这里的山海风光,也感受着定向赛事过后城市依旧热闹的活力。茂名借着赛事契机,走出了“农文旅体”融合的新路子,这场“城与赛”的双向奔赴,才刚刚进入高潮。



化州牛杂:暖心暖胃家乡味

文/图 茂名日报社全媒体记者 池榕

据说化州民间有句这样的谚语:“除却牛杂不成市,没有牛杂不成墟”。化州人擅烹牛也爱吃牛,牛腩档遍布大街小巷。大汤锅里放两个小罐子,一把剪刀,几把竹签和铁线叉,是牛腩档的标配。



有人说化州牛杂始创于清朝咸丰年间,也有人考究过煲牛杂的烹饪技术成型于上世纪70年代。化州牛杂是清汤牛杂,和其他地方的牛杂不同,清洗干净的牛腩、牛杂放入大锅煮开后捞起,再和高出汤、白萝卜和香料等继续炖煮,新鲜的食材简单的做法,味道却一流。赶时间或者不知道吃什么的时候,来一碗香喷喷的牛腩粉,底下铺满裹着鲜美汤汁的河粉,嗦一口,既果腹,又满足。炖煮得软嫩弹牙的牛腩、牛肚、牛板筋、牛百叶……还有萝卜、豆炸,想吃什么就让老板剪什么,一串3元至5元。还有一个重要角色不能忽视,免费的牛杂汤,想喝多少老板就盛多少,鲜美好喝,是在外游子最念念不忘的家乡风味啊!

化州牛杂2021年入选我市第六批市级非物质文化遗产代表性项目,不仅成为我市的美食名片之一,还形成了一个产业群,创造大量的就业创业机会。秋风起,来一碗热气腾腾、鲜嫩弹牙的牛杂吧!



化州牛杂

美食介绍

化州牛杂其特别之处在于清汤。与其他区的浓汁牛杂不一样,化州牛杂就一锅清汤,上面浮着一层透亮金黄的牛油,汤里清澈无比,无杂质血沫,各种牛杂之间味道相互渗透,牛杂的香味与汤的鲜甜味充分融合,让人欲罢不能。