

# “城市伤疤”化身“天然氧吧”，发展足迹与生态静美和谐共鸣 来“好心湖”畔感受“绿美茂名”

本报记者 张越



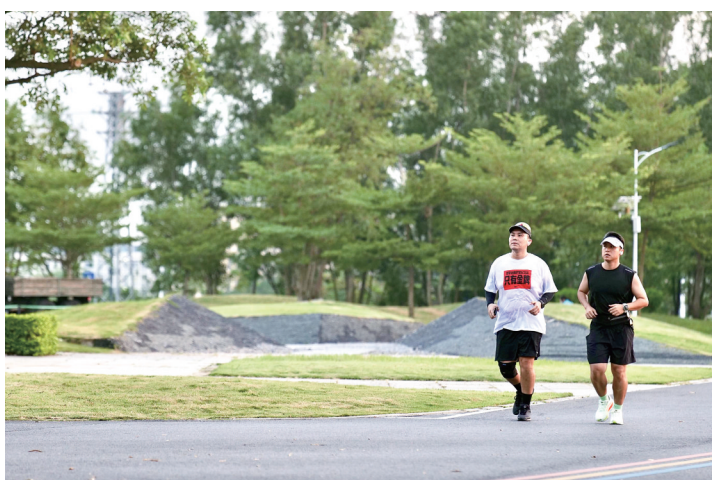
露天矿生态公园三角梅绽放。茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄



油城墟。茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄



茂名露天矿生态公园观光小火车。茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄



傍晚时分,市民在好心湖碧道慢跑。茂名日报社全媒体记者 张波 摄



游船划开平静蔚蓝的湖面,湖畔草木葱茏。(资料图)

来茂名,必然要到露天矿生态公园。站在碧波荡漾的好心湖畔,这片土地的“蝶变故事”,亦是茂名这座好心之城、魅力之城的蓬勃发史。

当年,这里是机声隆隆的采矿场。可如今,它已成为“城市后花园”,为游客述说着茂名发展历史的澎湃。

而不远处的油城墟,正以其独特的墟日文化、乡村风貌,讲述着充满生机的振兴故事。

这里,已成为茂名展示油城文化、推动乡村振兴的重要窗口。

### 从“工业锈带”到“生活秀带”

“先有露天矿,再有茂名城”。这句在茂名广为流传的话里,道出了露天矿与这座城市的血脉联系。

上世纪50年代,上万名建设者用锄头、扁担加扁担,在这里开始了石油开采的壮举。1961年规模化投产,这片矿区为国家石油事业作出了重要贡献。

然而,长达数十年的开采也留下了巨大的“城市伤疤”——满目疮痍的矿坑、污染的大气和水体。

面对这片伤痕累累的土地,茂名作出了关停露天矿的果断决定。放弃了开发高岭土、煤炭等可能带来的短期收益,选择了生态修复的可持续发展之路。

2014年,露天矿生态公园建设全面展开,通过“引水、修路、种树、建馆”四大工程,昔日的矿坑奇迹般地蝶变为今天绿树成荫、鸟语花香的生态公园。

那碧蓝的湖水就是“好心湖”,不仅水面面积达6平方公里,更有效提升了小东江流域的生态环境水平。

### 油城墟:乡村振兴的新引擎

沿着露天矿生态公园的环湖路前行,你会邂逅正在焕发新生的油城墟。作为茂名市“百墟千村振兴计划”的重要一环,油城墟于2023年9月28日正式开墟。

它以环湖观光火车为线,串联起上垌、谭屋、牙象等七个乡

村,形成了“一路一带一核七村”的空间结构。

油城墟不仅是观光地,更是城乡融合发展的实践区。通过出租微加工厂、土地流转、农村电商等方式,增加了村集体收入,带动了周边群众就业。

在簸箕巷,你能品尝到最地道的茂名美食。簸箕炊、发芩、猫屎糖等特色小吃琳琅满目。这里的疍文化,承载着茂名人的味蕾记忆与浓浓乡愁。

### 文旅融合,唤醒城记忆

在油城墟,最具特色的交通工具莫过于“1958号”环湖观光蒸汽火车。它不仅是连接景区的交通工具,更是连接过去与现在的时光机器。

火车轨道全长约22公里,穿梭于艺术稻田、湖泊、树林和村庄之间,为游客展示乡村振兴的丰硕成果。

露天矿博物馆静立在好心湖畔,是广东首家矿产遗址博物馆。馆内收藏的工业遗存,默默诉说着茂名作为“南方油城”的峥嵘岁月。

而在白土村,你还能感受到浓郁的红色文化。这里是革命烈士朱也赤的家乡,1949年11月1日,茂名县的第一面五星红旗就在这里升起。

### 绿色转型,生态红利持续释放

露天矿生态公园的建成,为茂名市民提供了一个绝佳的休闲场所。如今,这里已成为全民共享的城市客厅。

每逢节假日,市民们或沿着好心湖碧道漫步,或在绿地上搭起帐篷,享受美好时光。全民徒步、环湖马拉松、骑行等体育赛事活动也已成为常态。

这片生态修复的土地,还吸引了白鹭、翠鸟等鸟类前来栖息觅食,成为观察生物多样性的天然课堂。

生态效益最终转化为了实实在在的社会效益和经济效益。油城墟项目预计年接待游客达30万人次,而公园内的马拉松跑道、观光小火车和“好心湖号”游船等设施,为游客提供了水陆立体化的游览体验。



平静的湖水,青青的草地、独特的小木屋……构成一幅静美的画卷。(资料图)



市民在露天矿生态公园徒步。茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄



市民在欣赏紫色风铃花。茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄

## 笪桥隔水蒸鸡:鲜美滑嫩 鸡味十足

文/图 茂名日报社全媒体记者池裕

隔水蒸鸡是一道驰名中外的名菜,做法是隔着水依靠水蒸气蒸熟整鸡,鸡肉鲜美滑嫩,鸡味十足。隔水蒸鸡烹饪技艺在两广地区流传很广,更形成了独特的水蒸鸡饮食文化。

相传笪桥隔水蒸鸡始创于明末清初,当时化州市笪桥镇柑村叶氏出了一位有名的厨师,非常擅长做隔水蒸鸡这一道菜,手艺代代相传。第十五代传人叶火平又将隔水蒸鸡这一烹饪技艺进行了创新和优化,吸引了无数食客慕名而来,从此笪桥叶记正宗隔水蒸鸡声名鹊起。

笪桥隔水蒸鸡不仅把鸡肉的软嫩给保留下来,还把鸡的鲜香提升到另一种层次。选用果林散养100多天的走地鸡,将盐均匀涂抹鸡身,再把秘制的调料塞进鸡肚,淋上花生油和过滤后的山泉水。根据鸡的大小,腌制10分钟至20分钟,随后放入蒸炉。蒸鸡的火候也很关键,蒸制的时间也有讲究,不然影响口感。出锅后,要将鸡趁热撕成四大块,而不是斩件,最大限度保留鸡的鲜味。拿起鸡腿蘸一下蒸鸡时形成的鸡汁,咬一口,鸡肉滑嫩紧致,唇齿留香。

