

“百千万工程”绘就美丽乡村画卷,一批茂名典型镇村成为文旅热门打卡地

深耕自然禀赋 焕新乡村魅力

文/本报记者 杨海云 图/茂名日报全媒体记者 周泽佳

在广东省“百县千镇万村高质量发展工程”的推动下,茂名一批典型镇村凭借独特自然风光、深厚文化底蕴与蓬勃特色产业,深度融合美丽乡村建设与乡村旅游,打造出各具韵味的乡村游品牌。近年来,这些村镇人气持续高涨,成为省内外游客青睐的打卡地,生动展现了“百千万工程”在促进城乡协调发展、助力乡村振兴中的显著成效。

风貌焕新 宜居底色筑牢旅游根基

走进茂名典型镇村,整洁宽阔的道路串联起错落有致的农房,黛瓦黄墙映着绿意盎然的“四小园”,配套完善的休闲广场与游客服务中心相映成趣。自“百千万工程”实施以来,茂名持续推进典型镇村人居环境整治与基础设施升级,通过“微改造、精提升”保留乡村原有肌理,打造出多条乡村旅游精品线路,培育了一批特色乡村民宿,让乡村既有田园野趣,又不失舒适便捷。

高州市根子镇元坝村、茂南区金塘镇牙象村、信宜市钱排镇双合村等明星村率先实现蜕变。元坝村串联起千年贡园与现代产业园,全省首个荔枝文化主题高速服务区更成为旅途亮点;牙象村依托田园综合体与艺术创作基地,打造出农旅融合的“牙象模式”,成为乡村振兴的生动样本;双合村通过风貌改造,获评“全国为侨公共服务体系示范单位”,吸引众多海外乡亲返乡寻根打卡。

产业赋能 特色IP激活“美丽经济”

茂名典型镇村立足自身资源禀赋,走出“一镇一业、一村一品”的差异化发展之路,将产业优势转化为旅游核心吸引力。

作为“中国荔枝第一镇”,高州市根子镇以荔枝为媒发展乡村旅游,打造的“荔红山海间”精品线路入选国家级主题线路,目前正全力冲刺国家5A级旅游景区。

信宜市钱排镇依托三华李产业,推出多条精品赏花线路,春季李花漫山遍野,成为热门季节性旅游目的地;相邻的平塘镇马安村则凭借连片竹海资源,打造高度假胜地,创新推出武侠剧本杀、低空游览等新业态,带动村民就近就业。

茂南区“烟火田园万亩方”项目融合“数字农业+文旅”模式,构建沉浸式农事体验与科普教育空间,

将让“田园变景区、农房变民宿”成为现实。

化州市推广“绿美+文旅+特色产业”模式,依托橘红等特色产业,打造集种植观光、产品体验、康养休闲于一体的农旅项目,让特色农产品成为乡村旅游的“吸睛点”。

文旅融合 多元业态提升乡村魅力

茂名典型镇村深入挖掘本土文化资源,推动农、文、体、旅多元融合,让乡村旅游更具内涵与记忆点。

在“百千万工程”推动下,电白区黄岭镇南清村以“云上南清”为品牌,实现了从矿区到景区的美丽蜕变。该村依托91.31%的森林覆盖率和2250米登山步道,发展民宿集群和研学基地,打造“洗肺、洗心、洗胃、洗礼、洗澡”的“五洗”沉浸式体验,成为环浮山岭乡村振兴示范带上的靓丽名片。

茂名滨海新区深挖海洋资源禀赋,发展休闲渔业、沙滩露营、海岛研学、海上运动等多元业态,串联浪漫海岸旅游度假区、冼夫人滨海旅游景区等节点,打造“吃海鲜、玩沙滩、探渔港”的特色旅游线路,让“靠海吃海”的特色旅游焕发新活力。

结合地方产业与文化特色,创新打造了高凉墟、窦州墟、油城墟、冢家墟、橘洲墟等五个独具特色墟市,形成“一墟一特色”的发展格局。高州市曹江镇“高凉墟”活化冼夫人文化与非遗资源,辐射周边多个镇街,带动农户增收,入选“绿美广东·美丽非遗乡村旅游目的地”30强。信宜窦州墟开设中国首个猛犸牙雕艺术馆,南洋风格建筑与非遗作品相映成趣,成为文化体验新地标。

如今,茂名乡村正以多元面貌迎接往来游客。从根子镇的千年荔韵到马安村的万亩竹海,从滨海墟镇的民俗烟火到田园项目的数字赋能,茂名典型镇村正以“点线面”梯次推进模式,串珠成链绘就宜居宜业和美乡村画卷,乡村游已成为茂名“百千万工程”中最生动的实践。



▲滨海旅游公路。

◀根子镇“荔红山海间”。

▼油城墟是茂名特色墟之一。



▼缠绕于浮山岭半山腰的电白黄岭镇南清村,水清景美、绿树环绕、云烟升腾,被誉为“云上南清”。



▲西葛沙滩因呈现“最美夕阳海景”成为茂名滨海旅游网红打卡地。



▲人在花海中,游客用手中的相机,在美丽乡村定格一幅幅动人的画卷。

信宜“食惯嘴”:地道粉皮香

文/茂名日报社全媒体记者 柯少鸥 图/茂名日报社全媒体记者 岑稳 李君平

在粤西信宜的烟火人间里,“食惯嘴”粉皮是跨越百年的味觉符号。这道承载着匠心与乡愁的传统美食,从清朝同治年间的路边小店起步,如今既成为信宜的美食地标,更化作乡村振兴的重要引擎,用薄嫩香滑的滋味,串联起历史传承与时代发展的脉络。

“食惯嘴”粉皮的百年传奇,始于一段精益求精的匠心故事。相传清朝同治年间(1862—1874年)池洞镇一户姓谢的农民,在村里大道旁边开办小食店,以制作、经营粉皮为主。为了使自己的粉皮具有独特风味,他苦心钻研,经过数年试验摸索,终于制作成了一种与众不同的粉皮,以嫩滑、软韧的特点吸引八方食客。如今,池洞镇不少村民仍坚守着这份祖传手艺,多家餐饮店依旧延续着现做现卖的地道风味,让往来食客总能尝到最本真的滋味。

食惯嘴粉皮以大米为原料,加水

磨浆,然后用蒸具蒸熟成一张白纸状的粉皮。磨制的十分讲究,选料上乘,要用冬季稻黄谷,精心加工成白米,用适当比例的水,浸一小时以后才磨,必须磨两次:第一次粗磨,第二次细磨,适当加上配料,蒸粉皮时一要薄,二要猛火,并特别要掌握火候。蒸好后切成丝条状,再加上调味品,即可食用。粉皮主要特点是:粉薄、幼嫩、香滑、软韧、细条均匀、美味可口。由于粉皮好吃,成为人们“食惯嘴”,这名称也就“一箭双雕”了。

从路边小店到文旅名片,“食惯嘴”粉皮的影响力早已超越地域,已成为信宜名副其实的美食地标,吸引着八方食客慕名而来。“食惯嘴”粉皮不仅是味觉的享受,更成为带动当地乡村振兴的重要载体。它让传统手艺有了用武之地,让村民实现家门口就业增收,更让食惯嘴村因味闻名,走出了一条“美食+文旅”的振兴之路。

