

# 海天为幕 同心绘梦

## ——第十五届全国运动会闭幕式侧记



11月21日,执旗手在闭幕式上挥舞各体育代表团旗帜。新华社记者李志鹏摄



11月21日,广东队运动员王欣瑜(前中)、香港队运动员李思颖(前左)、澳门队运动员郭建恒在闭幕式现场。新华社记者夏一方摄



11月21日,演员在闭幕式现场表演。新华社记者陈思汗摄

星空作幕,路桥为画。前海湾畔,灯火万家。

中华人民共和国第十五届运动会在这片“海与城”为背景的露天舞台上落下帷幕。这场首次由粤港澳三地共同举办的全运盛会,将承载着无数温情记忆,融入海洋星空。

漫天星辉闪耀时,万千豪情竞风流。马龙、潘展乐、苏炳添、王霜……熟悉的面孔接连出现,来自五湖四海的运动员、教练员和裁判员一同入场。

超8项世界纪录、创/超13项亚洲纪录、创14项全国纪录……本届全运会上,1.4万余名运动员在竞技场上挥洒汗水,书写了一个个超越自我、奋勇争先的动人故事。

青春常常予人惊喜。13岁的于子迪打破女子200米混合泳亚洲纪录;16岁的陈妤颉加冕女子田径“双冠王”;“名不见经传”的李泽洋成为全运会首位“00后”男子百米冠军。

坚守总是感人至深。37岁的马龙完成他的第六届全运会,带领北京队时隔32年再夺男团金牌;36岁的巩立姣实现女子铅球“五连冠”,含泪挥别赛场;31岁的汪顺个人全运会金牌数增加到19枚,续写传奇。

“一枝竹仔会易折弯,几枝竹一扎断节难……”稚嫩的粤语童声悠然响起,来自改革开放“试验田”——深圳蛇口的孩子们手执灯笼,唱起古老的《一枝竹仔》,步入会场中央。歌声婉转,寓意深长。

一张“全家福”,定格下此刻的欢笑与荣光,也凝聚着粤港澳三地血浓于水的情谊。回望过去13天,从港珠澳大桥上的自行车竞速,到连接深港的跨境马拉松,这片海域见证的不仅是体育竞技的精彩,更是三地从“硬联通”到“软联通”,从“地域相邻”到“心灵相通”的深度融合。

13天前,取天之光、燃海之火,交相辉映中,盛会拉开序幕。

13天后,琴声悠扬、海浪奔涌,声声叠叠中,人们依依惜别。

水雾氤氲,星光摇曳。十五位大提琴手奏响告别乐章,旋律随涛声远扬。广东奥体中心的主火炬缓缓熄灭,而全运会会旗庄严传递至湖南——四年之后,三湘四水将续写这段体育传奇。

萤火翩跹,星斗流转。一棵虚拟榕树参天而立,一只琵琶衔白纸翩然而至——那是一张象征初心与梦想的纸,深圳的故事,由此启程。

“深圳是改革开放后党和人民一手缔造的崭新城市,是中国特色社会主义在一张白纸上的精彩演绎。”

“我是湖南的”“我来自新疆”“我是山西人”……“来了就是深圳人”。四十五载光阴,从边陲渔村到现代都市,这座城的奇迹,由五湖四海的奋斗者共同写就。

舞台上,象征改革开放历程的建设者们接力登场,劈山跨海,筑路架桥。他们带着梦想南下,以敢闯敢试、敢为人先、埋头苦干的特区精神,闯出一片新天地。

这种拼搏意志与团结精神,在十五运会的每一个赛场上都得到了淋漓尽致的展现。

广东奥体中心的跑道上,田径健儿如离弦之箭,冲刺极限;香港启德体育园的剑道上,击剑运动员你来我往,一剑制胜;澳门综艺馆的场地里,空手道高手刚柔并济,以武会友;东莞石龙中学体育馆的方寸之间,举重选手力拔山兮,一举成功……

当拼搏的汗水洒遍湾区每个角落,当胜利的欢呼回荡在三地上空,体育总以真挚的力量唤起人们共同的心声——因奋力拼搏而惺惺惜惜,因携手逐梦而心意相通。这场全运盛会已不仅仅是竞技的比拼,更成为凝聚人心的动人篇章。

圣火缓缓熄灭,而同心同梦的火种已散落湾区各地,绘就了中国体育与时代精神的壮美画卷。今夜,全运盛会圆满落幕;明日,湾区故事翻开新篇——这片热土上的奋斗与梦想,必将如珠江奔流,浩荡入海。

新华社深圳11月21日电 新华社记者高萌、王浩明、杨深深



这是11月21日拍摄的闭幕式现场。新华社记者毛思倩摄



11月21日,演员在闭幕式现场。新华社记者毛思倩摄

## 茂南罗非鱼:口感爽脆 清爽鲜美

茂名日报社全媒体记者 柯丽云

茂南罗非鱼不仅是餐桌上的美味,更是茂名这座城市美食文化的鲜活代表。它凭借紧实的肉质和清爽的口感,正在打破你对传统罗非鱼的认知,并通过各种创新烹饪方式,展现其多元化的风味魅力。

茂名是中国罗非鱼之都,世界罗非鱼产业的中心,年产值超过100亿元,全球每12条罗非鱼,就有1条来自茂名。这条罗非鱼还是一条联合国点赞过的养生鱼,被联合国粮农组织认定为“人类六大主粮”之一。

为了保证你吃到的每一条鱼都品质上乘,茂名推广生态养殖模式,并采用“吊水养殖”等工艺,有效减轻了鱼的泥腥味,使肉质更加紧实清鲜。茂南罗非鱼美食的亮

点:口感爽脆、久煮不烂。肉质紧实、鲜嫩少刺。经典菜式有:清蒸罗非鱼,体现鱼肉原汁原味的传统做法;美仁鱼刺身:对鱼肉鲜度要求极高,佐以酱料,清爽鲜美。还有融合风味的水煮罗非鱼,亦或是川菜麻辣鲜香,口感层次更丰富;苏式熏罗非鱼则借鉴淮扬菜的烹饪技法,风味独特。

在风味创新上,创新研发出数十道风味各异的菜肴。无论是粤菜的清蒸罗非鱼,还是川菜的水煮罗非鱼,亦或是中西合璧的罗非鱼排,茂南罗非鱼都能完美驾驭,真正实现了“一地食材,全国风味。”

目前,茂南罗非鱼产业正在大力发展罗非鱼预制菜产业,让酸菜鱼、烤鱼等产品更方便地走上千家万户的餐桌。



## 茂名捞粉:刻在味蕾上的乡愁

文/图 茂名日报社全媒体记者 林夏

早餐时分,一碟捞粉摆上桌,米香混着油香扑鼻而来,平淡踏实的一天便这样开始了。在茂名的大街小巷,你只需花三五元钱,就能吃到大碟美味的捞粉,吃得实在又饱腹。

茂名捞粉的主材是本地粉皮,又名河粉,独具特色——它自带米香,这与它的原料、制作工艺有关。它用本地大米泡软磨浆,蒸成薄皮,保留大米原有的香气,软滑可口。许多茂名人还记得,小时候拿来换粉皮的情景,那扑鼻的米香,成了刻在味蕾上的乡愁。

“捞”在茂名话里有“拌”的意思,用于捞粉皮的酱汁赋予了茂名捞粉鲜

美的灵魂。在早餐店,你可以看到老板行云流水的“捞”粉过程:

抓一把粉皮放在碟子上,往粉皮上先淋一勺“韭菜油”——用本地韭菜与花生油文火炸香,再淋一勺特制酱油,撒一把新鲜蒜末。筷子由下往上一挑、一翻、一抖,让每条粉都裹上淡琥珀色的酱汁,颜色瞬间透亮。

与捞粉绝配的是白粥。吃一箸捞粉,配一口滚烫的白粥,清淡与浓香交织,胃和味蕾同时被唤醒。

一碟捞粉加一碗白粥,看似平平无奇,却用朴素材料做出地道的滋味,正是寻常日子里的踏实与温情。

