

生态成果主题展、跳蚤市场、环保绘画、创意DIY…… 茂名六五环境日活动点亮绿色生活新风尚

■文/图/视频 记者 欧梦霞 李颜东
通讯员 陈秋欣

本报讯 6月5日晚,2026年茂名市六五环境日主题宣传活动在市文化广场举行。本次活动由茂名市生态环境局主办,围绕“全面绿色转型,共建美丽中国”活动主题,号召市民投身生态文明建设,为推进美丽茂名建设营造浓厚氛围、凝聚强大合力。

当晚,文化广场人头攒动,热闹非凡。由主办方精心策划的生态成果主题展有序布展,降碳减污、治污攻坚、美丽河湖、美丽海湾、绿美茂名、无废城市、志愿服务、生物多样性八大特色展区依次铺展,图文展板搭配实景模型,全方位细数茂名近年在生态治理、环境提质上的亮眼答卷。驻足参观的市民或俯身细看治理数据,或对着河湖实景图赞叹家乡生态变迁,移步之间,读懂茂名久久为功的生态建设之路。

广场中央的环保跳蚤市场里,不少亲子家庭化身“小摊主”,小玩偶、课外书

籍、闲置文具整齐罗列,大家以物易物、平价置换闲置好物。“家里闲置的玩具丢了可惜,拿来交换既能省下开销,也能教育孩子懂得珍惜资源。”带着孩子摆摊的市民李女士透露,希望借着摆摊体验,培养孩子从小循环利用的环保好习惯。

青山叠翠、碧海银滩、城市绿地……在环保美术画创作区里,青少年画家们手持彩笔伏案绘画,用孩童视角勾勒绿美茂名,把对家乡山水的热爱融进画作,将生态保护意识根植童心。

环保创意DIY手工区同样热闹,废旧纸箱、塑料瓶、饮料吸管、易拉罐等平常废弃物,在大小朋友的巧手下摇身一变,精致收纳盒、卡通摆件、绿植小花盆接连诞生。正在带领孩子做手工的环保志愿服务队员表示:“废弃物再利用是最直观的环保课堂,亲手改造废品,能让大家真切理解垃圾并非无用,践行无废生活就在举手之间。”

今年是“十五五”生态环境保护规划开局之年,也是六五环境日国家主场落地粤港澳大湾区的重要年份。借着这



扫一扫 更精彩

一重要契机,茂名巧用可观、可玩、可体验的沉浸式活动,将晦涩抽象的环保理念融入生活,变成市民看得见、做得到的日常小事。下一步,我市将持续搭

建全民参与环保的互动平台,引导全市群众主动参与绿美茂名建设,凝聚起全民绿色转型的磅礴力量,共同绘就天蓝、地绿、水清的美丽茂名新图景。

茂名石化开展系列安全环保主题系列科普开放活动

■记者 梁惠娟 见习记者 张梦露
通讯员 张亚培 李柳 李明静

本报讯 近日,茂名石化紧扣第25个全国“安全生产月”主题“人人讲安全、个个会应急——排查整治风险隐患”和“六五环境日”主题“全面绿色转型,共建美丽中国”,精心组织开展安全环保系列宣传教育活动,通过“走出去”科普进社区和“请进来”公众开放日相结合的方式,推动安全环保理念深入社区、走进家庭。

5月29日下午,茂名石化在庙街开展安全环保科普志愿活动。现场循环播放火炬系统、废水处理等4个科普动漫视频,设置主题展板并由宣讲员细致讲解,针对公众关注的企业环保设施运行、安全生产措施等疑问进行细致解答。活动还穿插了安全环保及应急救援知识有奖问答环节,并组织居民参与心肺复苏实操演练。居民们踊跃参与、反响热烈,累计服务群众200余人次。

6月1日儿童节,茂名石化举办“公众开放日”,邀请职工家属走进厂史馆和炼油中控室。在厂史馆,孩子们感受企业发展历程和绿色环保成就;在炼油中控室,红色宣讲员以通俗语言讲解现代化工智能控制与安全管控措施。安全环保小知识问答穿插其中,让孩子们在互动中巩固知识,收获节日快乐。

“出”“进”间,安全环保理念可感可及,有效搭建起企业与社区的信任桥梁。茂名石化将以“安全生产月”和“六五环境日”为契机,持续创新安全环保宣传教育形式,积极履行社会责任,为共建美丽中国贡献石化力量。

“一鱼融禅茂·百味兴罗非”美食推介活动暨禅茂厨艺邀请赛在茂南区举行 两地大厨“露一手” 烹出百味罗非鱼



■文/图 记者 岑稳 通讯员 黄泽鑫 杨洪权

本报讯 6月5日,“一鱼融禅茂·百味兴罗非”美食推介活动暨禅茂厨艺邀请赛在茂南高品味大酒店举行。活动由广东省餐饮技师协会、禅茂两地多部门指导,茂南区罗非鱼协会牵头主办,依托禅茂对口帮扶协作资源,以罗非鱼食材为纽带,搭建禅城、茂南厨艺交流、产销对接平台,助力茂名“五棵树一条鱼一桌菜”特色产业提质升级。

本次烹饪赛事集结了禅城资深粤菜大厨,茂南本土名厨、高校烹饪师生共6支参赛队伍,选用吊水罗非鱼、脆肉罗非鱼、红罗非鱼三类本土优质原料同台比拼。各参赛队伍紧扣罗非鱼食材特性,立足传统粤菜技法,融合现代创新理念,在刀工、调味、摆盘、创意、营养、口感等方面精雕细琢、匠心创作,清蒸、香煎、豉汁焖、古法焗制、创意融合菜式轮番登场,一道道佳肴或清雅灵动或大气别致,既保留本地地道风味,又突破传统单一做法,呈现出“一鱼百味、一菜一格”的丰富形态,充分展现两地餐饮从业者与青年技能人才过硬功底。赛事采用专业评委、美食达人、现场大众评委三方

联合盲评打分,现场亮分,现场评选出金、银、铜奖及最佳人气菜品。

据悉,自2023年佛山市禅城区和茂南区开展对口帮扶以来,两地聚焦罗非鱼核心产业,创新构建“1+2+N”全链条帮扶模式,在园区共建、招商强链、科技赋能、金融创新、产销对接、品牌打造、政务服务等方面多点突破,推动罗非鱼产业优势塑造、动力增强、价值实现。前期帮扶深耕养殖、加工、大宗批发等产业链上游,本次厨艺邀请赛则成为帮扶向下游餐饮消费延伸的重要落地项目。当日下午还举行了罗非鱼产业专题座谈会,围绕本土食材拓销、双城餐饮合作、年轻化菜品研发深入研讨,养殖、加工、餐饮、销售全产业链主体面对面洽谈,推动茂南罗非鱼从初级“养殖产品”加速转型为餐桌精品、网红美食、地域名片。

据了解,下一步两地将以本次大赛为契机,探索建立禅茂罗非鱼厨艺常态化交流机制,以美食赛事助力产业发展;依托佛山预制菜产业优势,将优质获奖菜品转化为工业化预制产品;深挖农文旅融合潜力,依托茂名年例、乡村休闲活动等打造罗非鱼特色美食市集,持续拓宽消费市场,不断延伸罗非鱼产业链,以餐饮消费拉动前端种养产业发展,实现赛场出菜品、菜品带消费、消费促养殖,用餐端市场反哺整条罗非鱼产业链,持续擦亮茂南罗非鱼地域名片,以特色产业兴旺助力乡村振兴。



两商(协)会企业家同赴化州调研 化橘红全产业链发展情况

■记者 梁郁文 通讯员 张甘雨 罗安然

本报讯 6月4日,茂名市民营企业商会联合茂名市企业家协会,开展化橘红全产业链专题实地调研活动(如图)。本次活动由茂名市民营企业商会轮值会长和茂名市企业家协会会长戴国荣带队,沉浸式探访橘红种植、精深加工、非遗文旅、跨界深加工全产业链发展情况。

首站,考察团走进化州市培林橘红种植专业合作社。该合作社由全国人大代表、化州化橘红产业协会会长廖志略牵头创办,是化橘红标准化种植标杆示范主体。现场,合作社负责人详细介绍基地标准化种植管理模式、化橘红非遗古法技艺传承实践以及“合作社+农户”联农带农落地成效;企业家们深入橘红林间,围绕良种培育难点、鲜果品质全流程管控、产业现存发展堵点逐一问询交流。大家对合作社扎根乡土深耕化橘红主业、坚守非遗匠人传承、持续带动周边农户稳岗增收的实干举措予以高度认可。

随后,考察团前往素有“中国化橘红第一村”之称的平定镇大岭村,深入连片标准化橘红示范种植基地开展实地调研。大家沿着种植园步道实地察看果树长势、良种培育、田间水肥管护、病虫害绿色防控等实操细节,仔细听取关于化橘红产业发展情况介绍。午后,考察团前往中国化橘红博物馆。在展馆内,企业家循着历史脉络,系统学习化橘红千年药食文化、古法炮制非遗技艺、现代科研攻关成果以及全产业链发展历程,从历史底蕴、政策扶持、科研创新多维度吃透化橘红产业核心价值,明晰本土特色中药材产业未来发展方向,为后续跨界合作夯实基础。

行程最后一站,考察团走进广东海龙阁饼业,实地参观现代化食品生产线,聚焦化橘红+休闲食品跨界融合赛道调研学习。依托海龙阁成熟的食品研发、生产、品牌、销售优势,与会企业家围绕化橘红零食、养生糕点等衍生产品开发落地开展研讨,探索特色农产品与食品工业联动发展新模式。

本次考察团汇聚食品、文旅、电商等数十个跨行业、跨领域的优质民营资源,为产业资源对接、项目落地合作筑牢根基。



初心兴荔业 匠心守品质

新农人陈熙莹解锁茂名荔枝“甜蜜出圈”密码

文/图/视频 本报记者 欧梦霞 周泽佳

敏锐捕捉线上销售新机遇,率先摸索荔枝电商营销新模式,为茂名荔枝拓宽销路。

凭借创新的电商营销思路,陈熙莹创立茂名市康奇食品有限公司,注册“莹荔”“绿符”两大荔枝品牌,以标准化、品牌化推动产业升级,并带领公司先后斩获“十万电商卖荔枝”2023年茂名荔枝全民营销大擂台一等奖、茂名荔枝营销争霸赛企业组一等奖等多项荣誉。多年深耕笃行,企业成为茂名荔枝电商领域的骨干力量,自有荔枝种植基地320亩,辐射带动白坡心、林头、旦场等多个乡镇,引领果农规范种植超500亩,切实带动周边村民增收致富。

严苛品控,以诚为本筑牢市场口碑

新鲜与品质,是康奇食品立足市场的核心底气。正值荔枝销售旺季,每日,清晨新鲜采摘的荔枝准时送入加工流水线,50余名工人各司其职,忙碌有序,预冷保鲜,精细分筛,精美封装,极速装箱,加班加点保障鲜果发货。一旁的顺丰速运快递员不停忙碌,将封装完好的荔枝快速装箱,奔赴各地市场。

陈熙莹介绍,依托成熟的冷链物流体系,省内荔枝当日采摘当日送达,省外订单次日即可新鲜入户,最大程度保留荔枝原汁原味。为保障配送品质,企业今年冷链物流投入近200万元,待桂味、仙进奉等品种上市后,发货规模将进一步扩大。

盛夏高温多雨,荔枝表皮极易滋生细小黑斑,影响品相。然而,严苛品控是康奇食品立足市场的底气。为保障消费者权益,但凡品相不佳的果实,一律淘汰,绝不流入市场。企业坚持执行三次层层人工分筛,严苛甄选,只为交付高品质荔枝,也让企业荔枝损耗率维持在20%-25%,远高于行业普遍标准。

“做生意靠的是口碑和诚信,不让每一位消费者失望,才能守住长久的信任。”在陈熙莹看来,品质是产业发展的生命



康奇食品加工车间内的工人正在分拣白糖罽荔枝。

线。此外,企业做到资源充分利用,把表皮欠佳但不影响口感的荔枝低价售给果汁、果脯加工企业,实现效益最大化。

创新培优,绿色种植拓宽发展新局

在陈熙莹的办公室里,记者品尝到最新改良的冰荔鲜果,皮薄粉润,果香清雅,果核细小,口感清甜爽口,独具风味。“这是新改良培育的冰荔品种,今年挂果品质非常好。”他满心欣喜地向展示着自家的特色新品。

深耕荔枝产业多年,陈熙莹常年奔走于海南、广西等荔枝主产区,调研行业趋势,探寻优质新品种,同时积极对接农科院等专业机构,持续改良优化荔枝品种与种植工艺。如今,果园内除了白糖罽、桂味等经典热销品种,还成功引入冰荔、岭

丰糯等优质新品种,再过一两周便将迎来丰收上市,为茂名荔枝市场注入新活力。

种植环节,陈熙莹始终坚持原生态、绿色化种植理念,全程施用有机肥、杜绝农药残留,以自然耕作守护荔枝本味。“为人父母后,我更坚定了绿色种植的初心。”质朴的话语,藏着最纯粹的坚守,也让企业的荔枝品质始终经得起市场检验。

如今,陈熙莹带领企业持续深化与粤西农批等平台的战略合作,深耕国内市场,拓宽销售渠道,同时积极布局海外市场,全力推动茂名荔枝走向国门、飘香世界。

从返乡创业的青年学子,到深耕荔业的新农人标杆,陈熙莹以初心传承荔乡文脉,以品质筑牢产业根基,以创新激活发展动能,在荔乡大地书写着助农兴产、乡村振兴的甜蜜答卷。

强国复兴有我 ·百姓故事汇

仲夏六月,荔香四溢。6月2日,茂名市康奇食品有限公司(下称“康奇食品”)的加工车间正完成白糖罽荔枝本年度最后一天打包发货。分拣、甄选、封装、装车……一道道工序有条不紊,一颗颗饱满红润的白糖罽荔枝,带着岭南盛夏的清甜,跨越山海奔赴全国千家万户。

“今天收尾白糖罽的发货,再过几日,桂味、仙进奉等优质荔枝就将集中上市,届时车间会更加忙碌。”公司总经理陈熙莹笑着介绍,今年企业荔枝产销表现亮眼,单日最高出货量突破两万斤,凭借绝佳口感与过硬品质收获全国消费者的广泛青睐,茂名荔枝的口碑持续出圈。

归乡初心,跨界青年深耕荔乡产业

陈熙莹自幼伴着荔香长大,日日见荔枝,年年食荔果,这片乡土的荔枝情怀早已扎根心底,却从未想过学习电子专业的自己最终会返乡接手荔枝种植与销售。一次突如其来的电话,成为他返乡逐梦的转折点。彼时荔枝市场行情低迷,父辈辛苦栽种的荔枝滞销积压,家乡果农损失惨重。

“水果行业受天气、市场波动影响极大,且一旦踏入,便难轻易抽身。”谈及初心,陈熙莹眼神坚定,“但我生于斯长于斯,对这片荔园满怀深情,既想为父亲纾解燃眉之急,更想带着乡亲们靠荔枝致富,让茂名荔枝的美名传遍四方。”

返乡之后,陈熙莹全身心投入荔枝产业,潜心钻研各类荔枝的生长特性、种植技巧,扎根田间地头摸索积累。在电商尚未普及的时期,他凭借电子专业的专业积淀,