



与船为伴 逐梦漓江

□本报记者徐莹波 文/摄

漓江是桂林人的母亲河，她孕育着生命，见证着城市日新月异的变化。

今年以来，伴随桂林旅游业的全面复苏，漓江上航行的游船多了起来。

“桂林旅游号”船长黄星富也越来越忙碌——从郊区竹江码头到阳朔县龙头山码头，他安全地运送着一批又一批游客。“我们这一行，工作越忙越开心；因为游客越忙，就代表着桂林旅游业更加兴旺繁荣。”他说。

黄星富今年53岁，是桂林旅游股份有限公司漓江游船分公司的一名船舶驾驶员，2023年桂林市“五一劳动奖章”获得者。多年来，他与船为伴，兢兢业业，凭着饱满的工作热情、严谨的工作态度和优异的业绩，在一线岗位彰显着桂林旅游从业人员的责任与担当，赢得了游客和同事们的好评与认可。

从货船到游船，不变的是对开船的热忱

近日，记者来到竹江码头。这里人来人往，众多游客正在登船准备游览漓江，“桂林旅游号”正停靠在岸边。

“每天公司第一班游船开航时间是8时50分，公司的通勤车一般是7时30分抵达，然后船员们陆续登船开始各项准备工作。”黄星富说，作为船长，他已经习惯了提前半小时登船。因此，他多数时间是自己开车上班。

检查灭火器等消防设备、查看游船安全情况、打扫卫生、准备各类食品……全部准备工作就绪后，黄星富带领船员们站在甲板上迎接客人，并热心介绍桂林历史文化、美食、景点等。

“我是土生土长的桂林人，从小在漓江边长大，在漓江上工作多年，对‘母亲河’有很深的感情。”黄星富说。

1984年初中毕业后，黄星富开始从事船运工作，1986年考取了船舶驾驶证，成为了一名货船驾驶员；1994年9月，他开始驾驶漓江游船；2007年，进入桂林旅游股份有限公司漓江游船分公司工作，并于2009年4月正式成为一名船长。

从货船到游船，唯一不变的是黄星



▲黄星富对驾驶漓江游船充满了热忱和责任感。

富对开船的热忱。

“作为船长，不仅要负责驾驶游船，还要负责整艘船的管理工作，每次航行对我而言都是重要的考验。”黄星富说，安全航行永远是第一位，特别是在节假日期间，漓江上船多人多，更要提高注意力，确保游客在绝对安全的前提下观赏美丽的桂林山水。

在游船航行过程中，会遇到各种突发情况。黄星富说，有一次游船开航后，一名游客突发急性阑尾炎。接到船员报告后，他安排副船长接替驾驶游船，自己立即进行协调处理，拨打120电话，请求相关医院提前安排救护车在雁山区草坪回族乡草坪码头接病人，并安抚好游客情绪。游客病愈出院后，特意致电向他表示感谢。

“改善服务永远只有进行时，没有完成时。桂林拥有甲天下的山水，我们也要提供甲天下的旅游服务。”黄星富说，“为了持续提升服务质量，公司在游船上设有意见本，每班游船抵达目的地前，我们都会征求游客的意见和建议。”

船舶升级，山水更美

党的十八大以来，桂林市坚持生态立市、绿色发展，切实践行“两山理论”，持续实施漓江流域系统治理和系统修复，将漓江打造为国内江河综合治理典范，全力打造国内和世界级生态环境保护样板。

在此背景下，漓江上航行船舶也在转型升级。

黄星富回忆，上世纪80年代开的货船是木船，比现在的竹筏强不了多少。上世纪90年代的游船也非常落后，用的是老式柴油发动机，航行时发动机会冒出浓浓的黑烟，严重污染空气，噪音也特别大。游船上没有空调，只有电风扇。到了夏季，船舱里又闷又热，游客游览时体验较差。

随着桂林旅游业的持续发展，在市委、市政府的高度重视下，漓江游船改造工作在陆续推进，游船上的发动机变得更加先进环保。

黄星富介绍，大约从七八年前开始，漓江上的游船基本都进行了升级，多数船舶换上了新型的柴油发动机，大大降低了污染。“漓江上的游船很多，要是没有环保意识，对漓江生态肯定有很大影响。”他说，发动机升级后，马力也更足了，能在江面中心行驶，更有利保护沿岸的植被。

2022年，“桂林旅游号”启航，漓江游船迎来了“质的飞跃”。该游船由桂林旅游股份有限公司投资1000万元人民币建造，是广西首艘五星级新能源豪华游船，采用新能源电力推进系统，从科学保护漓江生态、节能减排、提升游船档次、提升服务品质、提升产品功能等多方面进行精准打造，实现外观造型、环保动力、现代科技应用、漓江游览方式和产品功能、服务质量五大突破。

碧水穿城过，风景入画来。新能源游船在更加绿色环保的同时，也给游客带来了更加美妙的游江体验。

“再好的柴油发动机都有噪音，船在航行时也有比较明显的震感。而新能源游船‘上线’后，游客有了更加安静舒适的游览环境，获得很多游客点赞。”黄星富说，“现在的漓江是江更畅、水更清、岸更绿、景更美，让游客、市民游览时得到更好的体验。”

黄星富表示，荣获桂林市“五一劳动奖章”是党和政府对自己的关爱，对自己工作的肯定。他将以此为新起点，不忘初心，牢记使命，全力确保安全航行，为广大游客提供更优质的服务。

竹制餐饮容器成“新宠” 质量检验部门及时送服务

本报讯（记者张苑 通讯员彭棋）

“我们为餐饮店、奶茶店加工了一批竹杯子，但对方说要食品安全指标检验合格才能收货。事情紧急，你们能帮忙检验吗？”近日，市产品质量检验所检验员在深入企业开展服务过程中，一家竹制品加工企业负责人着急地询问。

原来，近段时间以来，随着桂林旅游市场复苏，一些商家用竹杯子、竹筒装饮料、冰淇淋等壮乡特色美食出售，受到许多游客青睐。因此，竹制容器加工业也红火起来。而在如今食品安全理念深入人心的大背景下，不少商家开始重视食品容器的卫生安全问题，因此要求供货企业提供相关检验合格报告。

“竹子容器的检验是一个新的领域，虽然国家新出台了《食品安全国家标准食品接触用竹木材料及制品》这一标准，但具体实施和操作还需要进一步研究和

实践。”市产品质量检验所相关人士介绍，当时了解到这家企业的“紧急需求”后，检验人员迅速对标准进行仔细研究，严格对照标准进行检验，仅用几天时间就为企业出具了合法的检验报告。也正因为这份及时的检验报告，企业获得了商家的信任，竹制容器的订单也越来越多，其他竹木制品加工企业得知消息后也表示有这方面的需求，于是纷纷前来询问办理检验业务。

不断适应新的市场需求，及时为企业提供精准服务——这是桂林市产品质量检验所一直坚持的宗旨。据介绍，下一步该所将根据市场需要及时扩大检验能力，通过检验微生物、防霉剂、甲醛、二氧化硫等指标即可判定竹木材料及制品是否合格，为企业更好地发展、也为我市经济复苏提供技术服务和保障。

夜鹭雨中落难 警民联手救助

本报讯（记者陈静 通讯员王洁

李宗）“警察同志，我捡到两只奇怪的鸟……”近日，秀峰公安分局甲山派出所接到一个电话，对方称在路边发现两只怪鸟，它们可能受伤了。随后在市民和网格员的合力帮助下，这两只国家二级保护动物夜鹭获得及时救助。

据甲山派出所民警介绍，热心市民称在路边发现两只长相奇怪的鸟儿伏在地上无法飞行，在小心试探后，发现它们并没有攻击性，于是将其救起送至阳江社区，暂由社区网格员照看。

了解情况后，值班民警立即与网格员联系并赶往阳江社区。在现场民警发现两只黑色的鸟幼崽全身已被雨水打湿，嘴细长，比较罕见，判断可能是国家二级保护动物夜鹭。

为确保两只鸟儿幼崽能得到及时救治，值班民警将其护送到桂林市野生动物保护站。保护站工作人员检查后称它们疑似国家二级保护动物夜鹭的幼崽。市野生动物保护站工作人员将对它们进行专业救助，待其具备野外生存能力后放归大自然。

近年来，秀峰公安分局不断加大对野生动物的保护宣传力度，积极向广大人民群众宣传相关法律法规，有效提升了人民群众保护野生动物的意识。

大手拉小手 点燃科技梦



▲机器狗在现场的精彩表演引起了孩子们的强烈兴趣。

本报讯（记者蒋璇 通讯员蔡珲文/摄）近日，市华侨小学联合七星区科协、桂林电子科技大学，在该校体育馆开展了以“大手拉小手，点燃科技梦”为主题的科普宣传活动。

活动现场，桂林电子科技大学计算机与信息安全学院的师生团队为华侨小学师生带来了一场别开生面的科技知识

盛宴，智能机器人、机器狗的精彩实践操作，赢得大家阵阵惊叹和喝彩。华侨小学相关负责人表示，此次科技主题活动提高了学生们的科学文化素养，激发了他们探索科学奥秘的热情，使崇尚科学的意识渗透进大家内心，在全校掀起了一股爱科学、学科学的热潮。



▲在5月15日“国际家庭日”到来之际，为充分发挥家庭建设在基层社会治理中的重要作用，弘扬互敬互爱、和谐美好的家风，近日七星区穿山南社区在社区文化服务中心开展了“弘扬好家风”主题活动。20多位居民齐聚一堂，用各式各样的干花装饰扇面，制作出一把把寓意家庭和美、团圆圆的漂亮团扇。

记者韦莎妮娜 摄
通讯员邹建斌 文

小店故事

十八年烧烤店成桂林的“深夜食堂”

□本报记者王文胜 文/摄

位于叠彩区芦笛路一号的满意烧烤店，我市特别是北门芦笛路片区的食客都较熟悉，大家对它有“桂林深夜食堂”的戏称。因为这家店每天都营业至次日凌晨。而用果木炭火烧烤食品、让顾客围炉自烤的模式，深受爱吃宵夜市民的欢迎。满意烧烤店开业18年坚守至今，特别是能够迈过三年疫情这道难关，个中艰辛冷暖，店主蒋满意深有体会。

蒋满意是兴安县人，1978年出生，家中三代都卖过桂林米粉，与餐饮业打过交道。其外婆早年是粮油食品公司职工，上世纪80年代在国营米粉店熬卤水。蒋满意的母亲、舅爹舅娘一同合作开米粉店，他初中毕业后也到店里帮忙做事。但他不甘于做小本生意，进珠宝公司当学徒学到一些珠宝专业知识后，怀揣着发财致富梦想，1999年南下广州做珠宝首饰生意，也曾收获颇丰。但因玩心太重、涉世未深，把赚来的钱挥霍一空，2004年，口袋里仅剩两元钱的他靠朋友资助路费才回到桂林。

蒋满意决心重操餐饮旧业。2005年初，一位朋友转让芦笛路一家门店，蒋满意相中了该店，但因店面太小，朋友建议他卖米粉。蒋满意认为自家三代人开米粉店都没致富，他就想尝试经营烧烤。这也因为他此前曾经到云南昆明市呆过一阵子，常常光顾当地烧烤店，那里的炭火围炉自烤模式对他很有启发。

于是，蒋满意先去朋友的烧烤店观摩操作、学习技术，还专程到东北购置



▲蒋满意（穿黑衣站立者）正在为食客烧烤食品。

一批烧烤工具、原材料等。随后他的“满意烧烤店”开张。当时，炭火围炉自烤这一模式在桂林少见，他将调料干湿分离，烧烤食材较为特别，各式秘制小串也挺受顾客欢迎。特别是一道自烤秘制牛肉，烤三成熟滑嫩、五成熟Q弹、七成熟有嚼劲、十成熟则香味扑鼻，火了多年；一道烧烤鸡皮也是顾客大爱。

蒋满意的小店生意日渐兴隆，餐桌摆到店门前，常常凌晨三四点还有食客来吃宵夜。最忙时，他既当老板又当厨

师，还是服务员。夏季夜晚炎热，厨房更是闷热，他赤着上身仍是汗流浃背。

蒋满意有位暗恋许久的中学女同学经

常来吃烧烤、帮忙做事，后来就成为了他的妻子，小店也变成了夫妻店。2015年，蒋满意扩大经营规模。将烧烤店搬迁到芦笛路一号门店。店铺变宽敞了，炭烤炉经过反复试验改良，不仅火力稳定可控，油烟通过管道排放更环保，客人烧烤体验也更好。

正当蒋满意踌躇满志，酝酿更大

的发展计划时，突如其来的疫情让他生意跌落谷底，店铺亏损甚至歇业。熬到去年底，疫情防控政策调整后，他终于松了口气。蒋满意向记者介绍，今年以来市场消费逐渐回暖，他的生意也在回升。最近山东淄博烧烤出圈，这更让他坚定了信心。他已与同行商定组团到淄博、齐齐哈尔、锦州考察，学习借鉴这些地方更先进的烧烤理念和更好的服务意识，做大做强自己的品牌，让“桂林的深夜食堂”烧烤烟火气更飘香。