

桂林“粉超”特别报道



走街串巷 寻美味

「粉超」系列

干捞牛腩粉。



▲谢长玉将牛腩倒入粉中。



▶店铺门面。



◀店铺地址(手机导航软件截图)

# 23年老牌莫记牛腩粉：匠心烹制 平价好味道

□记者刘琪 文/摄

在七星区辅星路，桂林市交通技工学校正对面有家小有名气的老牌莫记牛腩粉店。小店老板娘谢长玉与丈夫相守相伴，在这条街上默默耕耘了23年。夫妻俩把对食材的敬畏、对味道的执着，全都熬进了一碗碗热气腾腾的牛腩粉里。这碗鲜香浓郁的牛腩粉，让许多市民和外地游客念念不忘。

### 推荐理由：

#### 口味地道价格亲民

牛腩炖得软烂，干捞粉裹满酱汁超入味，汤粉味道鲜美、清新爽口。5元钱二两，吃得很满足。二十多年了，这家粉的味道一直没变。

——家住金星路的市民李先生

### 记者探店：

#### 工序严谨 匠心慢炖出鲜香

近日，记者来到老牌莫记牛腩粉店，小店面积不大，装修简简单单，店门口摆着几张高塑料凳当桌子，矮凳当座位，一些食客落座后边吃粉边闲聊，烟火气十足。

谢长玉在操作间手脚麻利地烫粉、舀牛腩，丈夫在一旁打理要炖煮的牛腩，两人分工明确，忙而不乱。操作台上，炖得软烂的牛腩和黄豆滋滋冒着泡，肉香、酱香、豆香搅在一起，特别诱人。

记者品尝了干捞牛腩粉和萝卜牛腩汤粉。干捞牛腩粉也带点汤水，是黄豆炖牛腩的原汁，拌开后米粉丝滑，一口下去，卤汁的咸香在嘴里散开。粉中的牛腩肥瘦相间，软烂不柴，偶尔还能吃到带皮、带筋的，口感很丰富。萝卜牛腩汤粉则是在干捞牛腩粉基础上，加了单独熬制的纯萝卜汤，萝卜炖得入口即化，带着清甜，正好中和了牛腩的醇厚，汤底清爽不腻，适合偏爱清淡口味的食客。

谢长玉坦言，只要牛腩的食材新鲜，工序到位，味道自然不会差。“牛腩每天现做，焯水要把杂质去干净，爆炒后慢炖，火候要把握好，这样炖出来才软烂入味。干捞粉的卤水、汤粉的萝卜汤，都是单独熬制的，根据季节和食客的口味稍作调整，就是想让大家吃到最好的味道。”

### 小店故事：

#### 用初心守好老味道

今年是谢长玉经营店铺的第23年，从2003年开店到现在，这家小店一直扎根在辅星路。一碗牛腩粉，见证了她和丈夫的相守相伴，也陪着一代桂林人长大。

谢长玉是“70后”，16岁就出来闯荡，在桂林的米粉店里打工学艺，最早学的是卤菜粉，练出了一手好手艺。2003年，看着桂林米粉市场渐渐红火，她和爱人就琢磨着自己开一家店，没什么宏大的规划，就想凭手艺谋个生计。

就这样，老牌莫记牛腩粉店在辅星路开张了。最开始一碗牛腩粉只卖1元、1.5元，利润薄得可怜，但靠着地道的味道，慢慢攒下了人气。

因为街对面是学校，开店初期不仅卖牛腩粉，还卖快餐。夫妻俩每天从清晨5点忙到晚上10点，十几个小时下来，他们累得回家倒头就睡。但他们做粉时从不敷衍，从采购、炖煮到出餐，每个环节都严格把控。谢长玉说：“挣的钱都是自己的，做事肯定要用心。交给别人做，不放心味道，也不放心品质。”这份用心，让小店慢慢赢得了食客的认可，回头客越来越多，很多人从学生时期吃到参加工作，从单身吃到成家立业，再带着孩子来吃。

23年来，老牌莫记牛腩粉店之所以能长久经营，靠的不只是味道，还有实在的经营模式。小店租金不高，没有聘请人帮忙，夫妻俩就把这些实惠都让给了食客。二两牛腩粉只卖5元，比市面上不少米粉店都便宜。

谢长玉说：“现在餐饮行业卷得厉害，米粉本来利润就薄，控制好成本，让食客吃到实惠的味道，比什么都重要。”即便食材涨价，小店也一直保持着亲民的价格。这份实在，让很多老顾客不离不弃。

如今，小店营业时间有了改变，早上6点开门，卖到下午2点半，夫妻俩的生活也比从前轻松了些。现在小店专心只卖牛腩粉，暂停了快餐生意。店里的顾客几乎都是老顾客，一天下来新客不过五六人，有些住得远的老顾客，会特意周末赶过来，就为了吃一碗熟悉的牛腩粉。还有小孩吃过一次后，天天闹着要家长带来吃。

聊到未来的打算，谢长玉没有开分店、做加盟的打算。年近五十的她，只想守着这家小店，过得轻松一点。“开分店需要更多精力，也很难保证味道。我们老两口，守着这一家店，把牛腩粉做好，就够了。”谢长玉说，女儿已经有工作了，她没有强求其来接手。如果将来女儿在外面打拼累了，愿意回来，她就把手艺教给她。“大家现在吃东西都有自己的心头好，如果提起桂林牛腩粉，大家第一个就能想到我们家，那我这23年的坚守就值了！”谢长玉笑着说。

## 桂林市导游协会

### 新晋导游岗前公益培训圆满落幕

本报讯(记者李思静 通讯员潘丽霞)日前，桂林市导游协会2026年新晋导游岗前公益培训圆满落幕。本次培训依托协会精心构建的“课堂培训、实操培训、网络培训”相统一的复合型培训体系，结合课程内容与授课安排，精选课程开展线上直播并生成回放，累计覆盖4866人次，实现行业培训的广覆盖与高质量落地。

此次培训特邀专家深入解读导游执业过程中的国家安全相关知识，引导新晋导游提升国家安全意识；国家级普通话水平测试员周彤彤讲授导游语言表达的规范与艺术；红十字会专家开展医疗急救知识与实操训练，强化突发事件应急能力；国家高级导游、国家金牌导游、协会会长李东以“何为桂林——从人文历史角度认识桂林”为题，带领学员深度探寻城市文脉；国家高级英语导游及协会副会长关志远、独秀峰王城文化旅游研究院副院长及协会副会长王平以导游送客入至漓江游船码头的沿途为路线，分别开展中英文导游词讲解能力提升实地培训，让学员在真实场景中锤炼讲解技巧。

此外，本次协会还同步提供导游证相关业务知识、导游执业职业道德、接送机导游词、桂林主要景点介绍、文明诚信服务和文明旅游引导等线上学习资源，形成线下集中授课、现场实操演练、线上自主学习有机结合的培训模式。

当前，桂林世界级旅游城市第二阶段建设正在扎实推进，对导游队伍的专业能力、文化底蕴、国际视野提出了更高要求。接下来桂林市导游协会将持续发挥桥梁纽带与行业引领作用，深化导游队伍建设，创新培训内容、丰富培训内容，助力桂林世界级旅游城市建设。

## 为摊贩“赋身份”

### 我市探索食品摊贩监管提质新模式

本报讯(记者张苑 通讯员杨连连)每至傍晚，桂林街巷间烟火气升腾，各色小吃、现炒菜肴、时令鲜果琳琅满目，浓浓的市井气息为城市增添了温暖底色。但在食品摊贩流动性强、分布零散等问题也随之凸显。如何在守护这份烟火气的同时，严守食品安全底线、规范市容管理秩序?日前，桂林市以“赋身份、强责任、优服务”为抓手，积极探索食品摊贩监管提质增效新路径。

4月1日，桂林市市场监管局联合市城管委，组织七星区市场监管部门、城管部门及街道办、社区、环卫站等相关单位，来到七星区建干路开展现场调研督导，实地细化推进举措，就地协调解决监管落地中的实际难点。

建干路是全市食品摊贩监管管理重点试点区域，现有固定经营摊贩36户、流动摊贩10余户。督导过程中，执法人员逐一在岗经营摊主开展全覆盖核查，重点查验健康证持有情况、诚信经营承诺书签订情况，以及污水油烟收集排放等环保消杀措施落实情况。针对发现的问题，执法人员现场督促摊主立行立改，引导其严守规范经营底线。此次核查为后续全面赋码管理摸清底数、打好基础。

据介绍，在全面摸排采集信息基础上，我市将把摊贩经营信息统一录入智慧监管平台，为每户生成专属电子身份码，并实行“一摊一码、一户一档”精细化管理，让流动摊贩拥有“合法身份”，为常态化精准监管筑牢数据根基。同时，我市还将明确统一经营规范，要求在册摊贩在摊位醒目位置悬挂信息公示牌，清晰公示投诉举报电话、食品安全责任清单及诚信经营承诺，让“放心消费”在街头一线落地见效。

为确保各项举措落到实处，桂林市市场监管局与城管部门将密切配合、同向发力，通过细化食品摊贩常态化管理举措，厘清各方监管职责，形成齐抓共管的工作格局，既严守食品安全、市容环境管理红线，又充分保障食品摊贩合法经营生计，实现监管与厚爱并举、监管与服务相融。目前，灵川、雁山等县区同步开展夜间市集专项检查，推进信息登记与隐患排查，夯实全域长效监管基础。

桂林市市场监管局相关负责人介绍，下一步将聚焦摊贩聚集区、网红夜市、热门商圈等重点区域，持续深化食品摊贩合规提质行动，不断提升智慧监管与便民服务效能，让城市烟火气更有序、更安心，全力打造安全规范、暖心放心的街头消费环境。

## 错峰巡查严打非法捕捞 平乐公安守护水域生态

本报讯(记者陈静 通讯员全玲慧)近期，平乐县公安局针对非法捕捞多发生在凌晨、傍晚及偏僻水域的特点，优化巡查策略，坚持错峰巡查、加密巡查频次、延伸巡查范围，做到“不留死角、不漏盲区”。与此同时，平乐公安打破警种壁垒，强化信息互通与协同联动，将目光精准锁定电鱼、使用地笼等禁用工具捕捞、网兜式捕捞等突出违法犯罪行为，从严查处，始终保持高压严打态势。

连日来，平乐公安持续强化巡查管控，成功查处多起非法捕捞案件。3月24日，桥亭派出所民警在桥亭乡平石村委附近河流巡查时，当场抓获以电鱼方式实施非法捕捞的犯罪嫌疑人潘某某。电鱼工具及相关渔获物被依法收缴，潘某某被依法采取强制措施。同日下午4时许，生态环境保护大队民警在平乐镇长滩村委河边巡查时，成功抓获使用地笼非法捕捞的犯罪嫌疑人张某某。现场收缴地笼4个(单笼长7米)、非法渔获物3.06斤。3月25日凌晨5时许，生态环境保护大队民警在平乐镇福兴村漓江水域巡查时，抓获使用地笼非法捕捞的犯罪嫌疑人陈某某，现场查获地笼8个、野生渔获物0.38千克。

为守护平乐县境内河流及漓江流域生态环境与水生物资源，平乐公安将持续保持高压态势，不断优化巡查防控模式，强化协同执法力度，加大生态保护宣传，畅通举报渠道，引导群众积极参与水域生态保护。

□本报记者陈静 通讯员杨柳

“李阿姨，您看这个案例——骗子打着‘养老理财’的旗号，一眨眼的工夫，积蓄全没了。”3月30日上午，桂林秀峰区王城2号小区里，白龙派出所民警唐维举着反诈宣传册，在一群老人中间认真讲解，他的身旁，几位银龄志愿者给街坊邻里倒油茶、递板凳。大家围坐一圈，拉家常、话平安，笑声不断。乍一看，这更像是一场普通的邻里茶话会，只是这次，在人群中讲故事的，是穿着警服的民警。

王城2号小区所在的东华社区是一个多民族聚居的大家庭，现有汉、壮、回、瑶、苗、满、侗、土家8个民族，60岁以上老人近1600人，占社区人口的70%。他们既是服务对象，也是参与社区治理的重要力量。由此，秀峰公安分局白龙派出所与东华社区共同开展了“银龄共治 民族同心”系列志愿服务活动。

没有主席台，没有讲话稿。几条板凳围成一圈，民警和社区干部就成了居民的“自家人”。针对老年人容易遭遇的电信诈骗、保健品诈骗，民警结合真实案例，用最通俗的语言拆解骗局，反复叮嘱“不听、不信、不转账”。东华社区书记石博操着桂林话，把禁毒、消防知识编成顺口溜：“毒品害人又害己，各族兄弟要警惕；灭火器常备好，民族团结平安保……”引得现场笑声掌声不断。“警

察同志这么一讲，我心里亮堂多了！”居民李大爷竖起大拇指。

“小板凳”议事环节将活动推向高潮。民警与居民围坐在一起，喝着热气腾腾的油茶，从邻里纠纷到小区停车，大家畅所欲言。银龄志愿者们充分发挥“人熟、地熟、情况熟”的优势，成了议事环节的“润滑剂”。楼上楼下两户居民因噪音问题闹了别扭，壮族的银龄志愿者黄阿姨主动拉着两家人坐到一起：“大家都是老邻居，远亲不如近邻，有什么事好好说。”几句家常话，让僵持的气氛缓和下来，两家人当场握手言和。

壮族的农师傅反映楼道灯不亮，回族的马阿姨建议增设老年活动设施……民警将这些诉求一一记录，能当场解决的立即协调，需要后续跟进的则纳入工作台账。“这些银龄志愿者就是咱们社区的‘活地图’‘和事佬’，有他们在，好多矛盾在萌芽状态就化解了。”白龙派出所副所长刘俊感慨道。

“大家就像石榴籽一样紧紧抱在一起。”东华社区书记石博介绍，“‘小板凳+银龄共治’这个品牌，把民族团结进步创建与基层治理结合起来，让各族群众在共商共建中增进感情、共享平安。”

近年来，白龙派出所与东华社区探索出一条“警民联动、银龄参与、各族共治”的基层治理新路径。一张小板凳，打破了警民



▲民警与银龄志愿者在社区开展禁毒和反诈宣传。 杨亚妮 摄

之间的隔阂；一碗油茶，拉近了各族群众的距离。从反诈宣传到矛盾调解，从安全巡防到民意收集，民警和银龄志愿者的身影活跃在社区的各个角落。这背后，是秀峰公安分局践行“主动警务、预防警务”的缩影。依托“小板凳+银龄共治”品牌，白龙派出所将警务室前移至居民楼下，变“被动接警”为“主动上门”，在拉家常中掌握社情民

意，在服务中化解矛盾风险，在互动中促进民族团结。

下一步，秀峰公安将持续深化警社联动，充分发挥银龄志愿者人熟地熟的优势，让“小板凳”成为安全防范的“宣传站”、矛盾化解的“调解室”、民族团结的“黏合剂”，让平安根基扎得更深、更牢，切实提升辖区居民的安全感和满意度。