



一碗米粉解乡愁 一席家宴话团圆

桂林游子的中秋之约

□本报记者张苑 文/摄

一轮中秋明月，照亮漓江两岸。对于在外漂泊的桂林人来说，乡愁从来不是遥远的情绪，而是可触、可感、可回味的家乡印记：是清晨街巷飘香的米粉，是家里一桌热气腾腾的团圆饭，是漓江上那轮独属于桂林的明月。

今年中秋假期，不少桂林游子跨越山海归乡，在熟悉的烟火月色里卸下疲惫，享受团圆的温暖，见证家乡崭新的变化。

一碗桂林米粉 慰藉千里乡愁

在深圳工作的“90后”桂林人马盛明，离家打拼已有10年。常年身处快节奏的繁华都市，尝遍各地风味，却始终惦念家乡最朴素的烟火滋味。每当佳节将至，一碗卤水醇厚、配料十足的桂林米粉，便成了他最真切的期盼。

9月24日傍晚，他下班后就带着妻子和4岁的女儿登上了回家的列车。当晚9点多，他放下行李，第一时间就走进一家老字号米粉店，吃上一碗正宗的桂林米粉。

“这一口地道滋味下肚，常年在外的漂泊感瞬间消散。”马盛明说，这些年，每次回到桂林都有新惊喜。这次带孩子回来，发现儿时老城街巷已变了模样，如今再度漫步城区，城市整体精致度、宜居度大幅提升。他坦言，在外这些年，也吃过不少挂着桂林米粉招牌店里的米粉，虽然味道不错，但总觉得少了那股老桂林的烟火气。自从有了孩子，节假日只要有空，马盛明都会带着孩子回桂林，就是想让孩子尝尝他从小吃到大的味道，看看家乡这座漂亮的城市。

“外地的米粉永远复刻不了家乡的味道，就像别处的风景，替代不了故乡的温柔。”他笑着说。



▲家人团聚分享月饼。

▼中秋之夜，南洲大桥附近江边，市民游客围坐一起聆听音乐会，共赏一轮明月。



一席中秋家宴 盛满故土温情

“记得我上一次在家乡过中秋，还是10多年前。这么多年，我一直惦记着象鼻山下，漓江水面映出的那一轮圆月。”旅居加拿大20年的桂林人张文，已经3年没回家乡。今年，她和丈夫特意调整休假时间，把

回国行程定在9月底至10月初，赶在桂林过中秋。

张文的大家族有十几口人，往年中秋，全家人都会围坐团聚。而身在海外的她，只能隔着时差，通过视频送上节日祝福。今年，她终于盼到能亲身享用家人烹制的中秋家宴。

中秋那天傍晚，厨房里烟火升腾。一家人分工忙活，不一会儿，子姜焖鸭、油豆腐酿、红烧漓江鱼

等一道道地道的桂林菜陆续端上桌，香气四溢。全家人围坐餐桌，边吃边话家常。张文和亲友分享在海外的生活点滴，老家在福建的丈夫也饶有兴致地听长辈讲起桂林的老故事。

“这次回来，我能明显感受到桂林的变化：城区路网通行更加顺畅，商圈业态越来越丰富，文旅配套持续升级。但是，无论城市怎么变，家里这一桌饭菜的味道，始终和记忆里的一模一样。”张文说。

一轮田园明月 见证乡村蝶变

在四川成都从事互联网行业的李哲，老家在桂林全州县。离开家乡12年，平日大多只有春节才能短暂返乡。今年中秋，他特意带上父母回到家乡老宅，在乡村小院里与亲友们赴一场中秋之约。

在李哲的记忆里，早年回乡，进村的道路坑洼难行，一到傍晚村子便冷清昏暗。如今，宽阔平坦的柏油路直通村口，村庄建起了沿江步道、休闲小广场，污水管接入家家户户，老宅旁的闲置农房改造为特色民宿，葡萄产业成为村里的特色富民产业。

“如今回到村里，才真切感受到家乡日新月异的变化。”李哲说，今年中秋之夜，一家人围坐在农家小院，桌上摆着自家菜园采摘的时令蔬菜，还有土鸡汤、炒土鸭。月光洒满小院，亲友、邻居们一边赏月一边闲谈，聊聊村里特色产业、人居环境提升的新变化。他感慨说，山还是那片山，但故乡的村子早已大变样。他已经开始满心期待下次返乡，再次感受家乡的新变化。

一碗米粉、一席家宴、一轮家乡明月，串联起天南地北的桂林游子心底共同的乡愁。他们也见证着桂林这座城市的成长与蜕变。中秋的意义，是奔赴、是团聚、是回望，更是在一次次归乡重逢中，看见故土的新生与美好。

方寸藏匠心 老味传新韵

老牌月饼厂飘出甜蜜新滋味

□本报记者刘菁 通讯员黎晓蝶

卢思琦/文 记者刘菁/摄

桂花飘香的九月，恰是月饼厂家、商家最忙碌的时候。恭城燕岩食品厂、平乐沙子桥头月饼厂、荔浦明旺糕点厂三家本土老字号守住老味道，用一枚枚新鲜出炉的月饼去拥抱互联网新赛道，让一抹家乡的滋味跨越山海，奔赴千家万户。中秋节已过，这抹甜蜜滋味与团聚欢悦仍留在心间。

饼载乡愁 好味飘香千里

中秋节前，记者来到恭城燕岩食品厂，只见门店前人头攒动，不少市民专程到此选购月饼。“我们现在住在北京，刚好回来看望家人，节后就要回北京，所以专程来买我们当地的月饼带给北京的朋友。”顾客黄阿姨说，在她看来，哪怕定居他乡，每逢中秋，心里挂念的依旧是这一口地道的恭城老味道。

好味道随着快递跨越山海。燕岩食品厂第二代管理者黄文琴告诉记者，有一位恭城的顾客将月饼赠予黑龙江友人，对方被味道打动，专程下单将近200个月饼，光是运费就远超月饼本身的价格，可这位顾客依旧乐于为此买单。“大家对咱们月饼的喜欢就是我们做好月饼的最大动力。”

同样热闹的还有平乐沙子桥头月饼厂，桥头月饼已走过三十八载岁月，老熟客络绎不绝。远在他乡的游子，总盼望着收到一盒来自家乡的桥头月饼，“吃上一口桥头的五仁叉烧，才算是过了真正的中秋节。”顾客小郭说，过节回家就盼着这一口。

荔浦明旺糕点厂门口人潮涌动，退休的李先生特地和老伴从桂林驱车前来。“我儿子最喜欢吃他们家的豆蓉月饼，我跟老伴今天专门从桂林开车过来买回去过节吃。”

归乡的游子、远方的食客，循着记忆中的饼香奔赴各家老厂，小小的月

饼，成为连接故土与异乡的情感纽带，安放对故乡的思念。

守艺传味 创新拓市场

在恪守传统手艺的根基之上，恭城、平乐两家老字号积极探索互联网销售新模式，线上线下双向发力；荔浦明旺糕点厂则选择深耕手工艺，保留手工带来的独特饼香，各有绝活，老味道焕发全新生命力。

记者了解到，恭城燕岩食品厂自1988年由刘文华创办，因家住燕岩村而得名，从一开始的60平方米家庭小作坊，逐步成长为8000平方米的现代化工厂。“目前我们生产的月饼有二十多个品种，主要有豆蓉、叉烧、莲蓉等传统口味。为满足不同消费需求，我们结合传统与现代口味，研发出香辣牛肉月饼、低糖莲蓉月饼。特别是现在年轻人喜欢的冰皮月饼，我们也开发了许多个口味，供年轻人选择。”第三代传人刘世卓介绍。老手艺拥抱数字新赛道，刘世卓把直播间搬进生产厂区。每日一早，他扎根车间调试设备，对照销售数据排布生产计划；待到工人下班，晚间还要开启两三个小时的直播带货。仅2025年中秋前后工厂月饼销量就接近80吨，产品远销北京、上海、湖南、四川多地。

平乐沙子桥头月饼始于1988年，名称由来是因月饼作坊位于沙子大桥的桥头，被乡亲们亲切地称为桥头月饼，由两代人接续经营的本土作坊。技术更新迭代以后，厂子遵循“机器为辅，手工为核”的制作规矩，揉面、包馅依靠机械保障出品稳定，调馅、压模这些决定风味的关键步骤，依旧交由老师傅亲手把手控。镇店之宝五仁叉烧用料考究，果仁逐粒剔除坏果，叉烧选用本地土猪五花肉慢卤4小时，油香与果仁脆感交融，俘获不少年轻消费者。葱汁豆蓉更是本地人的心头好，新鲜葱汁融入绵密豆蓉，咸甜交织，沉淀一代又一代人的中秋记忆。顺应市场变化，厂子也推出冰皮月饼，成为送礼新选择。销售上践行“老味道不能丢，



▲恭城燕岩食品厂的第二代传承人黄文琴(左)和第三代传承人刘世卓。

新路子也要走”，线下布局本地商超零售网点，线上开启直播，借力本地网红扩大销路，让月饼的香味随着互联网奔赴全国各地，去年中秋旺季共计卖出30多万枚月饼。

荔浦明旺糕点厂，则把重心沉淀在手工艺传承上。糕点厂1994年由15名老工人自筹资金创办，66岁的老师傅龙贵萍见证了工厂一路发展。“光是制作绿豆蓉，就要经过炒、去壳、打粉、蒸等多个步骤保证馅料的口感。”龙贵萍告诉记者，工厂引入设备优化压模、烤制工序，但馅料、酥皮坚持手工制作。“手工制作馅料和酥皮，有着机器制作无法替代的口感。”龙贵萍说。除豆蓉系列之外，还结合荔浦芋头特色打造香芋月饼，创新榴莲、哈密瓜水果月饼，以真材实料守住老口碑。

接续耕耘 一味暖中秋

手艺的发展与传承，离不开后辈的接续奔赴。这几家月饼老字号，有两代相守，也有三代接力，年轻一辈接过父辈的“接力棒”，读懂月饼背后沉甸甸的情感，一边传承古法手艺，一边拓展新思路，守护记忆中的甜蜜中秋。

恭城燕岩食品厂的“95后”刘世卓，是家族第三代传人，从小学一、二年级开始，每逢生产旺季就到厂里帮忙，2020年大学毕业后毅然返乡学习管理工厂。面对老一辈工人

不熟悉新机器的难题，他一边钻研生产技术，手把手教工人操作设备，一边管理线上直播、订单发货，在传统工艺和现代化生产之间寻找平衡，用年轻人的视野为老牌工厂注入活力。

平乐桥头月饼依靠两代人的默坚守，把江边小作坊打磨成刻进当地人记忆的中秋符号，李士荣秉持“老味道不能丢，新路子也要走”的理念，没有固守传统线下渠道，而是主动拥抱直播电商，让远走他乡的游子，隔着屏幕也能够买到家乡月饼。

荔浦明旺糕点厂迎来“厂三代”莫曼。“因为妈妈太忙了，以前小时候，别的小朋友都是在家等着父母做好饭，阖家团圆吃月饼。但我的常态就是，搬着板凳在家门口等着还在厂里忙碌的爸妈回来，刚开始是坐着等，等累了还会走出去等。”如今已是两个孩子母亲的莫曼回厂里学习手艺，“一般来说，要三年才能出师，因为要维护好我们的口碑，必须要严格要求。”龙贵萍严肃地说。莫曼也憧憬拓展线上渠道，希望异乡游子可以尝到这份儿时味道。

时光流转，作坊变厂房，手工与机器相辅相成，改变的是生产与销售的方式，不变的是匠人对原料、对工艺的敬畏之心。总有人用几十年如一日的手艺和初心，守护一代又一代人的味蕾。一块块带着温度的月饼，装着故土乡愁，承载人间团圆，代代薪火相传，岁岁中秋，久久飘荡。

千家洞国家级自然保护区综合科考启动

本报讯（记者周子琪 通讯员冯涛）近日，广西千家洞国家级自然保护区综合科学考察项目启动会暨业务技术培训在灌阳县举办。此次科考由广西林业勘测设计院承担实施，将系统更新保护区自然资源本底数据，为保护区精细化管理提供坚实的科学支撑。

据了解，千家洞国家级自然保护区位于我市灌阳县，是南岭山地重要生物基因宝库，保存着较为完整的中亚热带常绿阔叶林生态系统，生物多样性价值突出。本次科考实施周期为一年，将组织开展植物、鸟兽、两栖爬行、昆虫、大型真菌、苔藓等多门类野外专项调查，全面查清主要保护对象等基础情

况，更新完善保护区资源档案。

启动会上，保护区管理处、项目实施单位以及桂林市林业和园林局、自治区林业局野生动植物和自然保护区管理站相关负责人先后发言。启动会后随即开展业务技术培训，各相关领域科研专家围绕动植物识别监测、大型真菌调查、信息化调查APP实操等内容授课，统一调查技术规范标准，着力提升一线管护队伍野外调查与数字化监测业务能力。

下一步，科考团队将按计划有序推进外业调查工作，保质保量形成科考综合成果，进一步夯实千家洞国家级自然保护区生态保护管理基础，助力南岭区域生物多样性保护工作走深走实。

象山区多部门联合开展环境整治

本报讯（通讯员欧阳珊）为持续深化全国文明城市常态化创建，近日，象山区城管局、环卫站联合翠竹路社区、中建八局，对威达南小区开展环境卫生集中清扫、杂物清运专项整治行动。

在整治行动中，各部门分工明确：象山环卫站提前摸排小区环境问题，统筹调度人员、车辆和清运力量；中建八局组织人员参与杂物搬运、垃圾清运；社区工作人员、城管队员各司其职、密切协作，对小区内长期堆积的废旧家具、闲置杂物、生活垃圾、废弃堆积

物、枯枝落叶等进行彻底清理。针对卫生盲区和楼道堵点，工作人员逐一清扫、集中搬运、统一清运，畅通楼道与消防安全通道。在清理卫生的同时，工作人员积极宣传，引导居民养成文明卫生、整洁有序的生活习惯。

此次行动不仅提升了小区整体面貌，也有效消除了小区内的安全隐患。象山环卫站相关负责人表示，将建立常态化巡查、精细化整治机制，持续开展环境提质系列工作，为广大市民游客打造整洁、安全、舒心的市容环境。

百米长卷赓续长征魂



▲国庆前夕，中华小学开展“百米长卷赓续长征魂 一腔童心赤诚颂中华”主题活动。学校组织学生在百米长卷上进行长征主题绘画创作，让学生在绘画中感悟伟大长征精神，厚植红色家国情怀。图为学生在百米长卷上进行绘画创作。

记者苏展 摄

雁山区慈善事业提质建设专项服务项目启动

本报讯（通讯员陈晓菊 何乃柱）9月24日，雁山区慈善事业提质建设专项服务项目启动仪式在广西师范大学雁山校区举办。活动紧扣广西“暖心民政”“善行桂林”行动部署，以党建为引领，深化校地联动，补齐基层慈善服务短板，推动慈善力量下沉基层。

活动现场，雁山区委社会工作部、区民政局与广西师大政管学院共同为社会工作等专业的教学科研实践基地揭牌，搭建起“政府+高校”协作平台，实现政策研究、人才培养、公益实践双向互通。现场为5个乡镇（街道）“善行驿站”、13个村（社区）“慈善互助社”授牌。这些驿站、互助社将依托现有党群民政阵地运行，打通慈善服务群众“最后一公里”。活动还为驻

雁山多所院校慈善志愿服务队进行了授旗。随后开展了专题培训，职能部门业务骨干、高校专家、社会组织代表围绕阵地运营、劝募规范、资源动员等内容为基层一线工作人员授课。

据了解，今年以来，雁山区积极推进“善行驿站”“慈善互助社”建设，通过政府购买服务，引入桂林市社会工作协会、广西师范大学政管学院社会学与社会工作系等专业团队，联动雁山七所院校，着力构建党政社企联动工作机制。下一步，雁山区将用好校地共建平台，完善“区级统筹—镇善行驿站—村社慈善互助社”三级慈善服务体系，规范慈善管理，凝聚高校、企业、社会组织多方力量，以慈善事业高质量发展助力基层治理现代化。

农行资源县支行支持猕猴桃种植助力乡村振兴



▲农行广西资源县支行立足地方资源禀赋，支持特色农业产业，以普惠信贷产品为抓手，把金融资源送到田间地头。近三年来累计投放助农贷款约1100万元，助力农户、小微企业等经营主体延伸产业链，发展猕猴桃采摘游、农家乐等新业态，带动百姓收入稳步增长，为乡村全面振兴注入坚实产业力量。目前当地猕猴桃种植面积达4200亩，产业产值约6000万元，带动50余户致富发展，户均年增收3000余元。图为农行工作人员在了解猕猴桃产销情况。

通讯员伍文情 苏晓婷/文 通讯员伍文情 摄