



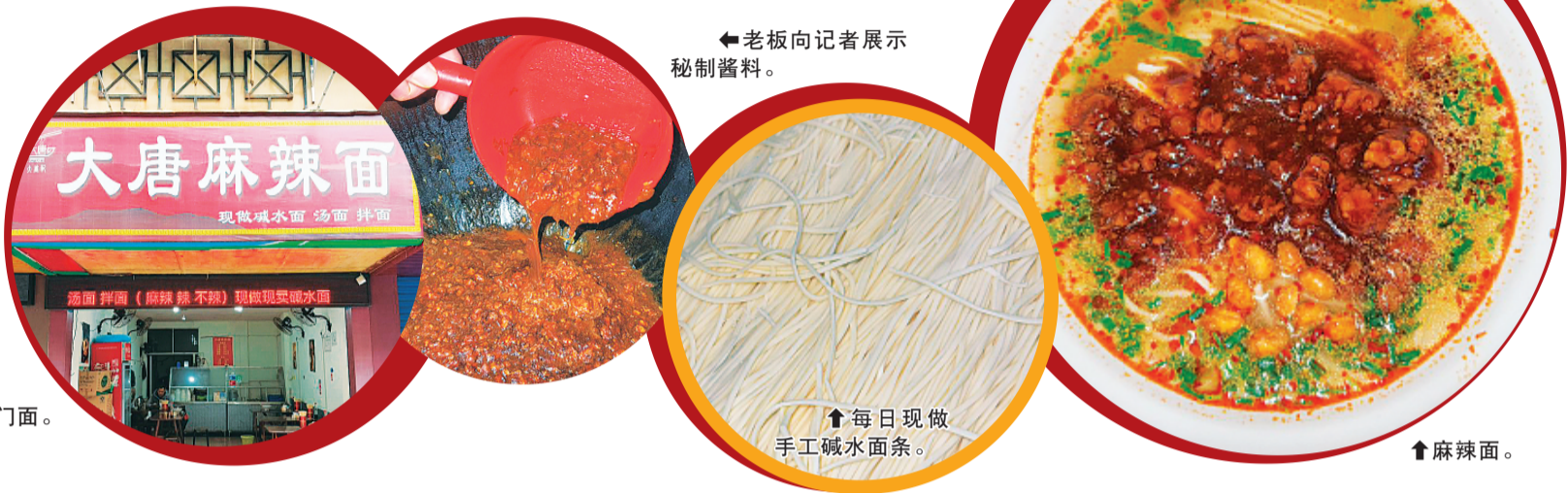
走街串巷

寻美味之三百一十

粥粉面点

# 一碗现做现卖的麻辣面 开启活力满满的一天

↓店铺地址。(软件截图)



→店铺门面。

←老板向记者展示  
秘制酱料。↑每日现做  
手工碱水面条。

↑麻辣面。

在桂林的早餐江湖里，米粉无疑占据半壁江山，但总有别样风味能从中脱颖而出。在叠彩区芦笛路上，一碗传承灵川特色的麻辣面，成了周边社区居民开启活力一天的“密钥”。鲜香浓郁的酱汁裹着劲道爽滑的面条，麻味温和不呛喉，辣味醇厚不刺激，一口下肚暖意便传遍全身，让忙碌的清晨也平添了几分幸福感。

## ★推荐理由 灵川风味足 用料够扎实

我老家也是灵川的，这面就是我们那边的味道。这家店的面条是自己做的，一吃就知道，而且酱料更是香而不腻，麻和辣的分寸把握得恰到好处，肉酱给得也实在。早上吃一碗，顶饱到中午都不饿。

——家住观音阁的蔡先生

## ★记者探店 现做现卖 一碗面藏着真功夫

循着食客的推荐，记者来到位于叠彩区芦笛路芦笛苑小区门口的大唐麻辣面。即便不是饭点，店内也已坐了不少食客。店面虽不大，却收拾得干净整洁，操作台正对门口，老板唐跃林正手脚麻利地煮着面，空气中弥漫着面香与酱香交织的诱人气息。

店内售卖的面条只分汤面与干拌两种，价格从一两的5元至三两的7元不等。刚进店，老板便热情询问：“要汤的还是干拌？面条软一点还是劲道些？”得知是初次到店，他建议，“可以先试汤面，顺滑入味，适合大多数人。”

话音刚落，他便忙活起来：从一旁的面盒中取出新鲜的碱水面下入锅中，同时在碗底放入秘制酱料、冲入鲜香高汤；待面条煮熟捞出盛入碗中，撒上黄豆与香菜，最后浇上一大勺喷香肉酱，一碗热气腾腾的麻辣面便新鲜出炉了。

调料台配有酸菜等小菜，供食客自取。记者端过面，先闻到一股浓郁酱香与花椒辛香，似红烧牛肉面，却多一丝独特风味。将面条与汤汁充分搅拌，每一根面条都裹满了浓郁酱汁，肉粒清晰可见、香菇粒饱满多汁。

入口一尝，面条劲道弹牙、软硬适中；肉酱口感醇厚，肉质紧实不柴，吸饱汤汁的香菇更是鲜香四溢。花椒的麻香与辣椒的醇辣相互交融，既不刺激也不呛喉，口感层次丰富。不知不觉间，一碗面便见了底。

唐老板说，这个季节九成客人选汤面，暖和开胃；夏天则干拌面更受欢迎，酱味纯粹、清爽不腻。“面条都是当天做当天卖，无添加，纯面粉制作，口感好，软硬也能按顾客要求调整。”他边煮面边介绍，眼里带着自信。

## ★小店故事 不断摸索微调 只为做好一碗面

39岁的唐跃林来自灵川，他向记者讲述起这门手艺的由来：“灵川的麻辣面最早从四川引进，已经有三十多年历史了，后来经过地方改良，形成了独特的灵川风味。”

唐跃林的亲戚在灵川做麻辣面已经二十多年了，他从小就耳濡目染，长大后更是直接跟着亲戚学做面条。“一开始就是觉得好玩，后来做着做着就喜欢上了，这门手艺看似简单，其实细节很多，尤其是酱料的配比，差一点味道就不一样。”唐老板说，面条制作是熟能生巧，但酱料的香料配料用量控制才是关键，这也是他们家麻辣面最核心的秘密，“我们家的酱料，其他家是做不出来的，这都是多年摸索出来的经验。”

2022年，唐跃林考察市场后，决定在桂林开店。“我专门寻找缺少这类面条的地方，最后选定芦笛路这个店面。”为了适应市区口味，他也对面条做了微调。“灵川的面偏粗有嚼劲，市里人更喜欢软一点，所以我做得细些，煮得久一点。辣度也经过调整，试过更辣的，但顾客反映受不了，现在用中上辣度，既保留特色，也更适合本地人。”

开店以来，唐跃林每天的生活都遵循着“三点一线”的规律，枯燥却充实。“每天早上五点就起床，然后到店准备食材、揉面、熬酱料，七点准时开门营业，一直到下午两点关

门。”这样的生活，他一过就是好几年，问起感受，他笑着说：“麻木了，没什么特别的感受，就是讨生活嘛。”话虽朴实，却透着一股韧劲。

如今，这家小店只有唐跃林一个人打理，从揉面、切面、煮面到招呼客人，全部亲力亲为。“做餐饮就是累，挣的都是辛苦钱。”

对于食材，唐跃林有着自己的坚持。面条用纯面粉制作，当天做当天卖，绝不隔夜；肉酱选用新鲜的猪肉和香菇，搭配葱姜蒜精心熬制，辣椒则是从指定商家那里采购，让商家现打成粉，保证新鲜度和口感。“我自己做的面条，什么都不加，吃起来放心，口感也更好。”如今，大唐麻辣面已经积累了一大批老顾客，每天到店的食客络绎不绝。问到未来的打算，唐跃林没有什么宏大的目标，只是朴实地说：“没什么特别的打算，就是好好把这家店经营下去，把这碗麻辣面做好，不辜负老顾客信任。”

从灵川到桂林，从学艺到守店，唐跃林用一碗现做现卖的麻辣面，延续着三十年的风味记忆。如果你也想换换口味，不妨来到芦笛路，尝一碗这份带着匠心与温情的灵川麻辣面，让鲜香麻辣的滋味，唤醒你元气满满的一天。

记者刘琪 文/摄

## 工行桂林分行：深耕反诈责任田 筑牢资金安全线

工行桂林分行深入贯彻国家关于打击治理电信网络诈骗犯罪工作的决策部署，坚持“预防为主、打防结合、综合治理”方针，扎实推进反诈工作向纵深发展。截至2025年10月末，该行累计开展集中宣教活动10余场，覆盖人次超8000；对全辖170个风险账户实施管控；成功堵截案件12笔，涉及涉案资金45.77万元；协助拦截嫌疑人涉诈资金104万元。

夯实内功，筑牢风险防控根基。该行将反诈能力视为员工履职的核心技能常抓不懈，2025年以来共开展各类培训12次。通过定期组织线上风险专题培训、知识测试及案例剖析会，及时将最新诈骗手法、风险特征与应急处置流程精准传导至一线，特别是柜面、大堂、客户经理等重要岗位员工，显著提升其风险识别敏感度、可疑交易拦截效能及客户劝阻技巧。

精准宣教，提升公众防范意识。该行针对不同客群的风险偏好与认知特点，实施分层分类的精准宣教策略。面向老年群体，运用方言以通俗易懂方式解析“养老投资”“冒充公检法”“保健品诈骗”等常见陷阱；针对青年学生及上班族，依托手机银行APP、微信公众号、短视频平台等线上渠道，推送揭露“刷单返利”“冒充客服退款”“杀猪盘”等骗局的警示案例与科普短视频，增强宣教吸引力与传播广度；对企业客户则开展“送教上门”活动，重点防范“冒充老板”“虚假转账指令”等针对性诈骗手段，有效提升公众风险防范意识与识诈能力。

科技赋能，凝聚反诈共治合力。该行坚持“技防+人防”双轮驱动，压实防控责任。紧跟电信诈骗犯罪新手法、新特征，持续迭代智能风控系统，深化对异常开户、

可疑转账等行为的精准识别能力。与反诈中心、人民银行等建立高效畅通的应急联络机制与信息共享平台，指定专人专岗负责对接涉案账户的快速查询、紧急止付、冻结扣划等指令，确保在风险处置“黄金时间”内高效响应。积极参与公安机关牵头的反诈联席会议与专题研讨，围绕“跨境资金转移阻断”“新型技术诈骗应对”等难点痛点，主动建言献策，合力织密反诈防护网络，坚决守护人民群众财产安全。

下一步，工行桂林分行将一以贯之践行金融为民担当，持续提升反诈能力，深化多方协作，为守护好人民群众财产安全、维护区域经济社会稳定贡献更大力量。

通讯员刘利 曾俊琪

## 交房通知书

尊敬的兴进·御园业主：

兴进·御园项目芙蓉苑组团49#、50#、51#、52#楼栋已达到交付条件，请您于2025年12月30日携带《商品房买卖合同》、购房票据、专项维修资金票据、身份证复印件，前往51#楼商铺办理收房手续。逾期未办理的，按合同相关约定处理。

咨询电话：0773-7599169

广西兴进实业集团有限责任公司

2025年12月22日