

帮助更多人实现再就业

——“八桂米粉师傅”李文森获评“全国最具特色劳务品牌形象代言人”

从柳州饭店总厨，到市第一职业技术学校烹饪技术与管理系专管委员；从为顾客烹饪美食，到为学员传授柳州螺蛳粉烹饪技能……今年50岁的李文森钻研烹饪技术30年，如今带出一批批学员，帮助更多人实现再就业。

在烹饪行业，大家称他为“李文森大师”。2022年底，李文森成为“全国最具特色劳务品牌形象代言人”，代言品牌为“八桂米粉师傅”（螺蛳粉），他也是全区唯一获此殊荣的米粉烹饪师傅。这份荣誉，为我市“八桂系列”劳务品牌建设增添了浓墨重彩的一笔。

传授螺蛳粉制作技艺

笔者第一次见到李文森，是2021年10月。在第一届广西技能大赛八桂劳务品牌柳州螺蛳粉制作项目的集训场上，穿着厨师服的李文森展示了他精湛的刀工——一片片酸笋三下五下就被切成几乎一样大小的条状。当天，品鉴团队尝了他煮的柳州螺蛳粉和螺蛳鸭脚煲，纷纷竖起大拇指，称赞“地道、美味”。此次大赛，李文森拿下该项目的银牌。



李文森（左二）在指导学员。

“我也没想到能成为‘八桂米粉师傅’形象代言人。”李文森说，自从3年前成为市一职校的一名烹饪教师，他把更多的心思放在了教学、培训和产品研发上。

3年时间，他除了任教，还额外开设了20个柳州螺蛳粉烹饪技能培训班，向800余名学员传授螺蛳粉烹饪技能。李文森还经常担任自治区级各项技能大赛八桂米粉制作的评委，与参赛者交流烹饪技巧。

这些年，作为“柳州市烹饪技能大师工作室”和“广西壮族自治区‘八桂米粉师傅’劳务品牌专家工作室”负责人，李文森用实际行动助推柳州螺蛳粉制作行业标准的建设。

培养更多技能人才

在李文森的众多学生当中，不少人从事餐饮行业，包括开螺蛳粉店、做螺蛳粉原材料加工生产、螺蛳粉电商销售等。

23岁的秦祥淋家住柳城县马

山镇，从市一职校毕业后，他回到老家，与家人一起从事螺蛳粉原材料加工生产。“我在学校学到了很多关于螺蛳粉制作的技能，其中最让我难忘的是李文森老师做的一道螺蛳炸芋头鸭脚煲。”秦祥淋说，当时学生们都争着上李文森老师的烹饪课，他做的菜一出锅，香味扑鼻，一大拨学生闻着香味来到教室，大家都想品尝一口。

受李文森的影响，秦祥淋苦学柳州螺蛳粉烹饪技能，如今，这些技能都派上了用场。“现在在我一年大约有8万元的收入，相信未来会干得更好。”秦祥淋说，他会努力抓住柳州螺蛳粉的发展机遇，干一番事业。

看到学生们学有所成，李文森倍感欣慰。成为“全国最具特色劳务品牌形象代言人”后，他更加严格要求自己，希望通过“传帮带”，培养出更多“柳州螺蛳粉工匠”，助力柳州螺蛳粉产业发展。

促进更高质量就业

“李文森成为‘全国最具特色劳务品牌形象代言人’，是我

市打造‘八桂系列’劳务品牌建设的一个典型案例。”柳州市人力资源和社会保障局副局长韦志革表示，通过推行“政府引导、院校参与、企业融合、技能提升”的劳务品牌发展模式，我市已成功培育8家自治区级“八桂系列”劳务品牌示范项目，数量居全区首位。

据统计，我市聚焦螺蛳粉“小米粉大产业”发展，率先研发制定螺蛳粉职业技能标准，累计开展400个培训班，培训1.5万余人，助推全国开办实体店达2.3万家，螺蛳粉全产业链创造就业岗位达30多万个，5500多户脱贫户约2.8万人由此脱贫致富。

今年3月至12月，在我市整市推进产业工人队伍建设支持企业用工行动中，打造“八桂系列”劳务品牌被列为重点工作之一。该行动提到，通过开展“八桂米粉师傅”师资和技能人才培养，精准对接米粉企业输送技能人才，实现培训即上岗，促进农村转移劳动力更加充分更高质量就业。

（范桢）

竹筒奶茶成柳州打卡新标配

有人认为是“新瓶装旧酒”，有人认为可留作纪念

〇〇全媒体记者 韦莹芸
见习记者 宁超来

近日，竹筒奶茶成为奶茶届“新星”，因其带有“柳州”二字和景点名称的标签十分上镜，也成为不少来柳游客打卡的新标配。那么，什么是竹筒奶茶？

昨日，记者在五星商业步行街一家竹筒奶茶店看到，竹筒奶茶是将各式饮料放入竹筒中，用绵密奶盖和饼干碎作为装饰的饮品，还插上一根印着“想你的风吹到了柳州”吸管套的竹子状吸管。竹筒奶茶店面用竹子元素装饰，点单柜台旁码着6排竹筒堆成的竹筒墙，饮品售价在25至30元之间，菜单旁贴着“不选择竹筒包装则少10元”的提示语。

尽管下着毛毛细雨，仍有顾客在排队购买。店员告诉记者：“生意好的时候，一天能卖上千杯。无论白天黑夜，店门外都排起长队。竹筒不回收，顾客可以拿走。”刚买了竹筒奶茶的市民周彦



五星商业步行街某店的竹筒奶茶。

彤说：“我是本地人，发现柳州也有这样的店后，就来跟风打卡。不过，感觉口感没什么特别。”在五角星标志性建筑旁拍照打卡的广东游客吴浩荣说：“我们打算在柳州玩两天，奶茶喝完后会拿竹筒回去做笔筒，也是一个纪

念。”

随后，记者来到窑埠古镇某连锁奶茶店，看到这里也推出了带柳州地标的竹筒饮料新品，店内有不少顾客在拍照打卡。该门店还在显眼的位置张贴了提示，提倡顾客对竹筒进行重复利用，如带回家当花瓶、牙刷杯，或者拿来做竹筒饭等。

据了解，竹筒是由现砍竹子加工后批发而来，新鲜的竹筒会带有竹香。但经过加工和运输后，竹子的香气会减淡。记者分别在两家店购买了竹筒奶茶，并未品尝出或嗅出竹香味，奶茶和冰沙的味道与普通版差不多。

部分网友认为，价格近30元的竹筒奶茶在口感味道上并没有提升，只是“新瓶装旧酒”，且竹筒品控无法保证。另一部分网友认为，竹筒不仅是打卡好物，可以拍照发到社交媒体证明“到此一游”，还可以二次利用。也有网友认为，用竹筒装奶茶纯粹是浪费竹子资源。

小龙虾“抢鲜”上市 你准备尝鲜吗？

大批量上市预计要再过一个月时间

〇〇全媒体记者 宁静波

晚报讯 随着气温渐渐回暖，小龙虾按捺不住“爬”上了市民的餐桌。10日，记者走访我市市区部分农贸市场发现，小龙虾已经悄悄“现身”。但由于气候原因，当前市场上小龙虾售价较高，个头也较小。

当日上午11时许，记者来到前进农贸综合市场，新鲜上市的小龙虾被摆在不少水产摊位的显眼位置，一只只小龙虾被装在塑料筐里等待出售，不时有市民前来选购。

“前几天价格更贵，这两天价格有所下降。目前，中号的小龙虾售价约为35元一斤。”摊主覃凤艳说，小龙虾刚上市不久，所以价格还有点偏高，前来尝鲜的市民并不多，多数是餐馆采购，预计4月底价格会便宜些。

“小龙虾要吗？今天刚到的，小虾25元一斤，中虾35元一斤。”在柳北区胜利海鲜大市场，只有四五

家摊位在售卖小龙虾，其中一摊位老板介绍，市场上最好卖的小龙虾是中号虾，目前市场上销售的多是本地产的青虾。

在水产摊位前，市民谭莉洁购买了3斤中号小龙虾，打算和家人一起尝鲜。“好久没吃了，就想解解馋。”谭莉洁说，她和家人都特别喜欢吃麻辣小龙虾，虽然现在价格偏高，但也要过过“嘴瘾”。

记者向柳南区流山镇流山村李家屯小龙虾养殖户覃荣了解到，今年受天气影响，不少本地的小龙虾还未出货，预计要再过一个月，小龙虾才会大批量上市，届时价格会有所下降，喜爱吃小龙虾的市民可以大饱口福。

