

桂林“粉超”特别报道



走街串巷 寻美味

粉超系列



▲店长黄女士给米粉加卤水。

环城北二路“粉小匠”：

三代人匠心传承 让家乡味香飘全国

□本报记者周子琪 文/摄

在七星区环城北二路澳洲花园小区对面，有家名为“粉小匠”的米粉店静静守着一方烟火。店主徐海燕用祖传的卤水秘方，坚守本味，让这碗桂林米粉，不仅深受街坊邻里喜爱，更慰藉着无数游子的乡愁，让家乡味飘向大江南北。

推荐理由：一口回甘 唤醒味觉记忆

这家店的米粉软糯爽滑、卤香醇厚，吃完不口渴还回甘，就是几十年前的老桂林米粉味道。

——米粉店食客胡先生

记者探店：用料讲究 每一口都见真功夫

近日，记者来到“粉小匠”米粉店。该店装修简约，品类除了桂林米粉，还有螺蛳粉、麻辣面等，满足不同食客口味。店内食客络绎不绝，有附近的居民、周边学校的学生，还有不少专程驱车赶来的老食客。

操作间内各类食材摆放整齐有序，员工熟练地将米粉浸入沸水，片刻后快速捞起，甩干水分盛入碗中，再精准舀上一勺卤水。店长黄女士告诉记者：“舀卤水是有讲究的，除了把控用量，一定要先把勺子探到锅底，把上下卤水充分搅匀，这样每一碗粉的味道才能均匀。”

记者点了一碗搭配锅烧和牛肉的桂林米粉，将酸豆角、葱花、辣椒等配料，轻轻拌匀，醇厚浓郁的卤香瞬间四散开来，萦绕鼻尖，让人食欲大增。米粉入口后软糯爽滑、锅烧酥嫩不腻，牛肉入味扎实，酸豆角脆爽解腻，葱花清香提味，多重口感交织在一起，层次丰富。一碗下肚，口腔里依旧萦绕着卤水独有的浓香，不口干、不腻味，还有丝丝清甜回甘，让人回味无穷，这是老桂林米粉独有的魅力。

徐海燕坦言，桂林米粉店有很多，每家味道各不相同，核心就在于卤水。她家的卤水秘方历经三代传承，精选多种香料与中药材搭配，下料先后顺序、火候大小、熬制时长都有严格讲究，分毫不敢马虎。正是这份代代坚守的精细把控，成就了这种独特滋味。

小店故事：传承三代人 守住老味道

“粉小匠”米粉店的故事，要从20世纪位于桂林十字街的石记米粉摊说起，那是老桂林人心中难以磨灭的味觉印记。

徐海燕的姑妈石伯娘与出身中医世家的丈夫，于20世纪70年代在十字街经营米粉摊，精心调制的卤水，成为许多老桂林人的味觉记忆。后来，石伯娘将

熬制卤水、烫粉调味的全套手艺倾囊相授给徐海燕的父亲，让这份老味道有了第一代传承。慢慢地，徐海燕的父亲成了经营米粉摊的主力，街坊食客跟着石伯娘的儿子，亲切地喊他“表哥”，而徐海燕和姐妹从小就在粉摊帮忙，被唤作“米粉妹”。

徐海燕成年后考入艺校，后来成为国家级非物质文化遗产项目广西文场代表性传承人何红玉的嫡传弟子，走上了文艺道路。父亲年纪渐长后，徐海燕的哥哥接过手艺，带着这份老味道来到了深圳，让桂林米粉在异地落地生根。

几年前，徐海燕在微信上看到朋友们纷纷念叨想念她家的米粉，心里很不是滋味。应朋友们的期盼，徐海燕与哥哥尝试将米粉打包配送。于是，徐海燕和哥哥一拍即合，开始尝试将米粉、卤水、配料分开打包配送，没想到一经推出就收获无数好评，订单源源不断。为了还原堂食口感，他们历经一年试验，成功推出无添加剂的包装米粉；并创办工厂，专门加工卤水、锅烧、叉烧、牛肉、牛腩、酸豆角等核心原材料，建起一条完整、标准的食品供应链，成立品轩王食品有限公司。如今，产品销售往全国乃至海外，也为外地桂林米粉店提供技术支持。

在深耕线上与供应链的同时，徐海燕始终眷恋实体店的烟火气。继桂林理工大学雁山校区开出实体店后，2025年初，她又开设了“粉小匠”米粉店，继续守护这份老味道。

从十字街的米粉摊，到标准化产业，变的是经营形式，不变的是代代相传的匠心。徐海燕说，这么多年，他们做桂林米粉的准则始终是坚守品质，传承最传统的味道，希望这碗承载着三代人爱吃的米粉，能一代代传承下去，让更多人爱上桂林的舌尖醇香。

资源县举办专场招聘会

本报讯（通讯员刘致毅）近期，2026年资源县春风行动暨就业援助季活动专场招聘会在车田苗族乡与资源镇分别开展，为企业与求职者搭建起精准对接桥梁，实现“企业招贤”与“群众就业”的双向共赢。

3月27日，在车田苗族乡幸福里社区开展的专场招聘会吸引了20家企业参与，提供岗位500余个，重点针对脱贫劳动力、易地搬迁安置群众开展“一对一”就业帮扶。3月30日，在资源镇中心花园广场开展的专场招聘会吸引了30余家本地优质企业，提供生产操作、技术研发、服务销售、行政文员等岗位1100余个，涵盖木工加工、电子制造、农产品加工等多个领域，满足高校毕业生、农村劳动者以及脱贫劳动力等不同群体的就业需求。

据统计，两场招聘活动共接待求职咨询800余人次，现场达成就业意向88个。此次招聘通过“县城辐射+乡镇延伸”的联动模式，将就业服务送到群众“家门口”。

资源县人力资源和社会保障局相关负责人表示，将持续聚焦重点群体就业需求，常态化开展“就业大篷车”流动招聘、订单式技能培训等活动，不断完善“育训一培训一就业”全链条服务，为县域经济社会发展注入人才活力。

灵川：田间地头绘就“春耕图”

本报讯（记者周子琪 通讯员唐娜）近日，灵川县广袤的田野间处处涌动着春耕的热潮。种粮农户们正抢抓气温回升的有利时机，全面启动早稻育秧工作。

在潭头镇东头村委雷家洞村的水田里，一幅生机盎然的“春耕图”正徐徐铺展。灵川县老村长种植专业合作社的阳满寿正带领着十多名经验丰富的农户，在秧田中紧张有序地忙碌着。平整秧床、摆放秧盘、均匀撒种……每一道工序都严谨细致、有条不紊。大家分工明确，配合默契，田间地头洋溢着抢抓农时、勤耕不辍的浓厚氛围。

目前，灵川县早稻育秧工作已陆续展开。下一步，灵川县农业农村局将持续组织农技人员下沉一线，开展精准指导，强化秧田管理，全力保障农户育秧、育好秧，为全年粮食丰产丰收打下坚实基础。

农忙时下地 农闲时唱戏

田间走出的报安彩调队 把乡土腔调唱出新生机

□本报记者刘菁 通讯员梁斌玲 卢晓玲/文

记者刘菁/摄

在阳朔县葡萄镇报安村，一阵婉转诙谐、明快活泼的彩调唱腔，打破了乡村的宁静，“报安彩调队”的队员们，又开始了新一天的排练。他们的一招一式、一腔一调，蕴含着独属于这片土地的烟火记忆，历经岁月沉浮，在落寞中重新集结，守护着这份弥足珍贵的乡土文化。

百年腔调润乡土 村村皆有戏韵长

彩调，源于农村歌舞与男女之间来有往的“对子调”，融合了湖南花鼓戏、江西采茶戏等民间戏曲的精华，最终在我市灵川、临桂、永福等地形成成熟剧种，用特有的方言演唱，并于1955年被正式定名为“彩调剧”。其凭借通俗易懂的唱词、诙谐有趣的表演、贴近生活的内容，成为桂北百姓刻在骨子里的文化记忆。

在过去漫长的岁月里，桂北乡间遍布“草根”戏班，每个戏班都有专属雅号，逢年过节、婚嫁嫁娶、祈福贺寿，彩调一开场，便是十里八乡的盛会。

报安彩调队，便是这众多“草根”戏班中的一支。“我们彩调队说起来也有上百年的历史了。以前村里无论老人小孩，谁都能扯上两嗓子。”队长李树光说。

过去，彩调是报安村乃至周边村落最主要的“精神食粮”，剧目多取材于民间故事、家庭琐事、劳动生活。彩调队的队员们都是土生土长的农民，农忙时下田劳作，农闲时登台唱戏。无需华丽的舞台、专业的布景，一块空地、几张板凳，便能搭起戏台，开嗓唱戏。彩调队排练的地方，总是围满了看热闹的亲乡，孩子们跟着模仿身段，老人们跟着哼唱曲调，代代相传的唱腔，就这样在口耳相传中延续。

每逢重大节日，戏班更是连唱数日。“那时候我们踩着单车去别的村演出，所有东西都是自己扛，一群人一起，从来不觉累。”队员李小柱笑着说，只要看到戏班的身影，周边村落的百姓便会搬着竹椅、长凳，早早占位，表演开始后，喝彩声、掌声此起彼伏。彩调承载着几代人难以磨灭的童年记忆与乡土情怀，也成为凝聚乡邻情感的重要纽带，见证着报安村的岁月变迁。

彩调队重新集结 草根戏班焕新生

20世纪90年代，村里大批青壮年劳动力相继外出打工。曾经热闹非凡的彩调队也面临人才流失、队员四散。原来有着40多位队员的彩调队，锐减到现在的15人。慢慢地，悠扬的唱腔沉寂，这份承载着几代人回忆的民间艺术，面临着失传的困境。

“我就想把报安彩调队再次组织起来，让整个村子能有一些响声，村里的老人在晚上能听到一些欢笑声。”怀着这份朴素的心愿，2012年，李树光重新组建报安彩调队。他四处奔走，



▲部分剧目的手抄本。



▲彩调队日常练习。

▲李小柱和莫桂弟讨论表演内容。

召集村里热爱彩调的亲乡，重新组建起报安彩调队。这支全新的“草根”戏班队员，都是附近村子的农民，有年过七旬的老人，有在家带娃的妇女，有退休教师，也有工厂女工，其中最年长的队员李桥长已逾90岁，他们无一例外，都是凭着一腔热爱，聚在一起。

戏班再次组建后，没有专业的排练场地，李树光便把自己家改成了“彩调俱乐部”。3月26日，记者来到他家，楼房位于村口路边，十分好找。天晴时，队员们就在门口的空地上排练。下雨时，队员们就在一楼厅堂有限的空间里打磨唱腔、练习身段。

“没有条件就创造条件”是报安彩调队队员们的行事作风。以前，缺少服装道具，大家凑钱自购自做；没有化妆师，便向老艺人请教自学。在这里，每个人都是多面手，既是演员，又是乐师，还是化妆师，只为把彩调唱下去。“我现在什么乐器都会，能表演，又能伴奏，已经收了好多徒弟了。”李树光骄傲地说。

为了让彩调贴近时代、贴近群众，李树光带领队员们大胆创新。一边说着，李树光从角落的箱子里，拿出一沓又一沓的戏本子，细数这些年来他们紧跟时代步伐，将乡村新风尚、农家新事、党的政策方针融入彩调，自编自演了许多新剧目。这些短小精悍的段子，时长通常在5到

10分钟，讲的都是身边人、身边事，让观众倍感亲切，引发共鸣。

李树光说：“现在我们有自己的‘演出车’了，带上我们的家当，到哪里都可以演出。”2025年中秋节前夕，他们原本计划在村里演两场，可村民热情高涨，再三挽留，队员们只好将刚拆卸完毕的舞台重新搭建，演出持续到深夜十二点，观众依旧不肯散场，不少村民还自发送来矿泉水，用最朴实的方式表达对戏班的喜爱与支持。

彩调队重新组建的十多年来，李树光走村串巷，寻访在世老艺人，收集整理失传脚本，抄写20多本剧目，并反复试演修改。现如今，报安彩调队已成为周边小有名气的“草根”戏班，不仅在本村演出，还受邀前往全州县、灵川县、永福县的乡镇、村落登台表演。“去年一年我们演出了30多场，平均下来每个月有5~6场的演出。”李小柱笑着说，“现在网络发达了，有人通过互联网看到我们的演出，邀请我们去表演，的确多了不少演出机会。”李树光也受到各类邀请，外出参与艺术类专业学习和授课分享。

经过不懈努力，2018年报安村获评桂林市“千村万户文艺惠民工程”彩调·舞蹈村；2019年获评广西“千村万户文艺惠民工程”彩调村。李树光家也于2018年获评桂林市“千村

万户文艺惠民工程”文艺户；2019年，获评广西“千村万户文艺惠民工程”文艺户。

传承困境犹存 非遗薪火待续

尽管报安彩调队重新集结后焕发新生，但这支“草根”戏班的坚守，依旧难掩彩调面临的传承困境。对于他们而言，生存与传承的压力一直存在，且并未因时代发展而有所好转。

李树光回忆，彩调队最难的时候，因为没有固定的经济来源，演出收入微薄，甚至无法维持基本的道具更新、服装添置，更谈不上培养年轻演员、打磨精品剧本。队员们都是农民，大多有自己的工作与家庭，只能在业余时间排练，时间和精力都十分有限，难以全身心投入彩调传承。“以前演出收入都用来维持戏班运转，现在演出费也不多，大家全凭热爱才来，尽量多分些给大家，希望能坚持下去。”李树光说。

莫桂弟，2014年开始跟着李树光学习彩调，饰演旦角，现在已能登台演出。“我从来没有想过靠这个去挣钱，就是因为喜欢彩调，特别有意思。”而坐在他身旁的李秀林，则是不折不扣的“戏痴”，今年已经74岁的他，2012年开始学习，如今已登台演出十来年，说起老生的唱腔和身段讲究，就像打开了话匣子。

记者手记：

采访当天，记者与彩调队队员一同翻着手抄剧本，回忆着往昔的风采。从他们轻快的语调、绽放的笑容、兴起的表演中，记者被他们的热爱感染，数次红了眼眶，也从他们逐渐放缓的语速和叙述的停顿中，感受到他们对于彩调传承的担忧。

彩调作为国家级非物质文化遗产，从来不是高高在上的舞台艺术，它生于民间、长于民间，藏着桂北百姓的生活百态与精神追求。报安彩调队的队员们，既是普通的农民，也是执着的传承人，他们不计得失、默默坚守，为的就是让这片土地重新响起往日的欢歌。他们的坚守，让人们看到，只要有人守护、传承，彩调就能生生不息。

在欣喜之余，更多的是担忧。人才断层、经费短缺、受众老化……这些困境，在一定程度上影响着彩调在新时代的发展。彩调的传承，不能只靠民间“草根”艺人的单打独斗，更需要社会各界的共同发力，通过加大扶持力度，创新传播方式，吸引年轻力量加入，让彩调更好地融入新时代。