

桂林米粉 “圈粉”天下

——一碗粉如何让山水更有味道

□本报记者 李思静

游客来到桂林，头一件事往往是找家米粉老店，学着桂林人的样子，喊一声“来二两”。米粉在沸水里一烫，浇上秘制的卤水，码上几片锅烧牛肉，撒一把花生、葱花，端到面前，一口下去，唇齿留香，这一口也成了无数人挂念一生的“桂林味道”。

眼下，“潮动三月三·桂林首届‘粉超’——米粉超级联赛”即将开赛。除桂林米粉外，全市17个县（市、区）的各类米粉代表、广西其他13个设区市代表性米粉品牌，以及全国20多个省市的核心米粉品类也将同台亮相。

这场盛会的意义不只是一场简单的美食赛事，它将是赋能桂林米粉产业升级的“加速器”，激活文旅消费增长的“新引擎”，以及擦亮桂林城市形象的“金名片”。

●风味溯源 千年传说

看似普通的桂林米粉，何以“圈粉”天下？回答这个问题，首先要追溯这碗粉的根脉。

相传，桂林米粉的起源与秦始皇开凿灵渠紧密相连。两千多年前，为统一岭南，秦军远涉南疆。由于北方将士惯食面食，而南方盛产大米，军中伙夫受西北饅饅面制作原理启发，将大米泡胀、磨浆、蒸熟、压榨成粉条，这便成了桂林米粉的雏形。而为了应对军中将士在南方水土不服的情况，军医将当地中草药熬制成汤药供将士服用，久而久之，草药与汤料结合，形成了桂林米粉“灵魂”——卤水的雏形。这一历史传说，让桂林米粉从诞生之初，就承载着南北交融、因地制宜的生存智慧。

时光流转，桂林米粉的制作技艺已被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录，当年的军粮融入了百姓的日常，这种历史的联结，在今天的灵渠畔依然生动鲜活——

2025年10月，第十四届桂林米粉节伴随着古老灵渠的开闸拉开帷幕。桂林米粉长桌宴、米粉展、秦潮奇妙游、灵渠游船演艺等特别活动，生动展现了兴安“因渠而生、因粉而兴”的独特价值，让游客一边嗦粉，一边感受米粉文化的魅力。

与此同时，技术的突破，让桂林米粉走得更远。随着鲜湿米粉保鲜问题的解决，预包装米粉走向全国各地，甚至漂洋过海，不仅让身在异乡的桂林人能尝到家乡味，也让更多外地朋友足不出户，便能拥有一碗鲜美的桂林米粉。

近年来，我市先后制定了一系列政策文件和地方标准，并成立了打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班，支持米粉产业品牌化标准化建设、米粉加工企业做强做优做大、“桂林米粉+文旅”深度融合，全力推动桂林米粉产业高质量发展。

产业做大了，米粉店本身就成为了桂林的一道风景线。据统计，全市现有米粉店超过8000家，仅市区店铺堂食每天就要消费50万碗米粉，这种遍布全城的毛细血管般的“米粉网”，织出了这座城市最接地气的生活图景。



▲2025年9月19日，第22届中国—东盟博览会旅游展区桂林米粉产业链专区上各品牌米粉同台亮相。



◀位于象山景区附近的一家土特产商店内，许多游客正在挑选桂林米粉等特色伴手礼。

●以“粉”为媒 文旅焕新

随着桂林世界级旅游城市建设的持续推进，“文旅焕新”成为当前推动全市文旅产业高质量发展关键词；桂林米粉也被赋予了新的使命——成为世界级旅游城市的“味觉名片”。

在2025桂林马拉松赛事举办期间，“一粉倾城·啡尝桂林”第八届桂林吃货节暨首届米粉咖啡节在滨江路同步启动，桂林米粉、油茶、咖啡、文创等品类品牌的另类融合，创新展现桂林的烟火气与时尚感。

“桂林米粉好吃了，这个队排得值！”彼时，一位外地游客对桂林米粉竖起大拇指。

据了解，为期三天的米粉咖啡节，带来近25万人次的现场客流，以桂林米粉为代表的桂林风味与文体旅等行业的焕新融合，释放出强大消费潜力——

榕湖集团通过对传统米粉进行品牌化塑造与体验式创新，实现了“老味道”的“新传承”，展位人气持续高涨，榕湖系列产品三日累计销售近4000份；

川页咖啡准备的400杯特调提前售罄，现场营业额较门店日常高出数

倍。同时，得益于桂林马拉松的影响力和现场人流量，门店知名度得到了有效提升；

椿记烧鹅准备了椿记芝麻鸭肉辣椒酱、苹果流沙包、手工奶皮子酸奶、经典卤味、蜂蜜百香果汁等特色产品，外摆零售额实现119%的显著增长，带动市区门店的入座率显著提升……

可以预见，对标“村超”“苏超”举办的“粉超”，将继续放大桂林米粉这一“窗口”作用——

经典赛事之外，“粉超”还将举办开幕盛典、民族之夜盛典、万人嗦粉大赛、万人同唱山歌等特色活动。现场将开设“中国米粉非遗博览馆”展区，全方位展示米粉非遗历史、制作工艺、文化典故；同步打造米粉文创潮玩集市、米粉全流程制作体验区，丰富互动体验。我市还将推出“米粉+景区”专属套票，米粉非遗主题研学线路、米粉主题酒店等活动，旨在打造中国米粉行业标杆性交流展示活动，办成一场集“吃、游、购、娱、学”于一体，展现桂林形象、彰显民族风情、促进产业发展的文化盛宴、美食盛会。

●赋能产业 链接世界

繁荣的产业，是“桂林米粉+文旅”融合发展走深走实的物质基础。

在去年5月举办的桂林潮歌·嗦粉品茶歌圩会上，一位桂林米粉行业从业者曾表示，自己经营的米粉店经常接待外国游客，同时，店内销售的速食米粉也出口到了美国、印度尼西亚、马来西亚等国家，受到国际市场的欢迎。每袋米粉的售价达到4.9美元。与此同时，在桂林艺术节期间，著名导演王潮歌在社交媒体多次力捧桂林米粉，让网友纷纷留言“流口水了！”中央广播电视总台《中国土特产大会：风物出圈记桂林米粉篇》助农售卖活动，以“小马遇见大海”米粉快闪店力推桂林米粉火爆出圈；桂林米粉还首次以专展形式亮相第22届中国—东盟博览会旅游展区，全面展示桂林米粉的千年文化底蕴和现代产业发展成果，推动桂林米粉从“地方小吃”升级为“国际名片”……

悠久的历史、百亿级的产业、遍布全城的米粉店、享誉全球的知名度和美誉度，举办“粉超”正是靠着这份实实在在的“家底”，产生对桂林米粉全产业链的深远影响，正如相关动员部署会上所强调，要推动“粉超”从“单一赛事”变为“产业盛会”。

据了解，赛事期间，我市将组织专题对接活动，鼓励本地企业加强合作，补齐短板；引导参赛企业、品牌通过“粉超”平台展示新技术、新工艺、新产品，促进技术交流和产品创新，提升桂林米粉产业的整体竞争力；推动米粉产业与文化旅游、电商物流、文创设计等深度融合，延伸产业链、提升价值链……一系列谋划布局，对于推动桂林米粉从传统的“小作坊”模式向现代化、标准化、品牌化方向发展具有重要意义。

此外，我市近年来持续做大“节赛会”经济，从桂林艺术节到桂林马拉松，从“漓裳漂”到漓江徒步，一系列文旅亮点频出，话题热度不断。“粉超”的加入，将给桂林增添一个全新的热门文旅IP，在吸引来自全国各地的参赛团队、美食爱好者和游客汇聚桂林，直接拉动交通、住宿、餐饮、购物等消费的同时，也将让“桂林米粉”这张“味觉名片”香飘四海，越走越远。

从“看山水”转向“玩山水”“享山水”，桂林米粉将是桂林文旅转型发展这盘棋里最活的一颗子。而通过落子“粉超”，桂林米粉这碗“人间至味”，将以其独特的方式，讲述桂林故事，传递桂林温度，汇聚桂林力量，进而“圈粉”天下。当市民游客们端着一碗热气腾腾的米粉，在山水之间吃出一头汗，这大概就是桂林最动人的模样。

(本版图片均为资料图片)



◀在首届米粉咖啡节上，桂林米粉、油茶、咖啡、文创等品类品牌的另类融合，创新展现桂林的烟火气与时尚感。



◀香气四溢的桂林米粉。



◀2025桂林半程马拉松上，组委会为选手们免费提供了1万份桂林米粉，让选手们赞不绝口。