

### 三月三趣广西

长发节、山歌赛、祭茶节

## 龙胜“三月三”民俗文旅活动好戏连台

本报讯（记者李忠波 通讯员韦吉阳）4月13日，记者从龙胜各族自治县获悉，当地“三月三”民俗文旅活动已筹备就绪，将于4月16日至20日精彩上演。龙胜依托优质山水资源和深厚民族文化，精心策划了民俗展演、文化体验、美食盛宴等特色活动，中外游客可在青山绿水间领略非遗魅力、品尝生态美味，沉浸式感受当地民族风情。

4月19日，龙脊镇黄洛瑶寨将举办红瑶长发盘发非遗仪式、原生态歌舞、民族服饰走秀轮番上演，夜幕降临后，篝火晚会邀各族同胞与游客载歌载舞，龙脊梯田文化节摄影展同步开展，定格山水与民俗之美。

美食方面，龙胜凤鸡宴“重磅登场”，五指毛桃炖凤鸡、米汤凤鸡茶等特色菜品尽显生态风味。4月18日至20日，县城临江街名特产大集将汇集龙脊古树茶、原生态山货等好物，为游客提供一站式伴手礼采购服务。

4月16日至19日，黄洛瑶寨

“龙脊印象·深山集市”推出各类文创、手工作品；4月17日至19日，县城滨江公园山水对歌台山歌赛开唱，10个乡镇的山歌爱好者即兴对唱，尽显山城浪漫。

4月18日晚，县城民族广场将迎来专场文艺演出，涵盖民乐、川剧变脸等多样节目；4月19日晚，龙脊籍网红歌手罗小罗将在江心洲公园回乡开唱；4月20日，龙脊祭茶节启幕，游客可体验飞天采茶，欣赏民俗表演、品古树

春茶。

除了龙脊镇和县城周边的核心活动外，平等镇广南侗寨、马堤乡张家苗寨等各民族村寨也同步筹备了特色活动，各村寨将结合自身民族文化特色，推出山歌对唱、民俗展演等活动，实现“全域有活动、处处有精彩”。

这个“三月三”，龙胜将以节为媒，融原生态、生态美景与人间烟火于一体，诚邀市民游客走进龙胜，在山水与文化中感受春日生机。

春茶。

除了龙脊镇和县城周边的核心活动外，平等镇广南侗寨、马堤乡张家苗寨等各民族村寨也同步筹备了特色活动，各村寨将结合自身民族文化特色，推出山歌对唱、民俗展演等活动，实现“全域有活动、处处有精彩”。

这个“三月三”，龙胜将以节为媒，融原生态、生态美景与人间烟火于一体，诚邀市民游客走进龙胜，在山水与文化中感受春日生机。

丽君社区：

## 老少共书长卷 翰墨飘香“三月三”



▲活动中，书法家向孩子们传授书法技巧与心得，让孩子们在翰墨香中感受传统文化的魅力。

本报（记者韦莎妮娜 文/摄）4月10日上午，“民族团结一家亲，诗书国学润丽君”2026年广西三月三文化建设启动仪式在秀峰区丽君社区举行。满墙的诗书画作，墨香萦绕，雅士云集，一唱一和、挥毫落墨间，为即将到来的广西三月三增添了一缕文化气息。

本次活动由丽君社区党群服务中心主办，丽君社区笔墨缘书画社、丽君社区古韵今律诗社、丽君社区文艺队伍、丽君社区幼儿园、春风诗社、春风艺术团、春风书画院等民间文化组织共同承办。

在活动现场，诗书画展巡礼、诗歌朗诵、“三月三”竹竿舞……一个接一个

的文化活动精彩纷呈，气氛热烈。最引人注目的是书法家和幼儿园孩子们共同书写，创作出了“建设丽君美好社区，传承国学诗书文化”长卷。随后，丽君社区小朋友在书法家指导下握笔学写“人”“和”等字，传统文化在此刻得到了生动传承。在活动尾声，诗社成员以“迎三月三”为题即兴作诗，短短数分钟内佳句迭出，引来现场阵阵掌声。

社区相关负责人表示，本次启动仪式正式拉开了丽君社区2026年度文化建设系列活动的序幕，今年社区将持续开展诗书画交流、国学讲堂等惠民活动，让文化如春风细雨般浸润人心。

## 全州全域联动迎宾客 桂北风情人画来

本报（记者李忠波 通讯员刘超云）篮球竞技、瑶山山歌、土货赶圩……4月15日至20日，全州县“三月三·大美全州等你来”系列活动将举行，多项特色活动融合体育、民俗与文旅，邀市民游客共赴春日之约。

精彩展演好戏连台。4月15日，东山瑶族乡举办“潮玩邀您来，石榴花开向未来”民俗活动，山歌对唱、瑶族舞蹈、民族服饰展演等互动项目轮番上演，尽显民族风情。4月17日至19日晚，城北

新区体育中心北门推出群众文艺、星光音乐会、老年大学专场及电影放映等活动。其中4月18日晚的星光音乐会打造全民嗨唱派对，4月19日晚的老年大学专场展现老年人风采。

体育竞技同步升温。4月16日至19日，第四届“中国体育彩票”杯188篮球城市争霸赛将在城北新区体育馆开赛，桂、湘、琼、京等地8支队伍同台竞技，“限高1.88米”的规则凸显速度与技巧。与此同时，干部职工气排球赛也将启动报

名，并于“五一”前后开赛。

文旅体验丰富多元。大看头度假区推出“春暖花开·回村过节”春耕赏花季活动，温泉、古村落、山地越野等项目，搭配长桌宴等五大主题活动，让游客在这里实现一站式乡村度假。湘山酿酒生态园推出寻味之旅，游客穿壮族服饰入园消费满228元可免费体验酒饮特调，提前预约可享专业解说、免费品尝酒香冰淇淋及购物优惠，还可免费租赁民族服装打卡。

土货赶圩烟火气十足。4月

17日至20日，全州城北新区全街前的主会场将汇聚18个乡镇的金槐茶、禾花鱼干等本土好物，游客可品尝红油米粉、“全州十大碗”等非遗美食，还能选购全州特产。4月19日，庙头镇、龙水镇将举办“农具节”与“赶圩日”，山货、农具、小吃等一应俱全，尽显桂北乡村市集特色。

据了解，目前各项筹备工作正在有序推进。全州诚邀市民游客“三月三”共享大美全州。

## 山水荔浦添雅韵 春日欢歌迎宾来

本报（记者周子琪 通讯员周俊远）临近“三月三”，荔浦各乡镇景区景点氛围渐浓，一系列精心策划的民俗文化活动正紧锣密鼓筹备，以“乡镇深度体验”与“景区奇趣互动”为核心，邀八方宾客共度“三月三”。

今年荔浦各乡镇“三月三”活动各具特色。杜莫镇寨村推出“欢乐竞技”，白天拔河、抛圈、投篮等趣味比赛老少皆宜，夜晚各村屯文艺队带来舞蹈、山歌、渔鼓等表演；青山镇

永华村4月19日将举办民俗活动，游客可品尝五色糯米饭、糍粑等美食，参与捉鱼仔、抓鸭子等趣味活动，体验竹竿舞、抛绣球等民俗，傍晚的千人长桌宴与歌舞晚会将掀起活动高潮；新坪镇“欢腾新坪·乐享三月三”主题活动将于4月18日至19日举行，迎门酒、舞龙舞狮、竹竿舞、山歌对唱等传统项目轮番上演，抓鸡、抓猪、旱地龙舟等接地气的竞技项目精彩纷呈，活动还有民俗市集，目前正向向社会招揽特色摊位

及品牌赞助商。

与此同时，荔浦景区景点同步发力，推出特色文旅活动。银子岩景区以“壮乡财神狂欢季”为主题，打造“财运沉浸式游园”，游客可通过打卡、参与寻宝、山歌互动、趣味游戏等赚取“银票”兑换奖品，在欣赏溶洞风景的同时享受互动乐趣。丰鱼岩景区主打“童趣三月三·彩虹风铃奇遇记”，布置彩虹滑道、风铃步道等场景，融入山歌对

唱、抛绣球等民俗元素，结合陆地观光与暗河游船，让游客探秘“亚洲第一洞”的神奇。

此外，荔浦将春色与夜色烟火融入节日氛围，打造特色打卡点。马岭镇黄花风铃木盛放，满树金黄构成浪漫景致；荔浦滨江2公里紫荆花廊粉紫缤纷，市民游客可骑行散步赏春。夜幕降临后，美食街上螺蛳粉、烤蚝、卤味等小吃香气四溢，让游客在味蕾享受中感受节日温情。

### 强国复兴有我 我为群众办实事

## 北门街道联合清风社区 开展“三月三”活动

本报（通讯员张艳珍）为进一步推动辖区精神文明建设，巩固文明城市建设成果，4月10日，叠彩区北门街道联合清风社区开展“三月三”活动。

活动设置了创城民意调查问卷宣传，禁毒、反诈和防溺水相关知识

宣传，漆扇制作工艺宣传及趣味游园。活动内容丰富多彩，让居民感受到了节日的氛围和社区的关爱。当天，北门街道和清风社区也以活动为契机，进一步提升文明城市建设工作推向深入，大力提升辖区居民的文明建设意识，充分调动居民参与文明城市建设的积极性。

### 桂林“粉超”特别报道



本报记者周子琪 文/摄

在叠彩区群众路南一里，和平佳园沿街商铺中，有一家不起眼却口碑极好的粉店——谢氏真味红油米粉店。每天清晨，骨汤的醇厚与红油的焦香交织弥漫，早早漫过半条街。来这里吃早餐的，既有附近的街坊邻居，也有专程驱车而来的全州老乡——为的就是那一口地道的全州出榨风味。

店主谢明荣用15年时间，把这碗粉从“味道平平”做到了食客公认的“好味道”。没有花哨噱头，只有日日不改的出榨功夫和真材实料的红油骨汤。一碗热气腾腾的米粉，留住了食材的本味，也焐热了清晨空着胃赶来的人。

**推荐理由：**  
出榨脆弹入味 凉拌更具特色

在桂林吃了很多家红油米粉，这家的味道最正宗。出榨米粉脆弹筋道，骨汤浓郁鲜醇，配上喷香的红油、软糯的黄豆和鲜香的肉末，一口便忘不了。到了夏天，他们家的凉拌红油米粉更是绝，我经常开车过来吃，就为这一碗。

——家住七星区的全州人唐先生

## 谢氏真味红油米粉：出榨粉脆弹筋道 全州老乡的家乡味



▲小店地址。（手机导航软件截图）

▲热汤版红油米粉。



在口中交织，层次分明。

到了炎热的季节，店里真正吸引人的，是一碗让食客一见就馋、一尝难忘的凉拌红油米粉。刚端上桌，莹白脆弹的出榨米粉整齐铺在碗中，卤得油亮入味的大肠、猪耳朵、卤肉等卤味切成薄片码在一侧，金黄酥脆的花生撒在顶端，翠绿葱花、白嫩蒜末点缀其间，一勺红亮剔透的秘制红油缓缓淋下，顺着粉丝慢慢渗透，香气猛地炸开，还没动筷，口水已经在嘴里打转。

搅拌均匀后，鼻尖先被鲜、香、辣、卤香四重气息包裹，清爽不冲鼻，用筷子一挑，粉丝根根分明不粘连，裹着薄亮的卤汁与红油，光看卖相就让人迫不及待。入口那一刻，出榨粉的脆弹、卤肉的软糯、花生的香脆、卤水的醇厚、红油的香辣在嘴里层层爆开，清爽不腻、鲜辣回甘，一口下去暑气全消，连嗦几口都停不下来。这是独属于谢氏真味的夏日绝杀风味，完美契合全州人喜辣又爱清爽的饮食偏好。

谢明荣自信地说：“我们凉拌米粉的灵魂，是我独创的特制卤水。这款卤水和桂林米粉的截然不同——后者热食才香，而我研制的卤水，冷食更入味。这是我反复试验无数次才摸索出的秘诀，别家绝对吃不到这个味道。”

### 小店故事

#### 从学艺到坚守 把全州味带出家乡

匠心背后，是谢明荣刻在骨子里的家乡情怀。作为地道的全州人，谢明荣从小吃着红油米粉长大，那一碗鲜辣香醇的米粉，是他最深的家乡记忆。早年他在全州开过酒楼、做过旅游，兜兜转转还是回归餐饮。刚到桂林开第一家店时，他凭着自己的理解做粉，味道平淡，没有全州红油米粉的魂，食客吃过一次就很少回头，生意冷冷清清。

“味道不够正，就是对不起家乡味。”这份遗憾让他下定决心死磕味道。尽管有餐饮基础，他还是专程回到全州，挨个拜访四五位老师傅，放下身段从头学。汤头不香，他就跟着熬汤师傅守在锅边，记火候、记香料配比；红油不醇，就跟着炼辣椒师傅反复试辣品种、熬制时长；粉榨得不弹，就钻研米质、压力、温度，一点点调整。白天学艺、晚上试遍，失败了就倒掉重来，配料改了一遍又一遍，口感调了一次又一次，直到骨汤够鲜、红油够香、米粉够弹，才敢端给食客。

2011年，他在桂林铁路菜市附近开出第一



▲店铺门面。

▶搅拌均匀的凉拌红油米粉，色泽诱人。

◀谢明荣正在切凉拌红油米粉的卤味。

家全州红油米粉店，凭借越练越精的地道口味，很快收获街坊喜爱；后来搬到现在的位置，老顾客循着味道找来，新顾客被风味吸引，生意越来越红火。

15年来，他从“新手”变成“实力派”，始终坚守真材实料与匠心工艺。榨粉用两年以上老米，精准控制压力保证口感；骨汤用新鲜骨头和秘制香料，文火慢熬十几个小时，当天熬制次日用；红油选优质辣椒，慢火细熬出香；凉拌粉的卤水经过他不断创新，以骨汤为底，独家配方熬制。每天凌晨5点，他准时到店挑米、备料、熬汤、卤制，每一步都亲力亲为，从不敷衍。

“红油米粉是全州人的传统味道，我想把最正宗的家乡味带出全州。”谢明荣感慨道，如今很多在外打拼的全州人专程来吃，一句家乡话、一口家乡味，就能拉近与家乡的距离。未来他只想继续坚守初心，用真材实料和匠心工艺，做好每一碗粉，让更多人爱上全州红油米粉，品出独属于全州的烟火风情，读懂全州人质朴实在的性情，也让每一位漂泊在外的全州人都能在这里，一口找回记忆深处的家乡滋味。