



歌如潮 景如画 人如织

七星街道：各族群众共赴“三月三”春日盛宴

七星街道各族群众载歌载舞 喜迎“三月三”。

记者韦莎妮娜 摄



“什么水面打跟斗哎，嘿了了；什么水面起高楼……”当悠扬的山歌落在春水之上，彩色绣球被高高抛起，富有节奏的竹竿舞跳起来，广西三月三的脚步近了。4月14日上午，七星街道“三月三”活动在穿山公园热闹开幕。各族群众载歌载舞，在丰富多彩的活动中沉浸式感受节日文化与魅力。

古筝独奏《立春》、舞蹈《绣球飞歌三月三》、手鼓舞《聚会歌》……来自市旅游职业中等专业学校、穿山中学、穿山小学及小明星幼儿园的孩子们轮番登台，为观众们带来了一个又一个精彩节目。特邀嘉宾“阿肖朵”唱响原生态山歌，并与观众抛绣球互动，现场笑声掌声不断。在热闹的竹竿舞环节，各族群众上台共舞，生动体现了各民族“像石榴籽一样紧紧抱在一起”的深厚情谊。

在湖心亭里，身披盛装的“阿牛哥”“刘三姐”自信开嗓，对唱起了山歌。你一句，我一句，吸引了越来越多人参与进来。《山歌好比春江水》，更是引发了全场大合唱。来自贵州的游客自告奋勇上台与“莫老谷”对歌，无论什么词都能对唱如流，赢得了阵阵喝彩。

在随后的打卡集章活动中，观众们手持集章卡，穿梭于跳竹竿舞、品油茶、湖心亭对唱山歌等各个体验区。每完成一项，就能收获一枚特色印章，率先集齐5枚印章的人还领到了绣球等特色礼品。

“在柳绿桃红、山明水秀的地方，深度参与到广西三月三活动中来，体验很特别，我回去后要向亲朋好友们‘炫耀炫耀’。我爱桂林！”河北游客张先生说。

现场欢声笑语，吸引不少市民游客驻足观看并参与。

记者韦莎妮娜 摄

七星区单身青年交友联谊活动 将于本周五浪漫举行

本报讯（记者韦莎妮娜 通讯员王亚东）4月12日，记者从七星区相关部门获悉，在广西三月三来临之际，七星区多部门将携手为单身男女组织一场浪漫的交友活动。

为服务辖区广大单身青年职工婚恋交友需求，七星区委宣传部、七星区总工会、桂林遇见她信息咨询有限公司、广西师范大学出版社集团广西独秀书房图书有限公司、共青团桂林市七星区委员会、七星区妇女联合会、信昌·桂林板路文化商业街共同为单身青年策划了这场“浪漫之约”。活动将于4月17日14:00-17:40在桂林板路文化商业街举行。

据了解，本次活动紧扣“文化铸魂、服务暖心、阅读润心”理念，以正向价值引领青年树立健康文明婚恋观，为青年打造一个安全、真诚、高效的优质社交平台。活动的一大亮点是以书为媒、以歌传情。活动设立了运动健身、文学艺术、阅读学习、美食生活、游戏娱乐五大兴趣交流专区，让三观契合、爱好相同的单身男女快速打破“不熟”的尴尬，让缘分从共同话题开始。同时，活动还将设置“会聚良缘·书香觅知音”环节，通过书香主题破冰、《平如美棠》读书会及爱情三问互动等活动，用书籍为单身青年架起“连心桥”。

对山歌、品油茶、摸鱼、打糍粑……

灵川兰田瑶族乡邀您 “三月三”体验民俗文化

本报讯（通讯员吴贞珍 记者李志波）4月18日至20日，灵川县兰田瑶族乡将举办“三月三”民俗文化节暨瑶乡森森徒步活动。为期三天的活动融合瑶族非遗文化展演、生态自然观光与趣味体验项目，为市民和游客提供一场具有民族特色的文旅活动。

本届文化节共设六大板块。活动期间，拦门酒礼、山歌对唱、舞草龙、舞狮等非遗项目将依次进行，展现瑶族风情；草坪摸鱼、古法打糍粑等亲子互动项目可供游客参与。自然景观方面，“一棵树”百亩草坪、正值花期的紫云英花海、青狮潭源头风光等成为打卡

点。主办方还设计了一条全长6.6公里的轻徒步线路，途经高负氧离子森林区域，适合游客徒步游览。夜间活动包括篝火晚会、龙狮表演、荧光狂欢等。特色簸箕宴、五色糯米饭、非遗油茶等瑶乡美食也将在活动期间提供。

兰田瑶族乡相关负责人表示，本届“三月三”活动以民俗文化为纽带，旨在打造集文化体验、休闲观光、亲子互动、美食品鉴于一体的文旅综合体，进一步推动兰田瑶族乡民族文化与生态旅游品牌建设，欢迎广大市民和游客前来共度民族传统节日。

叠彩街道观音阁社区 开展民俗趣味主题活动

本报讯（通讯员龙雨）4月13日上午，叠彩区叠彩街道观音阁社区举办以“多彩民俗庆佳节 邻里同心筑和谐”为主题的民俗趣味活动。辖区党员、社区工作人员和各族群众齐聚一堂，共赏民俗、共庆佳节。

现场活动精彩纷呈、趣味盎然：灵动欢快的竹竿舞响民族韵

律，古韵十足的投壶游戏尽显传统雅趣，匠心巧手的画彩蛋解锁手工乐趣；大家围坐在温馨的长桌宴前，共品佳肴、畅叙邻里情深。社区还在活动现场设置了禁毒与国家安全知识宣传展台，工作人员向居民普及毒品危害、防毒拒毒常识，以及总体国家安全观的核心内容。



穿山南社区：巧手绘彩蛋

4月14日，七星区穿山南社区举办“三月三”绘彩蛋活动，居民们在蛋壳上绘制出各种民族风情图案。一枚枚漂亮的彩蛋，承载了大家对美好生活的祈愿，传统节日在指尖焕发新意。

记者韦莎妮娜 摄



桂大社区：绣出团结花 共品“三月三”

绣球飞舞，山歌嘹亮，美食飘香。近日，七星街道桂大社区开展“巧手绣出团结花 邻里共品‘三月三’”主题活动。活动中，辖区居民参与制作绣球，对唱山歌，品尝油茶、糍粑等特色美食，在动手参与和味觉记忆中感受传统文化的魅力。图为社区组织辖区居民开展手工活动。

记者李思静/文 通讯员王雅雯/摄

桂林“粉超”特别报道

上海路百寿米粉店：罗汉果味卤水回甘长 一碗粉留住老街坊



熊小敏在切卤牛肉。



刚做好的卤菜粉。

店铺门面。

□本报记者周子琪 文/摄

在上海路民航新加油站对面，有一家开了18年的百寿米粉店。老板熊小敏用一碗自研罗汉果回甘卤水的桂林米粉，留住了老街坊，也留住了搬离城区的老食客的念想。没有精致的装潢，没有花哨的营销，靠的是真材实料、良心经营和不变的味道。

推荐理由：

家门口最喜欢的米粉店

这家米粉我吃了这么多年，口感筋道，我一直都很喜欢，也经常推荐给身边人。

——家住安新小区的市民王女士

记者探店：

卤水回甘 定制米粉口感好

近日，记者走进百寿米粉店。门头大大的百寿米粉几个字，右边配着老板30多岁时的照片，店面不大却整洁干净，操作间一目了然，食材摆放有序，朴实无华却满是烟火气息。店铺地处居民区旁，从清晨到午间食客不断，有居住多年的老街坊、周边上班的工作人员，还有一些搬走后特意折返的老食客。一碗粉端上桌，金黄锅烧酥香扑鼻，各式卤味码得齐整，拌匀瞬间，浓郁卤香扑面而来。

米粉是老板熊小敏向厂家专门定制的，榨出后不经泡水，最大程度保留米粉的软糯与Q弹，口感筋道十足。这款定制粉口感独特，打包带回家不易碎、不易断，再次加热风味如初。尽管定制成本更高，多年来她却始终不愿降低标准，坚持用好食材做出独一无二米粉，坚信唯有好食材，才能做出好味道。

店内卤味更是琳琅满目，卤大肠、猪肚、猪小肚、鸭胗、仔肠、猪耳朵……每一样都手工卤制，入味透彻，为一碗米粉添上层层风味。此外，店内所有卤味都当天现做，保证新

鲜与口感，从清洗到卤制，熊小敏每一步都亲自把关，干净卫生、味道醇厚，让食客吃得放心、吃得满意。

小店故事：

从做建材生意到米粉店主 骨子里藏着不服输的韧劲

今年57岁的熊小敏是永福百寿人，店名便取自家乡。她做米粉的手艺，是18年前从姐姐那学来的。20世纪80年代，熊小敏的姐姐为养家糊口，专门向人学习做米粉，不断钻研卤水方子。后来，她在百寿镇街上开起米粉店，因口味极佳生意火爆，最多时一天能卖1000多碗米粉。

那时的熊小敏从未想过自己会开米粉店，她的人生轨迹也与米粉行业毫无交集。她到桂林市区打拼，做起建材生意，一做就是十几年，凭借着吃苦耐劳的品质，在行业里站稳了脚跟，也在桂林定居生活，拥有了属于自己的小家庭。

原本以为会一直在建材行业深耕下去，可随着市场环境变化，生意渐渐难做，熊小敏事业遇到瓶颈，对未来感到迷茫。回到百寿老家的熊小敏看到姐姐的米粉店生意红火，用一碗米粉撑起生活，用手艺赢得大家的认可，心中豁然开朗，毅然决定跟姐姐学做米粉。

姐姐心疼地劝她说：“做米粉很累，起早贪黑，全年无休，你从来没有吃过这样的苦，怕是坚持不下来。”熊小敏骨子里有着不服输的韧劲，她坚定回应：“农村出来的人没有受不了的累，我一定可以坚持到底。”姐姐见她心意已决，便不再劝阻，将自己的米粉手艺倾囊相授，从米粉挑选、卤水熬制，到锅烧制作、卤味调配，每一个细节都耐心教导，给熊小敏打下了扎实的基础。

学成手艺后，2008年，熊小敏回到桂林开起米粉店。最初，店铺开在安新菜市场后面，一来家在附近，方便照顾家庭，二来当时安新洲附近只有两家米粉店，客源稳定，生意很快

就步入正轨。后因房租涨价，店铺经营成本增加，熊小敏决定搬到如今上海路民航新加油站对面的位置。即便搬迁，老食客们依旧一路追随，这份信任与支持，让熊小敏更加坚定了做好米粉的决心。

真正入行，熊小敏才体会到做米粉的艰辛。每天凌晨4点半，整座城尚未苏醒，她就要起床忙碌，备料、熬卤、炸锅烧、卤制肉类等，从天色未亮一直忙到午后打烊，每天工作时长超10个小时。日复一日的高强度劳作，让她常常累得浑身酸痛，有时累到极致，也会偷偷流下眼泪，但她从未想过放弃。擦干眼泪，第二天她依旧准时开工。

18年里，她几乎全年无休，即便遇到节假日、恶劣天气，也依旧正常营业。她说：“老顾客天天都来，我若是关门，他们会失望。”这句话，成了她日复一日坚持的底气。在她心里，这些老顾客早已不是陌生人，而是如同家人一般的存在，他们的认可与陪伴，是她18年坚守的最大动力。

多年来，熊小敏在姐姐传授的技艺上不断改良创新。她用家乡特产罗汉果替代糖，加入香菇提香，舍弃猪肉改用老母鸡熬汤底，让卤水更清爽健康。她的卤水还有一个秘诀：熬好后不能马上使用，必须静置三天，待药味散去，味道才更醇香。这些看似微小的改变，都是她反复试验、不断探索的成果，只为让卤水的口感更上一层楼。

凭借用心改良，熊小敏的米粉卤水格外回甘，深受食客喜爱。店里的肉类卤制也是一绝。熊小敏和学厨的弟弟一起研制卤味，还经营了一家卤味店，不断优化卤制配方，让店内卤味配菜种类丰富、口味出众，满足不同食客的喜好。

时至今日，熊小敏的初心从未改变，用最朴素的坚守，传承桂林米粉的传统滋味。看着老食客带着新面孔而来，看着年轻人带着孩子而来，时光在香气里缓缓流淌，温暖在一碗碗中默默传递，熊小敏内心满是踏实。她说，不求门店做大，不追求连锁扩张，只想把这份承载家乡情的味道一直做下去，让这碗米粉香飘进更多人的心里。