

# 一碗米粉连山海！桂林首届“粉超”明日开锣

## ——记者实地探班甲天下会展中心 提前为您打探赛制、亮点与宠粉福利

□本报记者 黄敏

4月17日，桂林市甲天下会展中心将迎来一场前所未有的全国性美食盛会——“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”（以下简称“粉超”）。这场以“粉聚桂林·香飘世界”为主题的活动，将持续4天，集专业厨艺竞技、非遗文化展示、全民互动体验于一体，力求打造中国米粉行业的标杆交流盛事。

4月15日，记者探班桂林市甲天下会展中心看到，现场布展已进入最后冲刺阶段：主舞台已然落成，选手操作区、评委品鉴区、文创集市、非遗体验区等分区清晰可见。工作人员正在进行最后的设备调试和细节完善，各项准备工作有条不紊。

本届“粉超”究竟有哪些亮点？市民如何参与？又能享受到哪些实惠？记者为您一一梳理。

### 免费开放 全民共享美食盛会

对于普通市民而言，最关心的莫过于如何参与这场盛会。

记者从“粉超”组委会获悉，本次“粉超”全程免费入场，无需门票。活动从4月17日持续至20日，每日上午9点至晚上10点（4月20日闭馆时间为下午4点），地点设在桂林市甲天下会展中心。市民可乘坐公交至“甲天下广场站”或自驾前往，周边设有停车场。

在探班现场记者注意到，指定区域已搭建起约200个标准展位和20个特装展位，涵盖了区内外众多米粉品牌。贵州花溪牛肉粉、汉中浆水天麻牛肉米粉、三亚海南腌粉和抱罗粉等区外知名米粉品牌将集中亮相，市民不出桂林即可“一站式嗦遍天下粉”。花桥荣记、促成米粉、榕湖饭店、老盐街等桂林老字号和行业龙头企业将悉数登场，全面呈现桂林米粉的深厚底蕴。

在会展中心广场中央，一口标志性的大铁锅已经就位，届时非遗传承人将现场熬制卤水，演示从磨浆、蒸粉到切粉的全流程。市民还可报名参加研学DIY课堂，亲手制作一份米粉。

据工作人员介绍，活动首日上午的开幕式更是

容错过的亮点。开幕式定于4月17日上午10点在主舞台举行，歌舞《广西的呀》《刘三姐盘歌》《粉韵山河》将率先点燃气氛，市领导、世界餐饮业联合会嘉宾、参赛代表将共同启动“全场嗦粉”环节，形成“一碗米粉连山海，八方来客共山歌”的壮观场面。

而当夜幕降临，精彩仍将持续：17日晚为“民族之夜盛典”，18日晚为“潮流青春·北大人原创音乐汇演·巴西要乐团演出”，19日晚则为“桂林有戏——地方戏曲展演”，市民游客可在此尽享全天候的狂欢体验。

### 实惠多多 文旅融合宠粉有礼

除了观赛与体验，本届“粉超”还为市民和游客准备了一系列实实在在的优惠。

记者了解到，桂林旅投集团旗下象鼻山、漓江游船、两江四湖等将推出“米粉+景区”专属套票，主会场文旅展销区即可购买，购票游客还可获得活动专属米粉券。桂山华星酒店等接待酒店为参赛选手及游客提供专属折扣。在文创集市消费或参与互动打卡，亦有机会赢取景区门票、酒店住宿折扣券。在现场看到，多个打卡点已经搭建完毕，游客拍照发布短视频即可兑换小礼品。此外，抖音、美团等平台将开设“粉超专场”直播间，线上也能抢购米粉特产与桂林农特产。

值得一提的是，位于展区核心位置的“桂林经典沉浸式展区”将成为市民游客读懂桂林的沉浸式窗口。该展区以20个“桂林经典”IP为核心，划分生态名城、品质生活名城、旅游名城、开放名城四大主题专区。生态名城专区内，AI智能旅拍打卡装置已经开始调试，漓江传统蓑衣渔翁将现场开展撒网秀，游客可亲手接过竹篙拍照留念。品质生活名城专区设有油茶品鉴、古筝演绎等互动环节。旅游名城专区提供非遗手工拓印、甌皮岩史前文化拼图等体验项目。开放名城专区则设置了心愿寄语墙，刘三姐现场演绎漓江山歌，邀请游客互动唱和。从山水画卷到历史文脉，这一展区将桂林的山水之美、人文之韵、生活之暖、开放之姿浓缩于一隅，让观众在互动体验中感受“经典里品桂林”的独特魅力。

独特魅力。

### 专业竞技 全国高手同台对决

本届“粉超”的核心重头戏是专业赛，将于4月18日至19日全天在甲天下会展中心主舞台举行，4月20日上午举行颁奖仪式暨闭幕式。

专业赛设置了经典传统与创新创意两条赛道。前者聚焦卤菜粉、汤粉、干捞粉等传统品类，突出非遗技艺与地道风味；后者鼓励跨界融合，米粉可以与咖啡、茶饮、文旅元素大胆结合。每队选手需在60分钟内完成两道作品（一道传统、一道创意），每道制作三份——两份供评委品鉴，一份用于展示。评分由专业评委（占70%）与大众评委（占30%）共同完成，公证处全程监督。

在奖项设置方面，专业赛既重荣誉也重实惠。综合奖中，特金奖（约占参赛总数的15%）可获3800元奖金、奖牌及荣誉证书；金奖（30%）获1800元奖金、奖牌及荣誉证书；银奖（45%）获奖牌及荣誉证书。此外还设有传统技艺奖5名、创新创意奖5名，同样颁发奖牌和证书。特金奖、金奖获奖作品及选手将在《餐饮世界》杂志、主办方官方平台及相关媒体上进行报道推广，这意味着优秀作品不仅可能赢得奖金，还有机会走向全国。

除了专业赛，4月17日至19日每日上午11时30分至12时30分还将举行欢乐赛，面向所有市民和游客开放。个人赛比拼“极速嗦粉王”，团体赛考验“默契嗦粉团”，参赛即可获得文创礼品、免费嗦粉券或景区优惠券。

组委会工作人员告诉记者，为确保市民游客玩得开心、吃得放心，组委会已做好全方位保障。现场设有食品快检点、食品存储区及操作区，全程监管食材储存、制作过程；设置3个医疗服务点，配备2辆救护车与专业医护人员24小时值守；场内设置单向动线，出入口分离，实行分时段限流、分流措施。

一碗米粉，连起山海，香飘世界。明天，桂林市甲天下会展中心，等你来嗦粉、看比赛、逛集市、赏非遗——我们不见不散。



▲“粉超”主舞台已然落成，工作人员进行最后的设备调试和细节完善，各项准备工作有条不紊。  
记者黄敏 摄

▶指定区域已搭建起约200个标准展位和20个特装展位。  
记者黄敏 摄



## 舞台搭就 保障到位 市民热盼

## “粉超”各项筹备工作进入最后冲刺阶段

本报讯（记者黄敏）随着“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”开幕临近，4月15日上午，记者在桂林市甲天下会展中心看到，现场舞台搭建、展位布置等各项筹备工作已进入最后冲刺阶段。消防、安保、电力、保洁等各方保障力量全部就位，全力确保活动安全有序举行。

15日上午10时，甲天下会展中心广场上一派繁忙景象。舞台主体已然落成，工人正在进行最后的调试。据桂林旅投策展有限公司董事长罗一舟介绍：“整个舞台总宽30米，总高11米，顶棚跨度18米，用了近200盏灯具，LED显示屏包括主屏幕和两块副屏。目前舞台搭建基本完工，控台人员也已就位，可以进行交付彩排。我们将全力以赴做好后勤保障，为观众呈现一场视觉盛宴。”

在舞台周边，消防检查人员正逐一排查消火栓、灭火器等设施，并对用电安全进行专项检查。安保人员已提前布点，反复推演人员管控、应急疏散等流程。南方电网工作人员正在对场馆供电线路进行最后巡检，仔细检查配电箱和备用电源，确保活动期间电力供应稳定可靠。多名保洁人员手持工具在场馆内外巡回保洁。“我们会一直坚持到活动结束，让大家在干净整洁的环境里嗦粉。”一位保洁阿姨说道。

桂林旅游投资集团党委副书记、副董事长、总裁阳有斌在现场表示：“首届米粉超级联赛不仅是一场美食盛宴，更是一次文化交流与碰撞。我们希望通过这场活动，让桂林米粉从地方特产升级为文化IP，进一步提升桂林米粉的知名度和影响力，推动产业高质量发展，也为桂林文化旅游注入新动力，助力世界级旅游城市建设。”

随着开幕日临近，市民对“粉超”的期待也日益高涨。来自东北、现已定居桂林的魏女士和丈夫一同来到广场附近，她兴奋地告诉记者：“我特别期待这次三月三，这是我第一次在这里过节。我希望桂林米粉在评比中夺魁！”市民吴先生则希望借此机会“一站

式”品尝柳州螺蛳粉、南昌拌粉等各地特色米粉，一饱口福。“这种活动不仅可以满足味蕾，还能让我们更深入地了解各地的米粉文化。”市民蒋女士对“米粉文化展区”特别感兴趣：“我想看看桂林米粉是怎么从街头小吃变成非遗的，深入了解它的历史文化内涵。”

多位路过的市民也为保障人员的付出点赞。“看到这么多人在忙碌，我们心里很踏实。”市民李大爷说，“感谢这些工作人员，他们辛苦了。”

“粉超”组委会相关负责人介绍，目前工作专班已实行“日督办、日通报”机制，对现场用电消防、互动打卡场景布置、演艺活动动线等细节全部细化到位。全体工作人员正以饱满的热情投入最后冲刺，力求为市民游客呈现一场安全、有序、精彩的米粉文化盛宴。



4月15日，“粉超”现场布展已进入最后冲刺阶段。  
记者黄敏 摄

## 嗦粉地图上线 “工业+美食”飘香桂林

□本报记者陈娟 通讯员倪勇 桑碧玉

四月桂林，春意盎然，山水如画，满城花香。4月17日至20日，“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”将激情启幕。作为“粉超”盛会的重要配套服务，由市工信局策划推出的“桂林嗦粉地图”已上线，以数字技术为传统美食精准“导航”，让八方来客按图索“粉”、一嗦到底。

### 一图在手 全城嗦粉不迷路

桂林米粉，是桂林城市名片的重要符号。为方便市民游客在“粉超”期间品尝地道的桂林米粉，市工信局精心打造了“桂林嗦粉地图”。地图覆盖七星、叠彩、临桂等区，精选老东江、花桥荣记、明桂、观音阁老牌、阿秀、壹家人等米粉店，标注位置与特色标签，涵盖鲜榨粉、卤菜粉、汤粉等多种品类，突出“新鲜现做”特点，助市民游客按图索“粉”。

“地图不仅是美食索引，更是产业名片。”市工信局相关负责人表示，通过“桂林嗦粉地图”的上线，我们将一碗米粉的烟火气与数字化、智能化的工业力量紧密结合，让传统美食插上科技的翅膀。

### 一场变革 硬核工业攒足发展底气

一碗热气腾腾的桂林米粉，背后是一条不断延伸、持续升级的现代化产业链。目前，全市米粉全产业链产值约120亿元，加工企业约100家，堂食门店超过9000家，形成了覆盖种植、加工、销售、服务等环节的产业体系，发展基础不断夯实。在“智改数转”赋能下，桂林米粉产业的工业化底色越来越浓。近三年，全市米粉企业累计获得超2000万元自治区工业资金支持。

智能化生产已在桂林多点开花。临桂区会仙镇的桂林七星粉业食品科技有限责任公司8条生产线实现从洗米到烘干的全程自动化，日产能达65吨，年产值预计可达1.2亿元。兴安县的桂林米粉科技创新赋能基地接入桂林市鲜湿粉类生产企业“互联网+智慧监管”平台，通过AI技术实现生产过程的实时监控与预警。该基地年产米粉1.6万吨以上，产品线涵盖鲜湿米粉、干米粉、速食袋装米粉及预制菜配套。在2026年自治区制造业数字化转型升级项目中，桂林全州米兰香食品有限公司的“年加工2万吨直条米粉生产线数字化智能化提升改造项目”成功入选。此外，全州干米粉生产基地已入驻企业38家，占全国干米粉销量的40%以上，是全国最大的干米粉生产基地。

从“前店后坊”的传统手工作业，到自动化生产线高速运转、生产数据在屏幕上实时显示的现代化车间，桂林米粉产业正在经历一场深刻变革，也在变革中攒足更强发展底气。

### 一场赛事 赋能米粉飘香更远

4月17日，“粉超”盛会将汇聚全国各地米粉品类同台竞技，打造一场集赛事竞技、文化展示、互动体验于一体的美食盛会。市工信局相关负责人表示，将继续做好“产业+数字+文化”的融合



▲桂林市工信局策划推出的“桂林嗦粉地图”。

文章，一方面以“桂林嗦粉地图”为市民游客提供精准服务，另一方面以“智改数转”持续赋能米粉产业链各环节提质增效。

山水甲天下，米粉香万里。欢迎八方游客和广大市民朋友在4月17日至20日期间，拿着“桂林米粉地图”走进桂林街头巷尾，嗦一碗地道桂林米粉，品味工业与美食交融的独特魅力。