

专 访

还原桂林米粉的“历史味道”

——访桂林米粉制作技艺自治区级非遗传承人、高级烹饪师梁志强



▲梁志强

□本报记者唐健扬 文/摄

“很多年轻人已经不知道马肉米粉了。”谈及此次参赛初衷，桂林米粉制作技艺自治区级非遗传承人、高级烹饪师梁志强直言，希望借助“粉超”这样的平台，把逐渐淡出的传统味道重新呈现出来，让更多人了解桂林米粉的历史与文化。

在他看来，传统桂林米粉并非单一口味，而是以卤菜为核心，形成多种风味的组合。早在过去，米粉就分为热食与凉拌两类，配以锅烧、牛肉、牛肚等多种卤味，讲究口味互补、层次丰富。然而，这套传统体

系如今已少有人完整了解。为此，他在比赛中特意带来了马肉米粉等传统品类，用更接近历史的方式还原老味道。

梁志强介绍，马肉米粉的形成与桂林历史密切相关。明清时期，桂林食盐远销各地，运输主要依靠马匹，途中马匹损耗，人们便用盐腌制马肉，逐渐演变为腊马肉，并成为桂林米粉中的独特风味之一。“这是历史留下来的味道，也是一种生活智慧。”他说。

从业数十年，梁志强始终坚持传统技艺传承。他表示，希望通过展示和传播，让更多年轻人重新认识桂林米粉的丰富内涵，让这份承载着城市记忆的味道不断延续。

在传承与创新中守住一碗粉的“灵魂”

——访桂林市崇善饮业有限责任公司董事长、桂林米粉制作技艺自治区级非遗传承人梁玉珍



▲梁玉珍

□本报记者唐健扬 文/摄

“一碗桂林米粉，关键就在卤水和锅烧。”从祖辈传承至今，桂林市崇善饮业有限责任公司董事长、桂林米粉制作技艺自治区级非遗传承人梁玉珍已是第三代米粉制作者。在她看来，卤水是桂林米粉的“灵魂”，需要沿用传统柴火鼎锅配以猪骨、牛肉及多种香料长时间熬煮而成，并且不同季节还需调整配比，如秋春多用陈皮、甘草润喉，罗汉果起到调和作用，使整锅卤水达到温醇平衡。

在长期实践中，这套传统工艺被不断

总结完善，逐渐形成标准化体系。梁玉珍介绍，桂林米粉不仅讲究风味，也蕴含养生智慧，卤水中的香料兼具健胃、驱寒等功效，而与之相辅相成的，是外酥里嫩的脆皮锅烧，两者共同构成桂林米粉最核心的风味标识。

面对市场变化，她认为“传承是根，创新是路”。在守住传统味道的基础上，也尝试推出预包装米粉，让产品走向更远市场。

借助“粉超”平台，梁玉珍通过卤水、香料及产品展示，让更多人了解桂林米粉的文化底蕴。她表示，希望把桂林米粉做好，让更多国内外游客来到桂林，都能品尝到正宗的桂林味道。

“粉超”是各地米粉交流碰撞的新舞台

——访衡阳322猪肉米粉铺创始人谭楠



▲谭楠

□本报记者唐健扬 文/摄

衡阳322猪肉米粉铺创始人谭楠为桂林的米粉盛宴带来了他最地道的家乡味。谭楠介绍，米粉店名字源自322国道情结，承载着他一路打拼的记忆，也寄托着他把衡阳米粉带向更大舞台的期待。

在他看来，衡阳米粉的核心在于一个“鲜”字。汤底选用老母鸡与筒骨熬制，口感醇厚自然；码子坚持用新鲜猪肉手工制作，力求还原本真的风味；米粉则选用衡阳渣江米粉，纤细绵长、入口顺滑，使整碗粉层次分明、回味悠长。

首次参加桂林米粉超级联赛，谭楠直言“非常震撼”。活动现场人气火爆，开市不久便迎来客流高峰，准备的麻辣粉很快售罄，不得不紧急加料再做，现场一度供不应求。“没想到这么多人喜欢我们的味道，这让我们既惊喜又充满信心。”他说。

在他看来，这样的平台不仅是展示产品的窗口，更是不同地域米粉文化交流碰撞的契机。未来，他希望继续打磨产品品质，让衡阳米粉在保留传统风味的同时，更好地适应多元消费需求，让一碗源自国道的小店米粉，走得更远、被更多人记住。

把桂林米粉“烤”进面包里

——访桂林陈氏大家庭食品科技有限责任公司生产技术总监林光裕



▲林光裕

□本报记者唐健扬 文/摄

将桂林米粉“烤”进面包里，是桂林陈氏大家庭食品科技有限责任公司生产技术总监林光裕正在尝试的创新方向。他提出“焙米粉”概念，以烘焙为载体，将桂林米粉融入面包之中，让传统味道以全新形式呈现，拓展更丰富的消费场景。

在产品设计上，林光裕选用源自意大利的恰巴塔，通过低温发酵和自然配方，将米粉卤味元素融入其中，实现中西融

合。同时，他还结合年轻消费群体喜好，加入火鸡面等元素，推动产品年轻化、时尚化表达。

此次展会上，不仅有融合米粉元素的创新面包，还有茶味、水果味冰面包，以及以荔浦芋头制作的蛋黄酥、传统沙琪玛等产品，既有创新，也保留经典记忆。

现场还有现烤甜甜圈、蛋挞等互动体验，以“有温度”的呈现方式吸引消费者。林光裕表示，希望通过融合创新，让桂林味道以更加多元的形式走向更广阔的市场。

科技赋能米粉产业 传统美食焕发新活力

——访桂林旅游学院食品与健康学院院长何志贵



▲何志贵

□本报记者刘琪 文/摄

在本次“粉超”活动现场，桂林旅游学院食品与健康学院带来了由学校与自治区桂菜工业化加工与营养安全工程研究中心及相关企业联合研制的智能米粉售卖机器人。

桂林旅游学院食品与健康学院院长何志贵介绍，这台机器人专为传统米粉的自动化、工业化制作设计，能在3分钟内完成各类米粉的出餐，效率大幅提升。目前，该设备已在桂林旅游学院和广西科技大学试点应用，未来还将计划推广至商超、社区、学校

等人流密集区域。它不仅能制作桂林米粉，还适用于螺蛳粉、老友粉、炒粉等多种广西特色粉类的制作。

何志贵表示，学院聚焦烹饪与食品领域，致力于将人工智能融入烹饪场景，让传统美食更便捷、更营养、更安全。围绕“吃住行游购娱”中的“吃”这一旅游六要素之首，学院正研发系列旅游食品伴手礼，推动广西米粉、酸食、粽子等名小吃在景区等场景中的工业化与智能化应用。

下一步，学院将继续以科技赋能文旅，打造更多智能美食解决方案，助力桂林美食文化与旅游产业深度融合。

以标准赋能产业 让桂林米粉香飘全国

——访桂林李大姐食品有限公司董事长李建忠



▲李建忠

□本报记者刘琪 文/摄

“通过这次‘粉超’活动，桂林米粉的传播力必将迎来指数级爆发。”在活动现场，桂林李大姐食品有限公司董事长李建忠语气坚定、信心满怀。

作为一家深耕桂林米粉行业十年的企业，李大姐食品有限公司专注桂林米粉系列原材料研发与生产，凭借稳定的品质与专业的服务，被行业誉为“桂林米粉店标准出餐的帮手”。李建忠介绍，目前公司在全国已布局141家代理商，每年有上亿人次消费者食用的是李大姐食品有限公司生产的卤水。

谈及桂林米粉从地方特色小吃向全国知名IP突破的路径，李建忠坦言，关键在于打破地域壁垒，主动拥抱国内外各类展会，借助多元媒体曝光，持续放大桂林米粉的品牌声誉与文化影响力。“桂林米粉承载着上千年的饮食文化底蕴，有着独特的风味与魅力，完全有实力走出中国、走向世界。”

展望产业未来发展，李建忠呼吁更多行业企业、社会团体携手同行、搭台唱戏，共同推动桂林米粉产业向标准化、智能化、高质量方向迈进。“任何产业唯有做好标准化建设，才能行稳致远。只有行业内企业共用一套标准，才能将地道的桂林米粉风味真正推向全国、走向世界，让更多人品味到这份来自桂林的烟火香。”

鲍汁与桂林米粉创新融合 让粤菜文化焕发新活力

——访珠海常胜鲍鱼酒店总经理唐冰立



▲唐冰立

□本报记者刘琪 文/摄

本次“粉超”赛事，珠海常胜鲍鱼酒店带来了独具匠心的创新产品——鲍汁鲍鱼扣米粉、鲍汁辽参扣米粉。将高端粤菜食材与桂林米粉巧妙结合，成为活动上一道亮眼的美食风景。

酒店总经理唐冰立介绍，常胜鲍鱼酒店是广东珠海一家以经营鲍翅燕等粤菜文化产品为主的企业，此次以海鲜搭配桂林米粉，是专门为“粉超”进行的创新尝试，将粤菜的香与桂林米粉相结合，是一次很好的理念碰撞。

他透露，这样的搭配不仅提升了米粉的

鲜香口感，也降低了消费门槛。“我们推出鲍汁米粉，让更多人用亲民价格感受到广东鲍宴文化。活动现场反响热烈，不少顾客多次复购，亲身体验了‘鲜上加鲜’的独特风味。”

唐冰立还表示，此次受邀参加“粉超”活动，既希望深入了解桂林当地文化，也希望把粤菜元素融入桂林米粉，推动两地饮食文化的双向传播。他高度赞誉本次活动的意义，认为桂林举办首届“粉超”十分合适，桂林米粉底蕴深厚，群众基础广泛，在广东早已享有很高的知名度，深受食客喜爱。这样的赛事不仅为各地餐饮企业提供了交流平台，也为传统米粉文化注入了新的活力。

愿搭中新桥梁 邀约客商明年共赴“粉超”

——访广西自贸区燕握生物科技有限公司董事、总经理余的沟



▲余的沟

□本报记者刘琪 文/摄

本次“粉超”，广西自贸区燕握生物科技有限公司董事、总经理余的沟向记者表示，自己原本在桂林处理商务事宜，偶然参与到了此次活动。作为一位新加坡籍华人，他以“偶遇者”的身份走进现场，却带来了关于食品产业跨界融合的深刻见解。

余的沟于2020年在广西钦州的中马钦州产业园区投资建设了燕窝深加工工厂，专注于燕窝肽等大健康产品的研发与生产。他所在的企业也是中国燕窝肽团体标准的主要起草单位之一。

谈到桂林米粉，余的沟表示，这次“粉超”，是他第一次品尝桂林米粉，口

感超出预期，印象深刻。在他看来，本次“粉超”活动不仅展示了广西米粉的丰富文化和独特魅力，也为产业间的跨界交流提供了一个很好的平台。

作为一名长期从事食品研发的从业者，余的沟认为，如今很多甜品和燕窝结合，而燕窝肽也具有水溶性好、营养集中、易于吸收等特点，未来完全可以考虑与米粉进行联动创新。他表示，在“健康中国2030”的大背景下，食品产业应当在保留传统风味的时候，积极融入健康元素，推动国民健康饮食习惯的养成。

余的沟还表示，愿意发挥桥梁作用，回到新加坡加强宣传推荐，明年组织中国新加坡商会及校友企业参与桂林“粉超”，深化中新食品交流，助力广西米粉走向更广阔市场。

藏蓝守护不缺位

桂林公安全力护航“粉超”赛事

本报讯(记者刘琪 通讯员吴敏)4月17日，桂林“粉超”在甲天下会展中心正式启幕。八方游客齐聚桂林，共赴一场米粉与文旅交融的盛宴。而在鼎沸人声与美味背后，一抹抹藏蓝身影静静守护，成为这场盛会不可或缺的平安底色。

当天清晨，记者在活动现场看到，市公安局刑侦支队民警正携警犬沿场馆外围开展巡逻防爆安检工作。从主舞台周边人流密集区，到美食展位集中的广场区域，每一条路线、每一个点位，都留下了他们的足迹。

市公安局刑侦支队十大队教导员王龙河向记者介绍：“赛事期间，我们每天早上7点到9点，在场馆内外及周边重点区域进行全方位防爆安检，每天累计安检面积4万余平方米，用实际行动守护‘粉超’安全。”据悉，该大

队每天出动7只搜爆犬，全力确保盛会井然有序、舒适安心。

除了安全防爆检查，维护现场秩序、提升市民游客体验感，也成为安保工作的重点。市公安局特巡警支队密集“点上坚守、线上严控、面上勤

巡”的立体防控网，全副武装开展巡逻，在核心区域和人员密集的关键点位，藏蓝身影无处不在。

市公安局特巡警支队突击一队民警程立桂表示：“我们全天在会场设置一个固定的执勤点，方便有需要的

市民游客前来求助。同时，不时地在会场周边巡逻。此外，指挥中心在指挥调度室全程监控、统一调度，一旦出现警情，我们会在第一时间赶到现场，及时处理，确保活动全程安全无事故。”