

# 粉香戏韵显匠心 全民狂欢意更浓

## ——桂林“粉超”第三日见闻

□本报记者刘琪 文/摄

4月19日，“潮动三月·桂林首届米粉超级联赛”进入第三天。当天恰逢农历三月初三，这场以米粉为媒、文化为魂的盛会迎来高潮：专业赛事巅峰对决与非遗传戏曲沉浸式展演完美交融，市民游客的热情伴着节日喜庆氛围持续升温，桂林甲天下会展中心处处洋溢着欢声笑语和浓郁的烟火气。

当天上午9时，活动现场人头攒动，市民游客在各个摊位前排起长队；银发戏迷结伴而至，早早抢占舞台前的“黄金位置”；年轻人穿梭于非遗展区打卡体验；摄影爱好者则忙着捕捉“粉香戏韵”同框的精彩瞬间。一碗米粉，一台好戏，让桂林的烟火气与风雅在此碰撞交融。

### 专业赛场对决继续 创意米粉惊艳亮相

主舞台上，专业赛比拼进入白热化。来自全国各地的米粉高手同台竞技，为争夺“特金奖”等荣誉各显神通。

来自四川绵阳的涪缘缘鲜米粉店带来一款创新腊肉菌汤绵阳米粉。师傅选用平武老腊肉与北川野生菌，搭配酸青菜、小米椒熬制汤底，再配上绵阳特有的0.7毫米细米粉。出锅后汤汁浅黄透亮，菌香浓郁，腊味醇厚，观众纷纷伸长脖子张望。市民黄大哥盯着大屏幕直播直咽口水：“这也太香了吧！看着就想马上来一碗！”说着，他便转身冲向绵阳米粉摊位，排进了长队中。

陕西安经建美好小餐厅的厨师则带来了极具地域特色、大胆创新的面辣子米线，灵感源自陕西小吃“面辣子”。厨师用米磨成粉替代传统面粉，加入鲍鱼、辽参、虾仁等丰富海鲜与时蔬，熬煮出香辣飘香、米香四溢的浓稠汤汁，加入米线中，入口层次丰富，鲜辣交融。

南宁职业技术大学带来的椰香咖喱老友粉和芝士焗菌菇老友粉更是让人眼前一亮。椰香咖喱老友粉将酸笋、豆豉爆炒后煮汤，加入椰浆和咖喱，汤底带着柔和的奶香，比传统醋香更为柔和，加上薄荷的独特香气为整碗粉增添了一抹东南亚风情。一位年轻市民唐先生举着手机边拍边感叹：“在家门口就能看到这么有创意的比赛，桂林真是越来越国际化了！”

大屏幕上实时直播比赛流程，从切配到出餐一目了然，比赛透明、公正、专业，让观众看得过瘾、吃得放心。

### 评委多维点评 专业与民意共鉴米粉匠心

赛场两侧，国家级烹饪大师、行业专家与大众评委共同品鉴、严谨打分，从技艺传承、口味地道、创意融合、市场接受度等多个维度进行评价，为赛事的权威与公正保驾护航。

首次担任大众评委的自媒体达人曹高权表示，能在两天内品鉴近百款各地米粉，既开阔了眼界，也倍感荣幸。他向记者表示，本次赛事米粉品类与食材层次丰富，既有市井风味，也有搭配龙虾、鲍鱼、海参的高端出品，兼顾百姓日常与商务宴请场景，为桂林米粉产业创新发展提供新思路。作为桂林本地人，他对米粉与油茶的融合产品印象深刻，多款作品将桂林米粉、油茶等特色食材深度融合，食客现场浇汁的仪式感十足。

“粉超”赛事裁判员、广西商业技师学院副院长段文清表示，本次赛事中，桂林本土选手在桂林经典卤菜粉制作上发挥出色，深耕本味。他说，桂林米粉的灵魂在于卤水，高分选手的卤水醇厚回甘，锅烧金黄起蜂巢，在冒粉、配料搭配、卤水挂壁等环节均展现了高水准。本届“粉超”搭建了全国米粉品牌同场竞技的平台，以竞争促提升，推动工艺流程标准化，必将全面提升从业者的技能素养，助力桂林米粉产业发扬光大。

“粉超”总裁判长、世界中餐业联合会高级评委、中国烹饪大师廖颖表示，本届赛事是政府推动米粉产业发展的重要举措，以赛促发展、激发消费活力，带动地方经济增长，让多元米粉文化碰撞交融。他高度评价赛事组织，称首届“粉超”规模大、政府与主办方高度重视，赛事井然有序，选手学习氛围浓厚，市民参与热情高涨。他希望“粉超”未来能够持续举办，打造成为全国米粉文化交流、产业协同发展的标杆盛会。

### 地方戏曲悠扬开唱 非遗文化浸润人心

如果说主舞台是竞技比拼的火热赛场，副舞台便是“三月三”专属的非遗文化客厅。

上午10时，桂林市戏剧创作研究中心带来的地方戏曲演出准时开唱。广西文场《欢迎你到桂林来》、彩调《双解差》、桂剧《巡

营》、广西文场《过雪山》、彩调《刘三姐》等非遗表演轮番上演。婉转唱腔、精美扮相、细腻身段，瞬间抓住了全场观众的目光。11时，市群众艺术馆携手各县区带来的节目汇演接续登场，舞蹈《山歌好比春江水》、桂林渔鼓《桂林山水甲天下》、《临板板凳龙》等剧目接连上演，一唱一和尽显桂林传统文化底蕴。

“今天是‘三月三’，既能嗦粉又能听家乡戏，太幸福了！”72岁的王奶奶在女儿陪同下专程前来，跟着唱腔轻轻打拍，满脸陶醉。不少年轻游客、外地宾客也驻足聆听。来自广东的游客秦先生感叹：“桂林山水美，戏曲更有韵味。‘三月三’来桂林赶‘粉超’、听大戏，收获满满！”

### 外地本地商家齐点赞 现场火爆超预期

“粉超”进行到第三天，各个摊位前排队的人群依旧蜿蜒如长龙，一些热门粉铺甚至挂出“暂时售罄”的提示，等待补货。

在衡阳322猪肉米粉铺的摊位前，负责人占双胜一边忙着煮粉一边告诉记者，店铺主打新鲜猪前腿肉、手工现剥、现煮现卖。这三天的生意都格外火爆，首日就断货三次。“这个活动太赞！原本没预料到活动人气这么高，要是不缺货，销量还能更高。”

广西梧州赵百科食品有限公司作为现场唯一一家梧州干河粉企业，带来的产品格外受青睐。董事长赵百科坦言，原本备足了4天的货，没想到第一天就全部售罄。“最初只是想来做做宣传，没想到市民和游客热情这么高，简直是在‘抢粉’！”他于4月18日加急补了货，数量达到原来的三倍。“明年如果还有，我一定组织更多梧州企业来参加这场美食盛会。”

“生意太好了！”广西融冠投资有限公司经理蒋佩玲一边招呼客人一边兴奋地说。“这几天大概卖了1万碗粉！人流量太大了。希望明年继续办，我们还会继续来！”

“补货补到手软！”广西春瑞生态农业科技有限公司总经理李曼清笑着说。她介绍，自家公司带来的灌阳红米粉，特别受欢迎，“前两天的销售量完全超出我们预期，每天下午都要紧急补货。这次来参展，让很多本地和外地游客知道我们灌阳米粉，对灌阳是个很好的宣传。”

“我们一天卖2000碗，根本停不下来！”桂林文五和老卤粉店长黄慧蓝一边忙着出餐一边对记者说，“我们对这次活动很满意，对品牌宣传帮助太大了！这种活动如果经常有，我们肯定会场不落。”

花桥荣记技术顾问、桂林米粉自治区级非遗传承人梁志强对此次“粉超”活动连连称赞，他认为活动空前盛大，很好将桂林米粉宣扬出去，“桂林米粉光靠店面卖还不够，还需要政府牵头多举办这样的活动。不论是原材料还是口味上的提升，都能让现在的人对桂林米粉产业有更深入的了解。”

从老字号到新品牌，从本地传承到外地创新，商家们用实实在在的销量和发自内心的点赞，为这场“粉超”写下了最生动的注脚。这些来自一线经营者最真实的声音，也正是“粉超”活动成功与否的最好答案。

据了解，“粉超”闭幕式在20日上午9时30分举行，专业赛的各大奖项将一一揭晓。而那些从全国各地奔赴而来的商家，已经开始盘算着——明年多备货、早到场，把更多的美味，分享给更多的桂林市民和八方来客。



▶市民们在副舞台观看县区节目汇演《瑶山红云》。



◀大众评审在品鉴参赛选手作品。



▶桂林米粉和酱香猪脚粉。



▶绵阳米粉展台。

## ■专访

### 融合桂林米粉灵感 探索“金丝扣”汤粉新吃法

——访福建宁德寿宁廊乡食品有限公司(福州)分公司厨师程鑫



▲程鑫

□本报记者唐健扬 文/摄

“廊乡金丝扣”是我们福建宁德寿宁县极具代表性的一道传统美食，也是当地宴席上必不可少的头道菜。”寿宁廊乡食品有限公司(福州)分公司厨师程鑫介绍，这道菜以纯红薯粉制作而成，不掺杂其他成分，口感筋道、韧性十足。与常见米粉不同，“金丝扣”更突出海鲜风味，辅以甲鱼、鱿鱼丝、虾仁、香菇等食材，形成鲜香浓郁、层次丰富的独特口感，深受当地群众喜爱。

为参加桂林首届米粉超级联赛，团队在原材料和制作工艺上精益求精，力求将最地道的

闽东风味呈现给观众。“这是一次很重要的展示机会，我们希望把福建特色美食做到最好。”程鑫说。

参展过程中，程鑫深刻感受到不同地域饮食文化的差异与魅力。“福建口味偏香、偏鲜，多为干拌形式，而桂林米粉可干拌也可汤。”他表示，这样的差异也带来了启发，未来将尝试在传统基础上进行创新，比如开发汤粉版本，让产品更符合多样化消费需求。

“这不仅是一个展示的平台，更是学习交流的平台。”程鑫说，通过品尝桂林米粉及各地风味米粉，收获了不少经验。未来，希望在传承传统风味的同时不断创新，让“金丝扣”走出福建，被更多人认识和喜爱。

### 以爽滑鲜辣演绎地道风味 推动南昌拌粉创新表达

——访江西周真真品牌管理有限公司研发部揭娇



▲揭娇

□本报记者唐健扬 文/摄

“南昌拌粉最大的特点，就是爽滑、鲜辣。”江西周真真品牌管理有限公司研发部工作人员揭娇介绍，作为江西极具代表性的特色美食，南昌拌粉以顺滑的米粉为基础，搭配香辣调料，形成独特的口感层次，既有嚼劲又开胃提神，是不少人日常饮食中的“心头好”。

此次来到桂林参加“粉超”，团队带来了经典原味、清新豆香味以及偏重辣的特色口味，力求满足不同消费者的需求。揭娇介绍，早期南昌拌粉多以咸

菜调味为主，近年来逐步加入新鲜辣椒等元素，在保留传统味道的同时，更贴合当下消费者的口味偏好。

除了传统产品，团队还特别带来一款融合创新作品，将江西小炒的烹饪元素融入南昌拌粉中，实现风味叠加与口感升级。“希望通过这样的尝试，让传统小吃焕发新的活力。”她表示。

谈及参赛感受，揭娇对现场热烈氛围印象深刻。她表示，能参加这场高规格比赛十分荣幸，在展示产品的同时，还收获了来自全国各地同行的宝贵经验。