

一碗米粉连山海 舌尖经济焕生机

——桂林首届“粉超”圆满收官

□本报记者 黄敏

4月20日，桂林甲天下会展中心。随着最后一批食客端着米粉碗满意离场，持续四天的“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”落下帷幕。

一组数据展示了这场盛会的热度：253家商家参展，93支专业队伍同台竞技；截至20日16:00，线下会场观展16.17万人次，线上直播观展超1069.16万人次，累计总观展人次突破1085.33万；累计总交易额2024.62万元，其中现场交易统一收银金额154.31万元，线上直播交易额1870.31万元（美团+抖音+“粉超”官方直播间）；网上相关信息达7407条，新华社、人民日报、中央广播电视总台、中新社、中国日报、中国食品报、金融时报、广西日报、广西广播电视台、桂林市融媒体中心等180家媒体参与报道，总曝光量超6.1亿，相关话题登上抖音热点总榜第2名、桂林同城榜第1名。

以一碗米粉为切口，桂林不仅点燃了整座城市的烟火气，更在“舌尖经济”的赛道上，跑出了服务消费升级与产业破圈的加速度。

流量变现：赛事经济激活全城消费

4月17日开幕当天，甲天下会展中心广场上三口直径三米的巨型锅翻滚着琥珀色的卤水，八角、桂皮的香气弥漫在空气中。“嗦粉共启一城欢”环节，现场市民游客同时捧碗嗦粉，吸溜声此起彼伏，“一碗米粉连山海”的场面瞬间刷屏网络。

官方线上直播间同样火爆：美团直播间吸引21.3万人次观看，抖音平台及“粉超”官方直播间合计贡献超千万人次观看。这些数字远超预期，印证了米粉作为“国民美食”的强大号召力。

消费热度在商家的业绩中体现得更为直观。“首日卖了800斤粉！”马记脆皮奶奶桂林米粉负责人马丽芳语气里满是惊喜，“没想到全国人民这么热情，第二天赶紧备了1000斤，还是不够卖。”桂林文五和老卤粉店长黄慧蓝说：“一天卖2000碗，根本停不下来。”来自陕西汉中热面皮首日食材全部卖光，次日临时调货；梧州赵百科食品有限公司备了四天的干河粉，第一天就被“抢”完，董事长赵百科感叹：“简直是在‘抢粉’！”

据统计，现场有207家桂林本地商家与46家区外商家共同参与，涵盖现煮堂食、预包装产品、文创潮玩、科技体验等多元品类。从老字号到新品牌，从传统卤粉到跨界创新，市民游客的消费热情贯穿始终。

这场不收门票的全民盛会，以一碗米粉为“第一触点”，将人流高效转化为餐饮、零售、文创、文旅等各个环节的消费增量。许多外地游客专程赶来，嗦完粉后顺道游览景区、购买伴手礼，形成了“以粉引流、全域消费”的完整链条。

作为本次活动的唯一承办方，桂林旅游投资集团相关负责人接受采访时表示：“让八方来客在饱览桂林山水之余，从‘看风景’迈向‘品生活’，美食正是最好的桥梁。”“粉超”将服务做到了全周期、全场景，这是桂林深耕米粉产业



▲4月20日上午，在桂林首届米粉超级联赛闭幕式上举行的颁奖仪式。 记者滕嘉 摄

的结果，也是对“村超”“苏超”成功经验创新实践。”

产业竞技：93支队伍同台 千亿赛道见真章

如果说流量变现是“粉超”的外在热度，那么产业竞技则是其内在筋骨。作为赛事的核心IP，专业赛承载的不仅是技艺比拼，更是产业实力的集中检阅。

来自全国12个省份的93支队伍同台竞技。四川绵阳米粉、海南腌粉、贵州花溪牛肉粉、南昌拌粉、衡阳卤粉……各地风味齐聚漓江之畔；越南河粉、泰国丸子清汤米粉、马来西亚叻沙等东盟特色米粉也首次亮相“粉超”。赛事分为“经典原味”与“创意创新”两大赛道：前者聚焦非遗技艺传承，要求选手精准还原地域本味；后者鼓励跨界融合，传统主食在融合中焕发新意。

“粉超”总裁判长、中国烹饪大师那颀评价说：“本届赛事规模大、组织有序，选手学习氛围浓厚，市民参与热情高涨。希望‘粉超’持续举办，成为全国米粉文化交流、产业协同发展的标杆盛会。”

赛场之外，产业链的展示同样引人注目。展区内不仅有冒着热气的现做米粉，更有鲜湿米粉、干米粉、预包装米粉、专用配料等全产业链产品集中亮相。相关数据显示，桂林米粉堂食店已有9000多家，全产业链年总产值超100亿元；而全国米粉行业全产业链规模已突破3000亿元。从街边小店到千亿赛道，一碗粉正书写着崭新的经济叙事。

统制粉工具——从秦始皇开凿灵渠时军粮演变的传说，到当代国家级非物质文化遗产技艺，千年故事在展板与实物间流淌。非遗传承人现场演示磨浆、压粉、切条全流程，孩子们在研学课堂上亲手制作米粉，在实践中感受饮食文化的温度，让千年饮食文化“可触摸、可品尝、可带走”。

桂林经典沉浸式展区以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、开放名城四大专区，打破静态陈列，打造“一步一景、一景一韵”的沉浸式空间。火遍全网的漓江“哇塞阿姨”赵莲娥受邀为游客免费拍照，队伍排起长龙。喝油茶、学拓印、AI拍照等项目全部免费，仅首日参观人数便已破万。

恰逢“三月三”，现场民俗活动精彩纷呈：民族盛装巡游队伍身着绚丽服饰穿行展区，成为一道流动的风景；竹竿舞体验区，市民游客手拉手跳起欢快的舞步，将节日气氛推向高潮。夜间的文艺活动同样引人入胜：“民族之夜盛典”上演壮族打扁担、瑶族花棍舞、桂林渔鼓等节目，各族群众同唱团结歌；“北大人的音乐之旅”带来《桂林的米粉任你嗦》《对山水》等原创歌曲，巴西里约科帕卡巴纳要塞乐团演绎《茉莉花》与巴西名曲，中外音乐碰撞出别样火花；“桂林有戏——地方戏曲展演”将广西文场、彩调、桂剧搬上舞台。白天逛展吃粉、晚上载歌载舞，已成为市民游客在这个假期里的“标配”。

这种“赛事+文化+旅游”的融合模式，让“粉超”超越了单纯的美食活动，升华为城市形象的立体呈现。一碗粉，吃出的是文化底蕴，也是服务升级的方向。

从“流量”到“留量”：一碗粉的无限可能

四天时间，一场以粉为媒的盛会交出了亮眼答卷，更释放出鲜明信号：以米粉为代表的特色美食，正从“街头小吃”迈向“城市名片”，从“单点消费”延伸至“全产业链”，从“地方风味”走向“全国赛道”。

以粉为媒，以味会友。桂林首届“粉超”以一碗米粉串联南北风味，搭建起文化交流的平台，更探索出一条“小切口”激活“大产业”的可行路径。从淄博烧烤、天水麻辣烫到柳州螺蛳粉，再到桂林“粉超”，频频出圈的舌尖经济印证了同一个逻辑：好风味就是好流量，好服务就是好产业。

这一切，与桂林打造世界级旅游城市的愿景紧密相连。山水是桂林的底色，而米粉则是这座城市最接地气的烟火表达。通过“粉超”，桂林米粉这张“味觉名片”愈发闪亮；它承载着两千多年前灵渠开凿的南北交融智慧，也链接着百亿级产业的现代化雄心；它让游客在山水间品味地道风味，更成为讲述桂林故事、传递桂林温度、汇聚桂林力量的文化符号。就如同一位游客在现场所感叹的：“这一碗粉，有历史、有匠心，更有山水间的独特味道，让人念念不忘。”

收官不是终点。不少商家已经开始盘算：“明年，带更多的货，来更早的场。”随着“桂林米粉”这张城市美食名片的持续擦亮，随着产业政策、文旅资源、服务消费的深度耦合，一碗粉的故事，还将继续书写。

明年“三月三”，桂林“粉超”再相聚！

■专访

深化美食交流互鉴 推动米粉米线融合创新发展

——访特金奖获得者、昆明市云线楼行政总厨潘俊元

□本报记者唐健扬 文/摄

第一次来到桂林，潘俊元对赛事组织和城市印象深刻。他表示，桂林米粉产业发展成熟，标准体系完善，活动组织周到细致，从场地布置到后勤保障都体现出专业水准。同时，桂林市民的热情与城市的山水风光也给他留下了良好印象。

“此次参赛不仅展示了云南过桥米线的传统工艺与风味特色，也让更多人了解到了云南米线的文化

底蕴。”作为餐饮从业者，潘俊元希望将更丰富的云南米线产品带到桂林，让市民和游客品尝到地道的“云南味道”，并进一步走向更广阔的市场。

在他看来，米线与米粉同为米制品，虽风味各异，但具备广阔的交流与融合空间。“通过这次比赛，我们不仅展示自己，也在互相借鉴。”潘俊元说，未来将加强与各地同行的交流合作，取长补短，推动米制美食不断创新发展，并积极向更多人推荐桂林这座城市。



▲潘俊元

传承国宾馆经典风味 擦亮桂林米粉文化名片

——访特金奖获得单位、桂林市榕湖饭店有限公司代表王健宇

□本报记者唐健扬 文/摄

“桂林榕湖饭店拥有73年历史，是桂林重要的国宾接待窗口。”王健宇介绍，作为老牌国宾馆，榕湖饭店不仅承载着城市记忆，也肩负着展示桂林饮食文化的重要使命。其中，桂林米粉作为国宴中的特色小吃之一，长期以来深受中外宾客喜爱，是对外传播桂林味道的重要载体。

在本届米粉超级联赛中，榕湖饭店以经典桂林卤菜粉参



▲王健宇

跨国风味本土化 让桂林米粉更具国际味

——访泰国牛肉丸子清汤米粉参展商代表阳杰

□本报记者唐健扬 文/摄

“很荣幸参加桂林首届米粉超级联赛，这是一个汇聚各地美食、促进风味交流的优质平台。”阳杰表示，此次参展带来了主打产品泰国牛肉丸子清汤米粉，尝试将东南亚南洋风味与桂林米粉融合创新，在传统之上赋予新表达。

他介绍，这款米粉主打清爽

本味，以猪骨慢炖出清鲜汤底，搭配手工制作泰式牛肉丸，辅以香茅、柠檬叶等香料提鲜，口感清新且层次丰富，既保留了东南亚特色风味，又贴合本地市民饮食习惯。

活动现场人气火爆，产品深受市民与游客喜爱，更吸引不少商家现场洽谈合作。“整体效果远超预期，这样的平台为各地风味交流碰撞提供了绝佳机会。”阳杰说道。



▲阳杰

融合南洋风味创新表达 拓展米粉多元消费场景

——访马来西亚叻沙米粉参展商代表王仁焕

□本报记者唐健扬 文/摄

“团队带来的马来西亚叻沙米粉，以桂林本地优质米粉为载体，将东南亚经典风味与桂林米粉进行创新结合，呈现出别具一格的跨界体验。”从事餐饮行业22年的王仁焕表示，此次参展不仅是展示产品，更是一次风味融合的尝试。

他介绍，叻沙米粉以椰奶和咖喱为基底，融入虾膏提鲜，搭配海鲜、豆芽、豆腐等食



▲王仁焕

材，口感浓郁醇厚又富有层次，展现出浓浓的南洋风情。“我们希望通过这样的融合，让更多人感受到不同饮食文化之间的碰撞与魅力。”王仁焕说。

活动现场反响热烈，产品深受市民和游客喜爱，单日销量达到1500碗，远超预期。王仁焕表示，桂林米粉本身具有深厚底蕴和强大包容性，为创新提供了广阔空间。未来，将继续探索多元融合路径，让更多国际风味在桂林落地生根，让米粉以更加多样的形式走向更广阔的市场。