

桂林“粉超” 特别报道

2026年4月7日 星期二
编辑胡晓诗/版式设计杨斯诗/校对覃骥

桂林米粉 “圈粉” 天下

——一碗粉如何让山水更有味道

风味溯源 千年传说

看似普通的桂林米粉，何以“圈粉”天下？回答这个问题，首先要追溯这碗粉的根脉。

相传，桂林米粉的起源与秦始皇开凿灵渠紧密相连。两千多年前，为统一岭南，秦军远涉南疆。由于北方将士惯食面食，而南方盛产大米，军中伙夫受西北饅饅制作原理启发，将大米泡涨、磨浆、蒸熟、压榨成粉条，这便成了桂林米粉的雏形。而为了应对军中将士在南方水土不服的情况，军医将当地中草药熬制成汤药供将士服用，久而久之，草药与汤料结合，形成了桂林米粉“灵魂”——卤水的雏形。这一历史传说，让桂林米粉从诞生之初，就承载着南北交融、因地制宜的生存智慧。

时光流转，桂林米粉的制作技艺已被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录，当年的军粮融入了百姓的日常，这种历史的联结，在今天的灵渠之畔依然生动鲜活——

2025年10月，第十四届桂林米粉节伴随着古老灵渠的开闸拉开帷幕。桂林米

粉长桌宴、米粉展、秦潮奇妙游、灵渠游船演艺等特别活动，生动展现了兴安“因渠而生、因粉而兴”的独特价值，让游客一边嗦粉，一边感受米粉文化的魅力。

与此同时，技术的突破，让桂林米粉走得更远。随着鲜湿米粉保鲜问题的解决，预包装米粉走向全国各地，甚至漂洋过海，不仅让身在异乡的桂林人能尝到家乡味，也让更多外地朋友足不出户，便能拥有一碗鲜美的桂林米粉。

近年来，我市先后制定了一系列政策文件和地方标准，并成立了打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班，支持米粉产业品牌化标准化建设、米粉加工企业做强做优做大、“桂林米粉+文旅”深度融合，全力推动桂林米粉产业高质量发展。

产业做大了，米粉店本身就成为了桂林的一道风景线。据统计，全市现有米粉店超过8000家，仅市区店铺堂食每天就要消费50万碗米粉，这种遍布全城的毛细血管般的“米粉网”，织出了这座城市最接地气的生活图景。

游客来到桂林，头一件事往往是找家米粉老店，学着桂林人的样子，喊一声“来二两”。米粉在沸水里一烫，浇上秘制的卤水，码上几片锅烧牛肉，撒一把花生、葱花，端到面前，一口下去，唇齿留香，这一口也成了无数人挂念一生的“桂林味道”。

眼下，“潮动三月三·桂林首届‘粉超’——米粉超级联赛”即将开赛。除桂林米粉外，全市17个县(市、区)的各类米粉代表、广西其他13个设区市代表性米粉品牌，以及全国20多个省市的核心米粉品类也将同台亮相。

这场盛会的意义不只是一场简单的美食赛事，它将是赋能桂林米粉产业升级的“加速器”，激活文旅消费增长的“新引擎”，以及擦亮桂林城市形象的“金名片”。

→ 香飘四溢的桂林米粉。

↓ 2025桂林半程马拉松上，组委会为选手们免费提供了1万份桂林米粉，让选手们赞不绝口。

