

2026年4月17日 星期五

编辑韦彦青/版式设计秦哲/校对莫明丽

“粉超”今日开幕 94支队伍明日开战

千里赴桂 同台竞“味”

桂林的春日，有山水灵秀，也有山歌悠扬。今年“三月三”假期，一场前所未有的味觉盛宴——“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”（简称“粉超”）将在桂林拉开帷幕。活动以“粉聚桂林·香飘世界”为主题，共吸引94支队伍踊跃参加专业赛，同台竞“味”。专业赛将于4月18日至19日在甲天下会展中心主舞台举行。这不仅是一场米粉技艺的切磋较量，更是中国米粉文化的深度交流与对话。本报记者提前梳理了部分参赛商家及招牌美味，带你提前“嗦”遍全国风味。

跨域而来 传味八方

此次“粉超”吸引了四川、海南、贵州、陕西、湖南、江西、广东等多个省份的知名米粉品牌参赛。他们带着各自地域的饮食基因与匠心工艺前来赴约，每一碗米粉都藏着当地的风土人情与味觉密码，将为这场盛宴注入多元活力。

● 绵阳涪香缘

绵阳米粉，拥有1800多年历史，以“细、软、鲜、香”著称。来自四川绵阳的涪香缘鲜米粉，由“中国烹饪大师”杜开洪亲传弟子谢小军坐镇，传统手工艺与专业研发相结合，将绵阳米粉的特点发挥到极致。红烧牛肉、肥肠等浇头种类丰富，辣中带麻，麻中有香，每一口都是蜀地风情的浓缩。

● 三亚金鸡岭千盛海南美食馆

这家老字号始终坚守“专注海南腌粉”的初心，坚持现做现卖。此次“粉超”带来多款产品：经典海南粉细滑柔韧，一口解锁琼味灵魂；文昌抱罗粉粉身略粗，软韧筋道；万宁后安粉以猪骨、粉肠慢熬4小时以上的汤底为精髓；更有被誉为“海南冬阴功”的糟粕醋海鲜粉，酸辣开胃。

● 贵州花溪牛肉粉

发源于贵阳市花溪区，选用上等牛肉、精制米粉，配以多髓牛骨和多种香料，慢火熬成鲜浓原汤。汤色清亮，入口醇厚，米粉爽滑，牛肉醇香，再加上开胃的酸莲花白和贵州特有的香炒辣椒面，一碗下肚，浑身舒坦。

● 汉中天汉景逸酒店

陕西汉中米粉，将秦巴山区名贵特产天麻

切片，完整融入传统米粉中，搭配汉中传统的浆水和卤牛肉，实现了“药食同源”与“地域传统风味”的巧妙结合。天麻清甘、浆水酸香、牛骨汤鲜醇、牛肉卤香四溢，层次丰富，口感协调。此外，汉中热米皮也同步亮相，坚持古法石磨磨浆，薄、光、软、筋、香俱全。

● 常德壹德壹

在湖南常德，壹德壹是一个响当当的名字。成立于2003年，目前拥有技术人员400多人，经营粉面、卤菜、炒菜等近200个品类，营业时间从早上6点到凌晨2点。其核心产品红烧牛肉粉，汤红油亮，牛肉酥烂，米粉吸足汤汁精华，嗦一口，满嘴生香。

● 衡阳彭卤记

彭卤记始创于2016年，以一碗地道卤粉为核心，辅以多样特色卤味，短短几年便发展出50多家实体店铺。选用衡阳本地鲜粉，搭配数十种草本香料慢火熬制的秘制卤汁，鲜、香、卤、爽，标志性口感令人一吃难忘。

● 衡阳李氏紫竹林

在衡阳，提到卤粉，第一个想到的就是紫竹林。创始人李氏在一次偶遇中结识了一位桂林友人，学会了桂林卤粉的制作手艺，但他并未止步，而是结合衡阳人的口味对卤水进行大量改良，于1995年形成秘制卤水，取名“紫竹林”。两代人几十年不间断，只为熬制一锅好卤水。很多衡阳人从小吃到大，从外地归来的第一件事就是到紫竹林嗦一碗粉。

↑ 桂林米粉

● 衡阳322猪肉米粉铺

2020年始创于衡阳322国道旁，品牌以“一日一更，新鲜现做不隔夜”为信条。取正宗衡阳渣江米粉，纯米浆为主料，配以每天现杀的猪前、后腿肉，手工剁碎后放入土灶锅煮制。柴火为源，原汤为魂，这碗碎肉米粉肉香浓郁、米香纯正，凭借“只为一碗老衡阳的味道”的理念备受青睐。

● 江西周真真

周真真源自江西南昌，由周文、杨真夫妻联合创立。从负债困境中的一家小吃店起步，凭借口味正宗、用料扎实的特色拌粉迅速走红。坚持“南昌味、真匠心”，新鲜现做，当日销毁剩余食材。拌粉酱香浓郁，粉条弹牙，配以花生、萝卜干、辣椒油，简单却直击灵魂。

● 鹤山山顶沙河粉

广东江门鹤山是著名侨乡，山顶沙河粉便发源于此。坚持传统工艺，米浆现磨，粉皮薄而透光，口感柔韧爽滑。搭配秘制豉油和传统酱料爆炒成干炒牛河，清淡中见真味，简约而不简单。

下转03版 ▶

→ 常德红烧牛肉粉

↓ 河豚粉

