

桂林“粉超”特别报道

2026年4月17日 星期五

编辑韦彦青/版式设计秦哲/校对明丽

本土底蕴 桂味传情

作为中国米粉文化的重要发源地之一，广西本土米粉品牌当仁不让——桂林米粉领衔，柳州、全州、兴安等八桂各地特色米粉齐聚，既有坚守传统的老字号，也有大胆创新的新势力。桂林米粉早已名扬天下，而广西各地也孕育出百花齐放的米粉风味，一碗碗地道“桂味”，诉说着本土米粉的传承与发展。

◀ 上接02版



↑ 贵州花溪牛肉粉



← 衡阳李氏紫竹林卤粉



● 花桥荣记

通过多年技术研发，采用古法传统工艺，将大米发酵并研磨成末，再用智能设备在门店现场压榨成新鲜米粉，成功解决了桂林鲜米粉保质期短、难以远距离运输的难题。店内的小碗马肉粉是最受市民游客欢迎的品种。米粉软糯爽滑，配以卤制马肉，热汤浇下，马肉香与米香交融升腾，入口温润醇厚。

● 促成酒店

促成酒店是兴安县的老字号，创始人沈鸿是沈氏“担担米粉”第三代传承人，1984年正式接过父亲的担子。2007年成立促成酒店，把一碗担担米粉做成了兴安的金字招牌，曾获“四星级桂林米粉店”“广西最具特色米粉企业”等荣誉。从2009年到2016年，历时8年研发出“卤水包”和“素粉包”，成功解决卤水米粉的运输问题，伴手礼年销售额超过120万元。

● 阳朔谢大姐

阳朔啤酒鱼早已是桂林旅游的美食名片，谢兰桂正是阳朔啤酒鱼的非物质文化遗产代表性传承人。1993年从一个大排档夜市摊起步，33年后已发展成为拥有两家酒店和7家分店的餐饮企业。谢大姐大胆创新，将阳朔啤酒鱼与桂林米粉结合，纯啤煎焖的啤酒鱼，鱼肉鲜嫩，番茄酱汁浓郁，浇在爽滑的桂林米粉上，鱼香与米香交织，既有阳朔山水的豪迈，又有桂林米粉的细腻。

● 柳州螺霸王

成立于2015年的螺霸王，已从一家小企业发展成为产品远销70多个国家和地区的国际化品牌，螺蛳粉出口额连续6年第一，全国6年累计线下销量第一，拥有国家专利23项。螺霸王的螺蛳粉，酸笋浓郁、螺蛳汤鲜辣、腐竹酥脆、米粉爽滑，一碗下肚，鲜香酸辣味，让人欲罢不能。

● 榕湖饭店

在桂林，有一家饭店的米粉不只是一道小吃，更是国宴菜单上的常客，它就是榕湖饭店的桂林米粉。米粉的灵魂在于卤水，榕湖饭店的米粉在传统卤水中加入罗汉果，吃后生津回甘，陈皮、丁香、八角、小茴香等传统香料搭配牛骨或猪骨、三花酒、豆腐乳、冰糖制卤，从配比、下料先后到火候都极为讲究。

● 老盐街桂林米粉

老盐街米粉的形象店位于桂林万福广场，其产品及店铺形象还原了清末民初桂林城的桂北建筑风格，以历史文化为根基，再现当年盐街的担子米粉。卤水采用非遗技艺制作，浓香四溢，淋到新鲜爽口的米粉上，再配上外酥里香的锅烧、酥脆黄豆、咸香酸脆的豆角酸笋，一口下去仿佛穿越回了百年前的桂林街头。

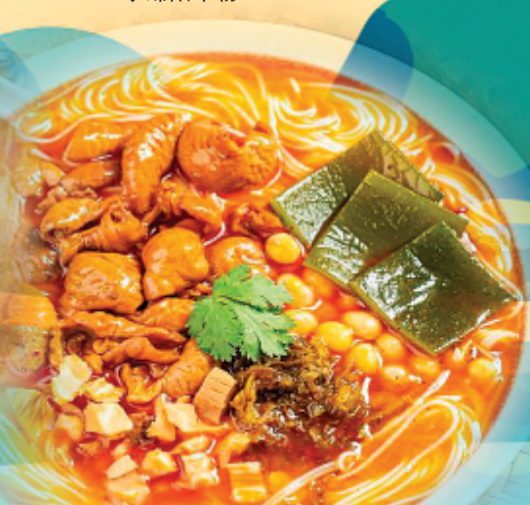
● 勾味王餐饮

在桂林，勾味王餐饮已经深耕36年，见证了桂林味道的发展与变迁。此次“粉超”他们大胆创新，准备将Q弹的桂林米粉融入浓郁鲜美的八宝菌汤中，运用桂林地方特色食材腐竹、马蹄、白果，做出一碗素而不淡、

↓ 海南糟粕醋海鲜粉



↓ 绵阳米粉



➔ 桂林马肉米粉

越嗦越香的八宝斋粉。

● 江和盛宴

2016年，江和盛宴创始人、中国烹饪大师、河豚烹制非物质文化遗产代表性传承人黄玉和将河豚引入桂林，成为桂林首家专业河豚料理店，开业当年便实现月销千条，如今河豚年销量突破10万条。此次“粉超”，他们将鲜美的河豚肉与爽滑的桂林米粉结合，汤底浓郁，肉质细嫩，既能保留河豚的高端食材属性，又融入桂林米粉的日常烟火气。

● 全州米兰香

全州是红油米粉的故乡。桂林全州米兰香食品有限公司专注米粉生产19年，年加工干米粉2万吨，是广西农业产业化重点龙头企业，产品畅销海内外。公司拳头产品全州红油米粉，红油浓郁，米粉筋道，汤底用猪骨、黄豆慢熬而成，浇上一勺红亮亮的辣椒油，一口下去辣中带香。

● 桂林秦皇禧玥

扎根兴安的米粉全产业链企业，拥有2万多平方米的生产基地和每年3.5亿元的设计产值。此次“粉超”，他们派出国家级乡村工匠名师苏爱琼和兴安米粉制作技艺非物质文化遗产代表性传承人蒋金洪，带来传统技艺制作的黄豆酱米粉和极具创新的羽衣甘蓝米粉，让大家看到兴安千年米粉文化的现代演绎。

● 资源屏风阿秀米粉

资源屏风阿秀米粉是当地极具人气的特色米粉店。选用资源本地优质籼米制成米粉，粉条爽滑柔韧。卤粉搭配桂北山区风味的秘制卤水，鲜香醇厚，佐以本地酸豆角、车田辣椒等特色小料，酸辣开胃。汤粉则采用高山黑猪肉末，配以熬制的猪骨汤，鲜香浓郁，既有桂林米粉的骨架，又有资源山乡的灵魂。

以粉为媒，以味会友。在桂林，一碗米粉不仅是产业，更是一种生活态度——不紧不慢，热气腾腾。这个“三月三”来桂林，不只听山歌婉转，更要“嗦”遍全国米粉。我们在甲天下会展中心，与你不见不散。

记者刘琪

(2、3版图片均由商家提供)