

2026年4月17日 星期五

编辑林扬/版式设计秦哲/校对莫明丽

粉聚桂林 香飘世界

桂林首届“粉超”今日开幕

本报讯（记者刘琪）“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”（简称“粉超”）将于今天上午10点在桂林甲天下会展中心开幕。本次活动以“粉聚桂林·香飘世界”为主题，由世界餐饮业联合会与桂林市联合打造，是全国首个以米粉为核心的专业竞技与文化交流盛会。活动将持续至4月20日，为市民和游客献上一场集美食竞技、非遗展示、文旅体验于一体的春日盛宴。

据了解，本届“粉超”专业赛共吸引94支队伍踊跃参赛，其中区外34支、区内其他地市16支、桂林本地44

支，全国各地的米粉风味齐聚桂林。四川绵阳米粉细软鲜香，海南腌粉地道醇厚，贵州花溪牛肉粉汤鲜味美，南昌拌粉酱香浓郁，衡阳卤粉唇齿留香，汉中天麻米粉创新融合药食同源理念。桂林本土品牌更是亮点纷呈：花桥荣记非遗卤水米粉、榕湖饭店国宴级桂林米粉、米兰香全州红油米粉、阳朔谢大姐啤酒鱼粉等特色产品集中亮相，尽显桂林米粉千年传承的底蕴与创新活力。

据活动安排，展会现场全天开放非遗文化全景式体验、桂林经典体验、米粉文创潮玩集市、米粉电商直播等特色

板块，多维度展现桂林米粉产业发展成果。今日11时起，主舞台、副舞台及活动现场还将上演山歌对唱、竹竿舞、米粉超级联赛欢乐赛等互动节目，营造浓郁的民俗氛围。20时，主舞台将举办“民族之夜盛典：民族团结进步宣传月文艺展演”，为市民和游客带来精彩的视听盛宴。

4月18日至19日将持续进行专业赛正式比拼，同步推出“潮流青春·北大原创音乐汇演·巴西要塞乐团演出”、“桂林有戏——地方戏曲展演”、桂林地方艺术展演等配套活动；

4月20日10时举行活动闭幕式暨颁奖仪式。

以粉为媒，以味会友。桂林将以这场舌尖上的盛宴，串联大江南北的米粉风味，汇聚成一场关于味道、文化与梦想的交流盛事。在这里，传统与创新交融，技艺与情怀共鸣，每一碗米粉都承载着地域的记忆，也传递着对未来的期许。这几天，欢迎市民和游客来到甲天下会展中心，一站式品尝来自全国各地的特色米粉，感受中国源远流长的米粉文化魅力。

半勺卤 倾城香

——解读桂林米粉卤水中的文化密码

一座城有一座城的滋味，米粉便是桂林的滋味。而半勺卤水，正是这碗粉的点睛之笔。

在桂林，清晨是从“嗦粉”开始的。街头巷尾，9000多家桂林米粉店准时开门迎客，是这座城市最生动的人间烟火。食客们或站或坐，大口嗦粉，酣畅淋漓。

真正让这碗粉从“饱腹之物”升华为“人间至味”的，正是那看似不起眼却暗藏乾坤的半勺卤水。

●从“治病之汤”到“点睛之笔”

关于桂林米粉的卤水，流传最广的传说是两千多年前，秦始皇率北方将士南下，他们来到岭南后出现了水土不服、食欲不振的现象。军中厨子以大米制成“米面”，当地医者则用八角、桂皮、罗汉果等草药熬成汤药，嘱将士拌粉而食。说来神奇，吃完后大家的不适感竟消散了。

传说也许经不起历史考证，但它却道出了一个事实：卤水的前身，其实是集诸多植物精华的“药”。卤水的出现，也正是古代劳动人民细心观察并善用自然资源的智慧体现。

如今，古老的传说已在时光里泛黄，但卤水却在岁月的沉淀中愈醇厚。地道的桂林米粉卤水，用料极其讲究，八角、桂皮、丁香、草果、沙姜、罗汉果……几十种天然香料，配以猪骨、牛骨，投入大铁锅，注入水，文火慢熬。

熬制卤水是一件极其需要耐心的事。只有用文火慢熬，香料与骨头的精华才能慢慢释放。

熬煮好后的卤水，必须静置发酵。在发酵的过程中，香辛料中生涩的苦味会一点点褪去，渐渐沉淀出圆润、醇厚、层次分明的香味。

这正是桂林米粉卤水最独特的地方。靠人工“调”出来的卤水，毫无层次，入口便知。靠时间“养”出来的卤水，会随着每一次的添新料、加老汤而呈现出醇厚、绵长的滋味。

龙付孙，是“明挂米粉”的掌舵人，也是国家级非物质文化遗产代表性传承人。1983年，为了学熬卤水，他徒手称量26种香辛料，手抓肿了，三个月没睡过一个囫圇觉。这份近乎疯狂的执着和匠人之心，成就了香醇亮泽、挂壁浓郁的卤水。一碗又一碗美味的桂林米粉赢得了食客们的心。

如今，龙付孙的粉店开了上百家连锁店，建起了供应全国上千家店的中央工厂，但他依然坚持古法慢熬。龙付孙说：“科技再发达，卤水古法不能丢，那是记忆里的味道。”

●好卤水有千般风味

桂林米粉堂食店9000余家，米粉的工艺大同小异，但口味却有千秋。偏甜的、偏咸的、偏浓的、偏淡的，有的清爽回甘，有的醇厚浓郁，秘密就藏在那看似不起眼的卤水里。卤水就像一位魔法师，仅仅小半勺，就能赋予米粉千变万化的滋味。它又像一位高超的平衡大师——不张扬，却稳稳托住米粉的筋骨，收拢锅烧的脆、牛肉的韧、酸豆角的酸、花生的香。没有卤水的桂林米粉，只是一碗普普通通的米制品；有了卤水，味蕾瞬间被激活，在舌尖达成奇妙的和谐。

不同卤水带来了不一样的米粉口感。但无论是温和绵长，还是浓烈张扬，都有喜欢它们的受众。许多人会为了这一点微妙的不同，成为某一家米粉店的忠实拥趸。

早晨，一碗卤菜粉开启元气满满的一天；中午，用牛腩粉犒劳忙碌的胃；晚上，再来一碗清淡的三鲜粉收尾。桂林人的一日三餐，可以都是米粉。百吃不腻的背后，正是卤水的细微变化带来的新鲜感。

从“治病之汤”到“点睛之笔”，在慢慢熬煮中，卤水的滋味浸透了桂林人的每一个寻常日子，也成为了一代代桂林人舌尖上忘不掉的绵延悠长。

●卤水里的城市性格

“一方水土养一方人。”“吃什么就是什么。”食物最能反映一座城市的性格。又麻又辣的火锅，是重庆人直率、侠气的性格速写；精致美味的早茶，是广东人闲适、开放的性格写照，一盅两件里喝出的是对生活的热爱。

一碗加了卤水的桂林米粉，也像极了这座山水之城的的气质：包容、调和、内敛、温润、回味无穷。熬一锅好卤水，不能急火，不能取巧，备好所有的料后，剩下的都交给时间。在速食文化盛行的今天，一锅愿意花上百个小时慢慢养成的卤水，本身就是对“快”的抵抗，对“慢”的致敬。这一份气定神闲，是桂林人对自己美食文化的自信，也是对看似不起眼的“细微之物”的较真劲儿。

而卤水本身自带的调和属性，像极了桂林这座城市的开放与包容。两千多年来，桂林敞开怀抱，迎接南来北往的游人，也不断汲取着各地的文化精华。如此，才成就了一个人人向往的山水仙境、人文胜地。

2021年，桂林米粉制作技艺入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。作为灵魂的卤水，自然也受到了前所未有的关注。桂林市也对传统卤水配方进行了记录、保护，同时鼓励年轻一代匠人在坚守古法的基础上适度创新。

不忘传统滋味，创新适应时代，在半勺卤、一碗粉中，无数人读懂了桂林，也爱上了桂林。

记者韦莎妮娜

