

2026年4月20日 星期一
编辑徐超/版式设计杨斯诗/校对莫明丽

粉香戏韵显匠心 全民狂欢意更浓

——桂林“粉超”第三日见闻

4月19日，“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”进入第三天。当天恰逢农历三月初三，这场以米粉为媒、文化为魂的盛会迎来高潮：专业赛事巅峰对决与非遗戏曲沉浸式展演完美交融，市民游客的热情伴着节日喜庆氛围持续升温，桂林甲天下会展中心处处洋溢着欢声笑语和浓郁的烟火气。

当天上午9时，活动现场人头攒动，市民游客在各个摊位前排起长队；银发戏迷结伴而至，早早抢占舞台前的“黄金位置”；年轻人穿梭于非遗展区打卡体验；摄影爱好者则忙着捕捉“粉香戏韵”同框的精彩瞬间。一碗米粉，一台好戏，让桂林的烟火气与风雅在此碰撞交融。

专业赛场对决继续 创意米粉惊艳亮相

主舞台上，专业赛比拼进入白热化。来自全国各地的米粉高手同台竞技，为争夺“特金奖”等荣誉各显神通。

来自四川绵阳的涪香缘鲜米粉店带来一款创新腊肉菌汤绵阳米粉。师傅选用平武老腊肉与北川野生菌，搭配酸青菜、小米椒熬制汤底，再配上绵阳特有的0.7毫米细米粉。出锅后汤汁浅黄透亮，菌香浓郁，腊味醇厚，观众纷纷伸长脖子张望。市民黄大哥盯着大屏幕直播直咽口水：“这也太香了吧！看着就想马上来一碗！”说着，他便转身冲向绵阳米粉摊位，排进了长队中。

陕西西安经建美好小餐厅的厨师则带来了极具地域特色、大胆创新的面辣子米线，灵感源自陕西小吃“面辣子”。厨师用米磨成粉替代传统面粉，加入鲍鱼、辽参、虾仁等丰富海鲜与

蔬，熬煮出鲜辣飘香、米香四溢的浓稠汤汁，加入米线中，入口层次丰富，鲜辣交融。

南宁职业技术大学带来的椰香咖喱老友粉和芝士焗菌菇老友粉更是让人眼前一亮。椰香咖喱老友粉将酸笋、豆豉爆炒后煮汤，加入椰浆和咖喱，汤底带着柔和的奶香，比传统醋香更为柔和，加上薄荷的独特香气为整碗粉增添了一抹东南亚风情。一位年轻市民唐先生举着手机边拍边感叹：“在家门口就能看到这么有创意的比赛，桂林真是越来越国际化了！”

大屏幕上实时直播比赛流程，从切配到出餐一目了然，比赛透明、公正、专业，让观众看得过瘾、吃得放心。

→广西春瑞生态农业科技有限公司带来的灌阳红米粉深受顾客喜爱。

评委多维点评

专业与民意共鉴米粉匠心

赛场两侧，国家级烹饪大师、行业专家与大众评委共同品鉴、严谨打分，从技艺传承、口味地道、创意融合、市场接受度等多个维度进行评价，为赛事的权威与公正保驾护航。

首次担任大众评委的自媒体达人曹高权表示，能在两天内品鉴近百款各地米粉，既开阔了眼界，也倍感荣幸。他向记者表示，本次赛事米粉品类与食材层次丰富，既有市井风味，也有搭配龙虾、鲍鱼、海参的高端出品，兼顾百姓日常与商务宴请场景，为桂林米粉产业创新发展提供新思路。作为桂林本地人，他对米粉与油茶的融合产品印象深刻，多款作品将桂林米粉、油茶等特色食材深度融合，食客现场浇汁的仪式感十足。

“粉超”赛事裁判员、广西商业技师学院副院长段文清表示，本次赛事中，桂林本土选手在桂林经典卤菜粉制作上发

挥出色，深耕本味。他说，桂林米粉的灵魂在于卤水，高分选手的卤水醇厚回甘，锅烧金黄起蜂巢，在冒粉、配料搭配、卤水挂壁等环节均展现了高标准。本届“粉超”搭建了全国米粉品牌同场竞技的平台，以竞争促提升，推动工艺流程标准化，必将全面提升从业者的技能素养，助力桂林米粉产业发扬光大。

“粉超”总裁判长、世界中餐业联合会高级评委、中国烹饪大师郦赫表示，本届赛事是政府推动米粉产业发展的重要举措，以赛促发展、激发消费活力，带动地方经济增长，让多元米粉文化碰撞交融。他高度评价赛事组织，称首届“粉超”规模大、政府与主办方高度重视，赛事井然有序，选手学习氛围浓厚，市民参与热情高涨。他希望“粉超”未来能够持续举办，打造成为全国米粉文化交流、产业协同发展的标杆盛会。

下转 03 版 ▶



↑游客在活动现场买桂林米粉。
记者滕嘉 摄

→绵阳米粉展台。

