

2026年4月21日 星期二

编辑胡晓诗/版式设计秦哲/校对莫明丽

桂林首届“粉超”圆满落幕

# 一碗米粉燃动全城 舌尖经济强势破圈

卢新华邀约明年“三月三”再聚

本报讯（记者李云波 唐健扬）4月20日，“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”（简称“粉超”）在甲天下会展中心圆满落幕。作为全国首个以米粉为核心的专业竞技与文化交流盛会，本届“粉超”不仅点燃全民嗦粉热情，更以美食为媒引动全网总曝光量超6亿次，实现以“小切口”撬动“大产业”，不仅激活地方经济发展新动能，更为全国特色美食产业赋能区域发展提供了鲜活样本。市长卢新华现场向全国游客发出诚挚邀约，宣布2027年“三月三”桂林将再度举办“粉超”，对标“村超”“苏超”持续打造“米粉界的顶流赛事”，推动赛事从“单一活动”升级为融合产业、文化、旅游的多元盛会。

从全国经济发展格局来看，桂林“粉超”的举办恰逢其时。当前，美食经济作为消费升级的重要板块，正成为全国拉动内需、激活区域发展的关键力量。全国米

粉行业全产业链规模已突破3000亿元，桂林米粉凭借千年非遗底蕴，早已从地方早餐成长为年总产值超100亿元的特色产业。此次“粉超”汇聚全国12个省区市93支米粉战队，将地方小吃赛事提升至国家级产业交流高度，既是对中华饮食文化的传承弘扬，更以“小切口”展现“大经济”，为地方特色资源转化为发展优势、融入国内大循环探索了新路径。

“粉超”举办的4天里，累计入场近20万人次。这组亮眼数据说明，对桂林经济而言，“粉超”是激活消费、带动全域发展的强力引擎。“山水甲天下”是桂林的核心标识，“粉超”为桂林打造了全新“味觉名片”。活动期间，全国各地游客慕名而来，不仅带动米粉现场热销，更辐射酒店、交通、零售、文旅等全链条消费。赛事配套推出的文旅优惠、嗦粉地图等惠民举措，有效串联山水风光与美食体验，让“逛山水、品米粉”成为旅游新风

尚。同时，活动吸引大量电商、物流、文创企业参与，推动“米粉+文旅+电商+文创”深度融合，延伸产业链、提升价值链，为桂林经济注入新的增长活力。央视、人民网等主流媒体聚焦报道，各类媒体广泛参与，让世界看到桂林不仅有秀美山水，更有烟火飘香的美食文化，让桂林米粉的千年文化与地道风味走向全国、声量破圈，进一步提升桂林在全国乃至全球的知名度与美誉度。

对米粉行业发展，“粉超”更是推动整合、升级、创新的核心契机。长期以来，桂林米粉存在品牌分散、标准不一等问题。此次“粉超”以“赛”为媒，汇聚行业专家、头部企业，共同探讨技艺传承、标准制定、技术创新，推动行业从“小作坊”向标准化、产业化转型。赛事集中展示鲜湿米粉、预包装产品、加工设备 etc 全产业链成果，引导企业展示新技术、新工艺、新产品，加速行业资源整合

与品牌集聚。同时，赛事鼓励传统与创新融合，催生跨界新品，推动桂林米粉从堂食小吃向预包装食品、文创产品、文旅IP拓展，助力产业迈向千亿级目标。

一碗米粉连山海，舌尖经济焕生机。桂林首届“粉超”的成功举办，不仅是一场美食盛宴，更是一次产业升级、城市赋能的生动实践。随着赛事常态化举办，桂林将持续以“粉超”为抓手，做强“桂林米粉”经典品牌，推动美食经济与山水文旅双向赋能，为桂林高质量发展、打造世界级旅游城市注入源源不断的新动力，让“山水甲天下，米粉香万家”的城市名片更加闪亮。

市领导谢立品、蒋育亮、杨莎莎、王红侠，市政府秘书长吴晓罡参加相关活动。

## 深化美食交流互鉴 推动米粉米线融合创新发展

——访特金奖获得者、昆明市云线楼行政总厨潘俊元



第一次来到桂林，潘俊元对赛事组织和城市印象深刻。他表示，桂林米粉产业发展成熟，标准体系完善，活动组织周到细致，从场地布置到后勤保障都体现出专业水准。同时，桂林市民的热情与城

市的山水风光也给他留下了良好印象。“此次参赛不仅展示了云南过桥米线的传统工艺与风味特色，也让更多人了解到了云南米线的文化底蕴。”作为餐饮从业者，潘俊元希望将更丰富的云南米线产品带到桂林，让市民和游客品尝到地道的“云南味道”，并进一步走向更广阔的市场。

在他看来，米线与米粉同为米制品，虽风味各异，但具备广阔的交流与融合空间。“通过这次比赛，我们不仅展示自己，也在学习借鉴。”潘俊元说，未来将加强与各地同行的交流合作，取长补短，推动米制美食不断创新发展，并积极向更多人推荐桂林这座城市。

记者唐健扬 文/摄

## 跨国风味本土化 让桂林米粉更具国际味

——访泰国牛肉丸子清汤米粉参展商代表阳杰



“很荣幸参加桂林首届米粉超级联赛，这是一个汇聚各地美食、促进风味交流的优质平台。”阳杰表示，此次参展带来了主打产品泰国牛肉丸子清汤米

粉，尝试将东南亚南洋风味与桂林米粉融合创新，在传统之上赋予新表达。

他介绍，这款米粉主打清爽本味，以猪骨慢炖出清鲜汤底，搭配手工制作的泰式牛肉丸，辅以香茅、柠檬叶等香料提鲜，口感清新且层次丰富，既保留了东南亚特色风味，又贴合本地市民饮食习惯。

活动现场人气火爆，产品深受市民与游客喜爱，更吸引不少商家现场洽谈合作。“整体效果远超预期，这样的平台为各地风味交流碰撞提供了绝佳机会。”阳杰说道。

记者唐健扬 文/摄

## 传承国宾馆经典风味 擦亮桂林米粉文化名片

——访特金奖获得单位、桂林市榕湖饭店有限公司代表王健宇



“桂林榕湖饭店拥有73年历史，是桂林重要的国宾接待窗口。”王健宇介绍，作为老牌国宾馆，榕湖饭店不仅承载着城市记忆，也肩负着展示桂林饮食文化的重要使命。其中，桂林米粉作为国宴中的特色小

吃之一，长期以来深受中外宾客喜爱，是对外传播桂林味道的重要载体。

在本届米粉超级联赛中，榕湖饭店以经典桂林卤菜粉参赛，集中呈现“干拌为主、卤香为重”的传统风味。通过对卤水工艺和配料比例的精细把控，既保留了老字号的地道口感，也展现出桂林米粉深厚的历史底蕴。

王健宇表示，此次参赛不仅是一次产品展示，更是一次文化交流。活动期间，产品受到各地宾客和本地市民的广泛认可，也进一步增强了品牌影响力。未来，榕湖饭店将继续立足传统、不断提升品质，以一碗米粉讲好桂林故事，让这一城市味道走向更广阔的市场。

记者唐健扬 文/摄

## 融合南洋风味创新表达 拓展米粉多元消费场景

——访马来西亚叻沙米粉参展商代表王仁焕



“团队带来的马来西亚叻沙米粉，以桂林本地优质米粉为载体，将东南亚经典风味与桂林米粉进行创新结合，呈现出别具一格的跨界体验。”从事餐饮行业22年的王仁焕表示，此次参展不仅是展示产品，更

是一次风味融合的尝试。

他介绍，叻沙米粉以椰奶和咖喱为基底，融入虾膏提鲜，搭配海鲜、豆芽、油豆腐等食材，口感浓郁醇厚又富有层次，展现出浓浓的南洋风情。“我们希望通过这样的融合，让更多人感受到不同饮食文化之间的碰撞与魅力。”王仁焕说。

活动现场反响热烈，产品深受市民和游客喜爱，单日销量达到1500碗，远超预期。王仁焕表示，桂林米粉本身具有深厚底蕴和强大包容性，为创新提供了广阔空间。未来，将继续探索多元融合路径，让更多国际风味在桂林落地生根，让米粉以更加多样的形式走向更广阔的市场。

记者唐健扬 文/摄