



抚州小米粉撬动富民大产业



大米



米粉工厂

清晨6时，抚州城区街头巷尾的米粉店已热气腾腾。一勺乳白骨汤浇下，雪白粉条翻滚入碗，撒上葱花、码子，香气四溢——这是抚州人一天的开始。在当地流传着一句话：“早餐不吃粉，浑身不舒坦。”抚州米粉是抚州最具代表性的传统小吃之一，以久煮不烂、米香浓郁、汤底醇厚著称。近年来，抚州以美食为媒，通过节会展销、产业升级和品牌化战略，成功推动地方特色食品走向全国乃至全球市场，形成了“产、销、旅”融合的发展模式。

（叶望若 戴亮元/文 图片由抚州市属农业发展集团有限公司）

舌尖上的文化传承

神舟十五号航天员邓清明返回地球后的第一顿早餐，便选择了家乡的抚州米粉。

抚州人对米粉的眷恋，深植于水土与历史之中。作为“赣抚粮仓”，这里丰饶的物产为米粉制作提供了得天独厚的原料。其中，尤以南城水粉声名远播。它的独特，源自本地优质的麻姑米与清冽的“神功泉”。采用传统工艺，大米经过浸泡、磨浆、沥干、蒸制等多道工序，最终制成色泽晶莹、口感爽滑的米粉。这一技艺不仅关乎食物，更是一种时间的艺术与风土延续。

为系统梳理和振兴本土美食文化，抚州市自2021年起开展了一系列基础性工作，包括联合抚州市餐饮协会深入挖掘相关历史典故，编撰“一县一席”《中国菜·抚州味》地方菜谱，为美食寻根。其中，对米粉文化的挖掘尤为着力：通过查阅方志史料，梳理出抚州米粉的历史文化。一幅精心绘制的“抚州米粉地图”，则将散落各县区的15款特色风味一一收录，生动诠释了“乡乡有米粉，县县不同味”的饮食特色。这项系统性工程，不仅记录了技艺、厘清了源流，也让米粉从街头巷尾的烟火气里，步入了地域文化的典藏馆。

在抚州，传统的米粉制作技艺正通过匠人相传与现代记录两种方式得以延续。老师傅们对米浆的稠度、蒸煮的火候、晾晒的时长等有着严格的讲究，在千万次的实践中凝结出宝贵的经验。抚州米粉现有多种做法，常见的有泡粉、炒粉、煮粉、拌粉等，口味各式各样，其中又以抚州泡粉最受欢迎。近年来，抚州市政府部门积极与媒体、行业协会合作，通过拍摄制作视频、规范操作流程、举办厨师交流赛等方式，推动技艺从“经验”转化为可学习、可传播的“标准”，让古老技艺在当代得以传承。在城乡的作坊里，在现代化的工厂中，新一代制粉人既守护着传统的精髓，也探索着适应时代的表达。

如今，走进江西麻姑实业集团有限公司的加工车间，全流程数字化管控的大米生产线正不断轰鸣运转。从传统加工到机械“智造”，这种“新旧对话”生动诉说着抚州米粉从家庭作坊、街头小吃向标准化商品与文化符号的转变。通过国潮风的包装、即食产品的研发、与景区的联动等，它既保留了“锅气”与“人情味”，也穿上了符合现代审美与消费习惯的“新装”。抚州米粉正以更年轻的姿态，融入当代人的生活场景与情感体验。

小米粉闯出大市场

深厚的文化底蕴为抚州米粉赋予了灵魂，而主动走向更广阔的市场，则让其生命力蓬勃绽放。近年来，抚州市以各大展会为重要平台，借助节庆活动与多元化营销，推动一碗碗抚州米粉从街头巷尾走向全国市场，实现了从地域美食到大众爆款的精彩跨越。

系列化、高端化的展会平台，成为抚州米粉“闯市场”的重要战场。自2021年首届中国米粉节起，抚州市相关企业便积极组团参展，并以亮眼表现持续“出圈”。在2022年第二届中国米粉节上，南城水粉再次火爆全场，一举斩获2022中国米粉文创作品大赛最具价值米粉区域品牌IP。至2023年第三届中国米粉节，抚州市参展企业现场销售及意向签约金额已达8554.2万元，多家企业产品供不应求、反复补货。进入2025年，动能更加强劲，仅在6月的米粉产业交易会上，抚州32家企业便实现现场销售及意向签约6608.83万元，其中麻姑集团单家签约金额达4500万元。在展会现场，精心设置的抚州形象馆、每日千份的南城水粉免费品尝活动，以及融合了地方文化元素的展示方式，不仅吸引了众多消费者排队品尝，更赢得了众多餐饮供应链平台与外地客商的青睐，成功将产品热度转化为实际订单与合作意向。

节庆活动与城市营销的深度融合，则让抚州米粉的热度从展馆延伸至街头巷尾与网络空间。2023年，当地策划举办“寻味才乡”“一县一宴”创新菜评选大赛等多场专题美食推广活动，将米粉与临川牛杂、资溪面包等特色美食一同打包推介，形成美食品牌矩阵。2024年，组织8家企业走进武汉大学开展引才活动美食展，让高校师生近距离体验南城水粉等抚州风味。同年，中央广播电视总台《三餐四季》摄制组走进抚州，通过镜头将米粉等美食背后的文化故事传递给全国观众，显著提升了“抚州味道”的全国知名度。

线上线下渠道的同步拓宽，为产业扩张提供了双轮驱动。线下，抚州积极推动品牌“走出去”，筛选二十余家特色餐饮门店，统一张贴江西米粉标识并给予资金支持，以及助力麻姑米粉、东乡徐吕记牛骨粉等成功入驻南昌中华米粉街。线上，大力拥抱新业态，通过电商平台、直播带货等形式，让产品直达更广泛的消费群体。同时，在抚州米粉“出海”进程中，抚州海关充分发挥“助链条”政策服务包作用，积极引导企业使用“提前申报”通关模式、申领原产地证书等惠企措施。开辟农产品通关“绿色通道”，采取“线上跟进联络、线下快速出证、快递送证到家”模式，有效压缩企业通关时间和成本。这些举措正是抚州落实全省“推动江西米粉走出去”“支持米粉产品出口”重点任

务的生动实践。

从展会现场火爆的试吃长龙，到线上平台踊跃的订单；从本地食客的由衷喜爱，到省外乃至海外消费者的积极反馈，市场给予了抚州米粉最直接的肯定。今年，在政策与市场的双轮驱动下，抚州海关监管的米粉出口5590吨、货值3500万元，同比分别增长64%、59%，产品进入马来西亚等国家。通过政企的良性互动，抚州米粉不仅实现了销售额的连年攀升，更在消费者心中逐步树立起品质优良、文化深厚的品牌形象，为小米粉做成大产业奠定了坚实的市场基础。

从“出圈”到“长红”

市场的认可与品牌的初步树立，为抚州米粉产业奠定了腾飞的起点。当前，抚州米粉产业已形成了以麻姑米粉等为代表，“文昌桥”牌米粉等特色品牌共同发展的多元格局，积累了丰富的品牌化运营经验与市场认知，为更高层次的产业整合与升级奠定了坚实基础。

面向未来，如何将一时的热度转化为持久的竞争力，实现从“现象级出圈”到“常态化长红”的跨越。抚州正将目光投向更深远之处，在现有品牌基础上，通过规划建设“抚州米粉”区域公用品牌，进一步凝聚产业合力，提升整体价值。同时，贯通产业链条、注入创新动能、深化产业融合，系统构建支撑高质量发展的现代化产业体系。

贯通全产业链是落实全省“实施产业集群发展工程”的重要环节。抚州着力推动产业链向上游原料端延伸，以标准化、绿色化保障产品核心品质。通过“企业+合作社+农户”模式，建立万亩标准化水稻种植示范基地，引入物联网监控与生态种植体系，不仅确保了麻姑米这一核心原料的卓越品质与稳定供应，更直接带动了农户亩产收益的显著提升。向下游，产业则向精深加工与高附加值领域拓展。政府积极支持研发预包装速食米粉、拌粉等创新产品，推动精品米粉等精深加工产品研发。同时，结合抚州米粉等地方特色产业来培育一批预制菜企业，让“抚州味道”以更加丰富多元的形态抵达全国消费者的餐桌。

创新是驱动产业升级的重要引擎。在科技创新方面，抚州引导企业加强与科研院所的合作，鼓励企业推行数字化、智能化改造，积极响应全省“促进米粉研发创新”的部署。江西麻姑实业集团有限公司通过“揭榜挂帅”机制，与高校联合攻关绿色生产工艺；新建的智能化、数字化生产线实现了分选、

包装等环节的精准管控，有效提升了生产效率和品质稳定性。在人才支撑方面，则注重发挥行业协会作用，通过持续举办厨师专业比赛，开展专业培训与技能认定，并搭建交流学习平台，给予优秀人才相应激励，以此培育一支既精通传统技艺又熟悉现代市场的新型人才队伍，为产业持续发展储备核心力量。

深化产业融合是拓宽发展空间、提升综合效益的战略选择。抚州市致力于推动“美食+文旅”的深度融合，让米粉从单一食品转化为可体验、可消费的文化载体。结合文昌里历史文化街区、黎川古城等高品质夜间经济街区，打造集美食体验、文化展示、休闲消费于一体的多元场景。深入挖掘“麻姑献寿”等传统民俗文化内涵，创新推出人文主题宴席，并配以地方戏曲等文化展演，让消费者在品味米粉的同时，也能深度感知美食背后蕴含的历史文化魅力。

从夯实供应链基础到拓展价值链深度，从强化创新驱动到促进跨界融合，抚州为米粉产业的未来描绘了清晰而系统的蓝图。其目标不仅是追求产值规模的扩张，更是要构建一个根基稳固、韧性十足、活力持续、惠及民生的特色产业集群。当文化底蕴、现代科技、市场洞察与惠民初心被紧密编织进同一张产业网络之中，抚州米粉这份独特的“味道”，方能超越短暂的热潮，赢得市场的长久青睐，实现从“网红”到“长红”的转变，真正成为驱动区域经济发展与乡村振兴的持久力量。

从街头巷尾的晨间烟火，到四海宾朋的舌尖记忆，抚州米粉的故事，是一首“文化传承”诗歌，更是一部当代产业奋进的生动纪实。它承载着土地的馈赠与匠心的坚守，依托于政策的赋能与市场的开拓，正从一张地方美食名片，稳步迈向一个根植文化、贯通城乡、链动未来的特色产业集群。这碗粉里，沸腾的是抚州人继往开来的创新精神，飘散的则是乡村振兴与文化自信的持久芬芳。

