



抚州小米粉撬动富民大产业



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,通过节会促销、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的延续。

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”,则将散落于各县区的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。抚州米粉现有多款做法,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“钢气”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中国米粉文创作作品大赛最具价值米粉区域品牌IP。至2023年第三届时,米粉节上,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金额达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,中央广播电视台总台《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,让产品直达更广阔的消费群体。同时,在抚州米粉“出海”进程中,抚州海关充分发挥“关助链”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优势,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,也能深刻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。