



抱罗粉走红2025年海南冬交会。

12月9日清晨6点,文昌抱罗镇,椰林间的薄雾尚未散尽,镇口的粉店已飘出浓郁的骨汤香气。竹筛里的手工米粉如银丝舒展,粉店老板舀起一勺清亮的汤底,淋在粉上,撒上牛肉干、酸笋、花生碎,一碗承载着百年风味的抱罗粉便热气腾腾地端到食客面前。这道发源于明代驿站的美食,如今正从街头小吃向规模化产业跨越,成为文昌乡村振兴的重要抓手。

□南国都市报记者 吴岳文 文/图

### 现状:百年风味的产业雏形

“以前觉得抱罗粉就是家门口的早餐,没想到现在能卖出岛外。”在文昌文城周氏正宗抱罗粉店,经营者周安财一边给食客添汤一边说。这家经营了16年的老店,见证了抱罗粉产业的缓慢变迁。据文昌市抱罗镇政府统计,目前全镇有多家抱罗粉餐饮店、2家优质粉条家庭加工作坊,每天能生产约1000斤粉条,年营业额超1000万元,直接带动周边100余人就业。但长期以来,抱罗粉产业面临“小散弱”的困境。“没有统一标准,每家店的味道、分量都不一样,很难形成品牌。”周安财坦言,过去家庭作坊式的生产模式,让抱罗粉始终停留在“区域性小吃”层面。

转机出现在近年来的产业布局中。文昌将抱罗粉纳入“一棵树、一只鸡、一碗粉”特色产业体系,通过政策引导、资本注入推动产业升级。2024年12月,抱罗镇山梅村委会联合海南易小满供应链科技有限公司打造的抱罗粉产业加工项目正式开工,这个盘活闲置小学资源建设的项目,总用地面积达5200余平方米,建成后袋装米粉年产能达600万份,年产值预计近7000万元。

### 协会赋能:抱团破解发展困局

产业升级的关键一步,是2025年11月文昌市抱罗粉协会的成立。“过去各做各的,遇到原材料涨价、市场竞争就慌了神,协会成立后终于有了‘主心骨’。”新任协会会长林明顺在成立仪式上的发言,道出了从业者的心声。作为行业自律与服务组织,协会成立伊始就明确了三大使命:制定行业标准、规范经营行为、提升品牌影响力。

协会的带动作用立竿见影。协会组织老匠人、食品专家共同编写《抱罗粉制作工艺规范》,从大米选用、米浆研磨到汤底熬制、配料搭配制定统一标准。加入协会的“何记阿福嫂”品牌创始人何瑞文说,他的三家门店每天能卖出2000多碗抱罗粉,标准化生产让回头客比例明显提升了。

品牌推广方面,协会牵头打造的抱罗粉区域公共品牌广告牌于2025年11月揭幕,融合民俗元素与美食文化的设计,成为抱罗镇的文化新地标。

从一碗粉到一条链

文昌抱罗粉

食力出圈

### 多方发力:全产业链的升级

“做强抱罗粉,不能只盯着一碗粉,要打造‘粉+’产业生态。”文昌市农业农村局相关负责人表示,当地正从标准化生产、产业链延伸、农文旅融合三个维度推动产业升级。在生产端,除了易小满的加工项目,政府还支持家庭加工作坊进行技术改造,引入自动化生产线,既保留手工风味,又提升生产效率。

产业链延伸让更多村民受益。在抱罗镇山梅村,村民吴阿婆正在给酸笋装瓶,这些经过陶坛发酵的酸笋,是抱罗粉的灵魂配料。“以前酸笋只是自家吃,现在村里成立了合作社,按协会标准生产,专供镇上的粉店和加工厂,一个月能挣3000多块。”吴阿婆说。目前,抱罗粉产业已带动周边村庄发展大米种植、酸笋制作、牛肉干加工等配套产业,形成“企业+合作社+农户”的利益联结机制。

农文旅融合则打开了产业发展新空间。抱罗镇计划通过全域土地整治,盘活闲置乡村建设用地,打造抱罗粉旗舰店和网红打卡点,将粉店与椰林观光、民俗体验结合起来。“我们正在设计‘抱罗粉文化体验游’线路,游客可以参观手工制粉工坊,亲手制作一碗抱罗粉,感受传统工艺的魅力。”文昌市旅文局工作人员介绍,该线路预计明年年初推出,将进一步提升抱罗粉的文化附加值。

在品牌保护方面,文昌正积极申请抱罗粉国家地理标志产品认证,目前已启动相关申报工作。

### 前景广阔:小美食可发展成大产业

文昌市农业农村局相关负责人表示,抱罗粉的成功关键在于“守正创新”:“守住手工工艺、传统风味的核心,同时通过标准化生产、品牌化运营、产业链延伸实现创新,既保留了文化根脉,又适应了市场需求。”他建议,下一步文昌应重点做好三方面工作:一是强化技术研发,解决预制抱罗粉的保鲜和口感问题;二是深化文旅融合,将抱罗粉文化与航天文化、南洋文化结合;三是完善利益联结机制,让更多村民参与到原料种植、配料加工、门店服务等环节,共享产业发展红利。

“文昌鸡的产业规模已经证明,海南特色农产品完全可以做成大产业。”海南省农业农村厅相关专家表示,抱罗粉有望复制文昌鸡的成功路径,通过“地理标志+龙头企业+协会”的模式,实现从“小吃”到“大产业”的跨越。

### 民生温度:一碗粉激活乡村经济

在抱罗粉产业加工厂,抱罗镇山梅村村民符芳告诉记者:“以前外出打工一年才能回家一次,现在在家门口干活,一个月能挣4000多,还能照顾老人孩子。”据了解,该项目投产直接带动200余名村民就业,间接带动上下游产业就业500余人。

对于从业者而言,产业升级带来了更广阔的发展空间。何瑞文正在研发果蔬汁粉条和海鲜味预制抱罗粉,他的品牌已带动近百名工人就业,还免费收徒传授制粉技艺。“以前觉得开粉店就是谋生,现在有了政府和协会的支持,我想把抱罗粉卖到全国,让更多人吃到海南味道。”何瑞文的梦想,也是众多抱罗粉从业者的共同期盼。

抱罗粉。(图片制作:刘咏菲 即梦AI)