

桥头地瓜。记者 颜乐驰摄

当桥头地瓜这一海南澄迈的地理标志农产品，遇上重庆火锅巨头“刘一手”，会碰撞出怎样的火花？

近日，刘一手集团成功中标海南澄迈桥头地瓜研学基地农文旅融合提质升级项目，计划通过“桥头地瓜+刘一手火锅”的品牌联名，以“美食开发+地瓜IP+研学+露营+科普+海洋+直播+数字平台+农产品出海”的集群化、系统化打造方式，建设桥头地瓜研学基地、露营基地、地瓜美食基地和共享农庄。这不仅是一次简单的商业投资，更是一次对乡村振兴路径的创新探索，标志着餐饮品牌与地方特色农产品的深度融合进入了新阶段。

南国都市报记者 易帆

当桥头地瓜遇上火锅巨头 会碰撞出怎样的火花？

打造研学基地、露营基地、地瓜美食基地和共享农庄……

“地瓜+火锅”延伸产业链

桥头地瓜被誉为“地瓜界的爱马仕”，其品牌价值是吸引“刘一手”的关键。在被誉为“世界长寿之乡”的澄迈，桥头地瓜粉糯香甜的口感使其在终端市场售价高于同类产品，依然供不应求。2025年，桥头地瓜产值达5.8亿元，并远销泰国、新加坡、加拿大等国，品牌溢价效应显著。

然而，单纯的一产种植已难以满足产业升级的需求，面临产业链条短、附加值低、客流留不住等问题。近年来，桥头镇从优化品种到打造地瓜产业园，持续举办地瓜文化节等，致力布局地瓜全产业链发展。

此次的项目招商，正是桥头镇沙土村党支部大力拓展产业链发展的一大举措。桥头镇沙土村乡村振兴工作队相关负责人介绍，单纯的一产种植已“触达天花板”，必须向二产精深加工、农文旅资源整合和三产融合要效益。因此，沙土村紧抓各类资源集聚和成型的机遇，决定盘活20.5亩闲置集体建设用地及原沙土小学校舍，打造地瓜研学基地、露营基地、地瓜美食基地、桥头地瓜共享农庄，实现产业“接二连三”，打造桥头地瓜品牌大IP。

来自重庆的火锅品牌“刘一手”创始于1999年，企业简介显示，“刘一手”是重庆老字号非遗火锅和国际化出海先行者，在集团多品牌战略发展背景下，集团创新业务之一就是打造刘一手露营/乡村火锅和建设智能、数字化的供应链解决方案。

刘一手集团海南区域负责人刘先生向记者透露，此次投资并非心血来潮，而是基于集团战略发展，以及海南原产地食材供应链的长期布局。

“刘一手”早在2018年就开始在海南打造自持的辣椒等原材料基地，并在定安建设加工车间，目

前已在海南拥有10余家门店。“我们看重的是桥头地瓜从田间到餐桌的完整品质保障体系，包括水旱轮作、脱毒种苗和严格的标准化种植。”刘先生说。

这种对原产地食材的追求，在餐饮行业已成趋势。记者注意到，海南部分本土知名餐饮品牌同样主打“新鲜、健康、绿色”的食材理念，通过建立原产地直采体系，将“从田间到餐桌”的时间缩短到极致。这反映出，在消费升级的背景下，餐饮品牌的竞争已从单纯的“卖味道”转向了“卖食材”和“卖故事”。

“刘一手”此次与桥头地瓜的联名，正是看中了其背后深厚的文化底蕴。从“地瓜拿铁”到“地瓜蛋挞”，从“地瓜田认养计划”到连续举办十四届的“桥头地瓜文化季”，桥头地瓜已成功从单纯的农产品升级为一个具有强大IP属性的文化符号。

当下一些餐饮品牌将非遗食材的制作过程搬入门店，让食客在品尝美食的同时感受文化熏陶，“刘一手”也计划将桥头地瓜的种植、采收、糖化等过程作为故事线，并将非遗地瓜粉的制作过程融入未来的门店体验中，让消费者在涮火锅的同时，也能“吃”到海南的沙土文化与长寿故事。

“美食+”驱动乡村游新业态

在本次合作的项目书中，引人注目的是“露营火锅”这一规划。“刘一手”计划在桥头镇落地田园火锅体验区，让游客在星空下、田野中，品尝用富硒地瓜等本地食材特制的火锅。这一“美食+乡村游”的模式，尝试将桥头镇从“地瓜采摘一日游”升级为“深度体验微度假”。

“我们想在桥头把户外火锅展示到极致，策划在田间地头吃火锅，让全国人民期待来海南旅游的时候能体验到这种方式。”刘一手集团海南区域负责人刘先生兴奋地描绘道。项目计划将火锅这一国民美食与乡村露营、田园风光相结合，无疑将为乡村旅游注入强劲的“食”力。

为应对海南炎热的气候，“刘一手”还计划引入高科技隔热膜和太空舱等设施，确保游客在户外也能舒适用餐。“我们在田园绝不是单一做火锅，而是把火锅延伸到所有的美食，还要加强海南菜模式，最终目的是做供应链市场的养生汤产品。”该负责人透露，“刘一手”正研发结合桥头地瓜的养生火锅

汤品，以及地瓜粉条、地瓜藤烧烤等创新菜品，力求实现地瓜的全产业链开发。

事实上，像这样“地标农产品+头部餐饮品牌”结合的案例，在国内其他省份也有了探索。例如北京延庆井庄镇以“柳沟火盆锅”豆腐宴为起点，发展出“一村一桌菜”，并衍生出“美食+骑游”“美食+豆腐制作”等产品，2024年接待游客超60万人次。甘肃环县毛井镇则以“大件羊肉”为名片，让游客为一道菜奔赴一座村。

令人期待的是，桥头镇拥有独特的滨海风光和“桥头海色”等“四色”资源，加上海南环岛旅游公路的区位优势。“田园火锅”的落地，将地瓜田、海滩、落日与美食融为一体，有望成为海南又一个现象级农旅打卡地。

“保底+分红”让村民吃上“产业饭”

记者了解到，此次合作是桥头镇盘活闲置资源、实现村集体和村民共同富裕的重要一步。项目采用“保底收益+多元分红”模式，村集体除获得每年不少于25万元的固定土地租金外，还将享有餐饮流水分成、研学服务费抽成、露营项目净利润分红及深加工项目分红。据测算，项目成熟后，村集体年综合收益最高可达78万元。

村民更是直接受益者。研学基地将直接带动超50人就近稳定就业，间接辐射600余名村民参与种植、文旅配套服务。1500亩连片土地的整合，让农户获得稳定流转收入；村民在基地从事导览、餐饮、保洁等工作，变身“上班族”；更有村民以土地或资金入股合作社，参与年度分红。

此外，桥头地瓜借助“刘一手”在20个国家和地区80余家境外分店的渠道优势，不仅能在国内进一步打响知名度，更能加快走向国际舞台的步伐，预计产品溢价将提升30%以上。通过举办地瓜文化节、承接企业团建和中小學生劳动实践，年接待研学及游客规模也将持续增长。

记者了解到，当前海南澄迈桥头地瓜研学基地农文旅融合提质升级项目正在稳步推进，项目计划于今年底建成并试运营。