



“星推官”推介乡村美食。

品糟粕醋长桌宴 看赛场超燃盛况 “铺前星推官”组团打 卡乡村体育盛宴

南国都市报7月20日讯(记者 姚皓)7月19日晚,由自媒体博主、媒体从业人员、网红达人、拍客、海南旅游国际推荐官以及“村VA”忠实粉丝组成的“铺前星推官”团队齐聚现场,共同感受这场别开生面的乡村体育盛宴。

当晚,“星推官”们首先体验了极具特色的“百变糟粕醋,蟹式浪里鲜”长桌宴。从传统的糟粕醋火锅到创新的糟粕醋串串香、糟粕醋水果捞、糟粕醋饺子、糟粕醋捞饭、糟粕醋果冻等创意吃法,让来宾们大开眼界。

随后,“星推官”们现场观看了精彩纷呈的“村VA”排球赛。激烈的比赛场面、热情的观众呐喊、浓厚的乡村体育氛围,让每一位参与者都深深感受到了海南排球文化的独特魅力。

作为活动的重头戏,“星推官”们纷纷通过直播、拍照、短视频等方式记录下这一难忘时刻,并在各自的社交平台进行分享传播,吸引了大量粉丝的互动参与。

排球爱好者、自媒体达人“漂叔”表示,作为海南“村VA”的常客,往年他都是以球迷身份来到赛场,今年变身自媒体人,通过直播向粉丝介绍球员和队伍情况,最高峰时有二三十万粉丝在线观看。

来自孟加拉国的海南旅游国际推荐官Jubdatul Arefin兴奋地说,这是他第二次参加“村VA”活动,相比第一次有了更好的体验。“长桌宴太丰富了,很多菜品我都是第一次见到。在文昌乡村能看到如此热闹的活动,全村人一起为比赛加油助威,这种氛围特别棒。”

“星推官”们纷纷表示,海南“村VA”展现了海南乡村体育的蓬勃生机,他们希望以各自的镜头为媒,通过记录美食、文化、体育的深度融合,为海南打造一张独具特色的乡村旅游新名片贡献力量。

南国都市报7月20日讯(记者 潘頔)7月20日,2025年“九九杯”海南文昌乡镇排球联赛(简称海南“村VA”)小组赛战罢,跻身16强的球队名单也随之全部产生。按照赛程安排,海南“村VA”淘汰赛将于7月25日(周五)起在文昌市文城玉阳公园开打。

经过六周、每个小组3轮共48场的激烈角逐,晋级16强的球队分别为:A组的海口龙桥镇动漫战队、琼海长坡镇石斑鱼队;B组的文昌文城紫贝战队、澄迈中兴镇青柚队;C组的澄迈金江镇咖啡队、文昌东阁镇百香果队;D组的文昌东郊镇火箭队、文昌冯坡海马战队;E组的临高临城镇沉香队、文昌锦山镇牛肉干队;F组的三亚天涯黎乡队、文昌铺前古镇队;G组的海口东山镇海野队、文昌潭牛镇天赐良鸡队;H组的文昌龙楼镇铜鼓岭航天队、屯昌枫木镇木色湖队。下一阶段,这16支球队将进行交叉淘汰赛,直至决出最后的冠军。

值得一提的是,今年海南“村VA”创新引入外援机制,进入交叉淘汰赛的参赛队伍,可申请引进2名未晋级队伍的运动员加入,增强队伍实力的同时,也增加比赛悬念。在交叉赛开始前,各组第二名将随机抽签与各小组第一名展开角逐,如出现此前两队在同一小组的情况,将重新抽签。

按照赛程安排,海南“村VA”交叉淘汰赛将于7月25日起在文昌市文城玉阳公园开打。

解锁糟粕醋百变吃法 铺前长桌宴颠覆传统味觉想象

南国都市报7月20日讯(记者 路静)7月19日晚,文昌铺前镇新兴路化身美食秀场,“百变糟粕醋,蟹式浪里鲜”主题特色长桌宴在此火热开席!海岛永芳糟粕醋等铺前镇7家糟粕醋品牌以创新手法颠覆传统糟粕醋的味觉想象。

从经典海鲜涮煮到创意果饮,从冰鲜凉拌到热汤煨炖,现场数十道创新菜品淋漓尽致地展现了糟粕醋“酸辣鲜香甜”的味觉可塑性。

海岛永芳糟粕醋推出冰爽酸甜的糟粕醋果饮、凉拌水果捞成为夏日消暑的宠儿,一口下去,酸甜与果香在舌尖碰撞,让人瞬间胃口大开;而林花糟粕醋呈现的豪华版糟粕醋则汇聚了文昌鸡、沙虫、牛杂等精华食材,鲜香浓郁的汤底让人直呼过瘾;年轻食客们则被三婆糟粕醋研发的小龙虾、脆鱼片、响螺片的创新搭配所吸引,酸辣鲜香的口感完美迎合了当下潮流;更不乏燕嫂糟粕醋将海参、西沙海螺头等高端海鲜融入糟粕醋的大胆尝试,让传统风味焕发全新魅力。

此外,陈妈糟粕醋创新推出便携式糟粕醋牛肉米粉和海鲜拌面,让忙碌的上班族也能轻松享受地道风味;阿妹糟粕醋以本地散养猪肉入煲,打造独特口感;三姐糟粕醋的清爽瓜果和金凤爪系列开胃解腻,为食客带来新颖体验。

东北网红Mico举着糟粕醋咖啡连连称奇:“入口有咖啡的醇香,也能品出淡淡糟粕醋的味道,是非常有意思的创新饮品。”

来自海口的文娇丽一家专程驱车赴宴,起初她们还担心创新菜会是“黑暗料理”,却连连收获惊喜。“传统糟粕醋的酸

辣鲜香一点没少,创新的搭配反而让味道更出彩了!”文娇丽兴奋地说。

而俄罗斯博主爱丽则被糟粕醋鲍鱼捞饭圈粉,忙用手机记录整桌“味觉的奇妙邂逅”。

糟粕醋的诞生,是铺前渔民智慧与大海馈赠的完美邂逅。当酿酒余韵遇上鲜活海味,一道独具风味的渔家美食就此诞生。从渔船舱里的家常便饭,到街头巷尾的招牌美味,糟粕醋的传承之路,镌刻着一代代“守味人”的匠心印记。他们恪守古法而不拘泥传统,让这道渔家美味焕发出时代新姿。

“我们不断改良传统配方,”海岛永芳糟粕醋负责人张寒冰介绍道,“通过去除蒜头油和减盐处理,凸显糟粕的自然醇香与清新酸味。”这一创新理念孕育出糟粕醋果饮、果冻等系列新品,既延续古早风味,又开拓全新食用场景,其推出的多款新产品在长桌宴上大受欢迎。

林花糟粕醋加工厂厂长何夏玉分享品牌发展心得:“我们始终聚焦两个核心:食材品质与口味创新,通过持续研发符合现代消费者需求的产品,让传统糟粕醋焕发新活力。”如今,其产品已香飘全国二十余省市,正将铺前味道传遍大江南北。

这场长桌盛宴,恰是铺前糟粕醋产业升级的生动注脚。在打造糟粕醋产业小镇进程中,守正创新的故事仍在继续。



扫码看视频