

传统美食飘香海外

定安糟粕醋
如何“酿”出产业新路？

“酸、辣、鲜、香，这味道太上头了！”在定安，不少食客对糟粕醋赞不绝口。这道海南特色美食，如今在定安“香飘四溢”。

从2021年“铺前三婆”糟粕醋品牌落户定安雷鸣镇山地村建厂，到如今规模扩产、产品远销海外，这个海南传统美食品牌在定安实现了从传统作坊到现代化生产的跨越。

近日，在定安县雷鸣镇山地村定安啊喔哦食品技术有限公司的糟粕醋二期厂房内，工人们正有条不紊地调试智能化生产设备。这座占地超9000平方米的现代化厂房，从2024年7月破土动工到即将投产，仅耗时不到一年，比原计划整整提前了半年。这令人惊叹的“定安速度”，正是当地推动糟粕醋产业从传统作坊迈向规模化、标准化、品牌化的生动缩影。

□南国都市报记者 程小丹

政企协同：
政策“组合拳”破除瓶颈
筑牢产业根基

定安啊喔哦食品技术有限公司董事长林冠，他在文昌铺前长大，从小浸润在糟粕醋的酸香里，对这门传统手艺有着深厚感情。2021年，当他与“铺前三婆”糟粕醋第四代传承人李肖云计划将品牌规模化发展时，定安的主动对接与全方位支持，让他们最终选择跨越县域，将企业落在定安县雷鸣镇山地村。

“从项目立项到落地投产，政府安排专人协助办理各类手续，连厂房用地的问题都帮我们提前解决了。”林冠回忆，当时山地村定点帮扶单位、定安县及雷鸣镇政府组成专项工作组，不仅盘活了村里4000余平方米的闲置厂房与建设用地，还协调138.88万元乡村振兴衔接资金，助力企业快速建成首个规模化糟粕醋加工厂。这种“拎包入住”式的服务，让企业省去了诸多后顾之忧，仅用数月便实现投产。

随着企业发展壮大，定安的政策支持始终“跟得上、贴得紧”。2024年，啊喔哦食品启动二期厂房建设，定安再次投入3330万元专项资金，同时整合周边闲置校舍为扩建提供空间；针对企业审批流程繁琐的难题，定安深化“放管服”改革，成立专门服务小组提供“24小时保姆式服务”，将规划许可、施工许可等审批周期压缩近一半。这座占地超9000平方米的二期厂房，从去年7月破土动工到调试设备待投产，仅用不到一年时间，比原计划提前半年。

“我们扮演的是顶层设计者、资源整合者和生态培育者的三重角色。”定安县市场监管局局长苏汝成说。政策红利的持续释放，也吸引了更多企业“慕名而来”。海南南洋食品紧随其后落户定安，成为当地第二家糟粕醋生产企业；海椰酒业正紧锣密鼓推进产品研发与车间改造，预计今年9月底试生产；煌上煌项目也进入洽谈尾声……如今，定安糟粕醋产业集群已初现雏形，啊喔哦食品的订单更是排至12月份。

作为海南岛东北部的“海口都市圈卫星城”，定安毗邻海口，文临高速、海屯高速穿境而过，30分钟可达文昌铺前、海口美兰机场，40分钟抵达临高金牌港，便捷的交通网络大幅降低了原料采购与产品配送的物流成本。

同时，定安近年来大力发展食品加工业，形成了成熟的产业配套氛围，“定安仙沟牛肉”“定安黑猪”等区域品牌与糟粕醋产业形成互补——用仙沟牛肉搭配糟粕醋锅底，成了当地餐饮的“黄金组合”，这种品牌联动不仅丰富了消费场景，更实现了“1+1>2”的共赢效应。



工作人员为“铺前三婆”糟粕醋产品贴标签(记者 程小丹 摄)

三产融合：
“糟粕醋+”创新场景
释放消费潜力

在夯实加工生产基础后，定安并未止步于“造产品”，而是积极探索“糟粕醋+”融合模式，推动产业从第二产业向第一、第三产业延伸，构建全链条发展生态。

今年8月，在定安县委县政府的牵线搭桥下，啊喔哦食品与春阳酒店达成合作，共同开设“一只仙大牛餐饮店”。这家以糟粕醋为核心的主题餐厅，将“铺前三婆”的酸香与“定安仙沟牛肉”的鲜嫩结合，推出糟粕醋牛肉火锅、糟粕醋海鲜煲等特色菜品。从企业与酒店对接到达成合作，仅用一个月时间，这种“政府搭台、企业唱戏”的模式，快速落地了首个“糟粕醋+餐饮”消费场景，也为产业融合提供了可复制的样本。

文旅融合则让糟粕醋从“餐桌美味”变成“文旅名片”。记者从定安县相关部门获悉，国庆期间，定安将举办盛大的糟粕醋美食文化周活动。届时，集琼剧展演、美食体验、市集展销于一体的精彩活动将轮番上演，同时还将发布多条糟粕醋主题旅游线路。游客沿着线路打卡，还有机会获得丰厚的“666糟粕醋大礼包”。

这种“工业+农业+旅游”的融合思路，正成为定安推动产业升级的重要方向。按照规划，定安计划在山地村打造乡村糟粕醋工业观光景区，让游客亲身体验糟粕醋的制作过程。通过发展“非遗美食、工业研学、农旅融合”为特色的体验式旅游，提升定安糟粕醋的知名度与美誉度，带动旅游消费增长。

在市场拓展方面，定安采取“国内参展+海外布局”的双轮驱动策略。政府积极组织企业参加消博会、冬交会、新加坡国际食品及酒店用品展等国内外大型展会，为企业搭建广阔的推广平台；啊喔哦食品抓住机遇，成功实现糟粕醋“出海”突破，2025年以来，仅该公司就已成功出口2714千克糟粕醋至美国，成为海南糟粕醋走向国际市场的“排头兵”。



“铺前三婆”的各类糟粕醋产品(记者 颜乐驰 摄)

标准与品牌：
双轮驱动提质
擦亮产业名片

“以前糟粕醋靠传统手艺制作，保质期短、品质不稳定，现在有了标准，我们的产品保质期能达到一年，风味也更加统一。”林冠口中的“标准”，正是定安推动产业规范化发展的关键所在。

为解决传统工艺的短板，定安联合省级卫健、农业部门，推动糟粕醋地方标准制定，涵盖原料要求、生产工艺、检验规则的企业标准，明确酒糟、辣椒等原料的质量要求及发酵、灭菌等关键环节规范，同时，在生产环节强化过程管理，企业严格遵循食品生产通用卫生规范，优化发酵技术并采用智能化手段减少人为干预，确保从原料筛选到成品灌装的全流程可控；此外，通过企业自检与常态化监督检查相结合的方式强化质量把控，对感官、理化及微生物指标进行严格检测，确保产品符合安全标准，形成“标准引领、过程管控、检测监督”相衔接的质量安全保障机制，既符合食品安全通用规范，也为产业规模化发展夯实安全根基。

在标准化基础上，定安同步推进品牌建设，走“区域公共品牌+企业品牌”协同发展之路。一方面，配合省级部门设计“海南糟粕醋”区域公共品牌标识，深入梳理定安糟粕醋的工艺特色与产地优势，推动其纳入定安县志、年鉴，申报地理标志产品，提升区域品牌的辨识度与影响力；另一方面，指导企业加强品牌培育，目前，啊喔哦食品已开发出糟粕醋锅底、速食粉、海鲜米粉等30多种产品，满足不同消费场景需求。

为维护品牌声誉，定安还开展专项执法行动，严厉打击假冒伪劣、以次充好等行为，保护企业合法权益。同时，在定安县城核心商圈、文笔峰景区等场所打造糟粕醋品牌形象店，结合“定安美食节”“农民丰收节”等活动开展主题推广，让“定安糟粕醋”从地方特色美食走向更广阔的市场。

“我们要让游客亲身体验从原料种植到成品制作的全过程。”林冠介绍，未来工厂将设置透明参观通道，开设酿造体验课程，开发糟粕醋衍生品伴手礼，打造糟粕醋IP，这种“可看、可学、可体验”的旅游模式，不仅能增强消费者的黏性，还能有效传播传统文化。

随着省级糟粕醋产业协会筹备工作的推进，定安迎来了产业发展的新机遇。苏汝成表示，在未来，预计会有更多企业落地定安。目前，定安已制定《定安县糟粕醋产业发展规划（2025—2030）》，根据规划，未来5年，定安糟粕醋全产业链产值有望达到20—25亿元。

从传统发酵缸到现代化厂房，从本地餐桌到国际市场，从单一产品到全产业链布局，定安糟粕醋的“华丽蜕变”，不仅让海南这道特色美食在定安焕发新生，更为海南特色产业高质量发展提供了“定安样本”。未来，随着标准化、品牌化、国际化进程的加快，这颗海南美食界的“明珠”，必将绽放出更耀眼的光芒。