“小醋坛”装下“大市场”

文昌铺前糟粕醋“破圈”打造产业新标杆

椰乡文昌，秋意正浓。10月13日，文昌市糟粕醋协会的成立，让百年醋香迎来了全新的发展契机。从文昌铺前镇街头巷尾的渔家酸汤，到覆盖全国7省市、远销东南亚及澳大利亚的特色产品；从“凭经验酿造”的传统小作坊，到年产值近3000万元的特色产业集群，文昌铺前糟粕醋正以“破圈”之势，让这道承载着乡愁记忆的“地方味”，香飘更广阔的“大市场”。

□南国都市报记者 吴岳文 文/图

游客品尝文昌铺前糟粕醋。

破圈之基：百年底蕴筑牢产业根基

文昌市铺前糟粕醋的“破圈”并非偶然，而是源于数百年历史沉淀的文化底蕴与日益坚实的产业基础。作为文昌渔家文化的结晶，铺前糟粕醋的起源可追溯至数百年前——渔民们利用酿酒剩余的糟粕，加入辣椒、蒜、姜等食材发酵，制成酸辣开胃的酸汤，既能解海鲜的腥味，又能驱寒祛湿，是一代代渔民在海洋劳作中凝结的智慧，更是文昌人“舌尖上的乡愁”。

这份独特的风味，在岁月流转中逐渐从渔家餐桌走向市井街巷，成为文昌乃至海南的特色美食符号。经过多年培育，铺前糟粕醋已初步形成多元发展格局。

文昌市铺前镇副镇长谢仁伟向记者介绍，目前文昌市共有传统铺前糟粕醋店及相关餐饮门店95家，其中铺前镇汇聚了林花、三婆、阿妹、燕嫂等16家品牌企业及加工销售门店，2025年陈妈糟粕醋等新企业也相继成立，形成了以传统老字号为核心的产业集群。

从产量到产值，铺前糟粕醋的产业规模持续壮大。数据显示，仅铺前镇糟粕醋年产量就达500吨，且呈逐年递增趋势，年产值近3000万元，直接带动本地就业200余人。在消费端，“实体店堂食+电商销售”“线下体验+线上辐射”的消费矩阵已然成型，既能让游客在铺前镇的老店中品味地道风味，也能让全国各地的消费者通过线上平台下单，全方位满足不同场景下的消费需求。广东游客江先生的感受颇具代表性：“从海口专门来吃糟粕醋，这汤酸辣开胃，已经续了第二碗，热乎乎的喝着特别舒服。”正是这份独特的风味与口碑，助力铺前糟粕醋“破圈”。

文昌铺前糟粕醋。

破圈之路：科技赋能打通市场脉络

若说传统底蕴是铺前糟粕醋的“根”，那么科技创新与渠道拓展便是其“破圈”的“翼”。在文昌市约亭产业园区，海南文昌溪北邦兴食品科技有限公司的现代化生产车间里，自动化生产线匀速运转，经过发酵、灌装、灭菌、封装等多道精细工序，一瓶瓶色泽清亮的糟粕醋整齐码放，即将通过物流网络发往全国各地。作为铺前糟粕醋产业中已投产面积最大的现代化生产加工企业，溪北邦兴的投产运营，标志着铺前糟粕醋从“小作坊”向“规模化”转型迈出了关键一步。

“目前日产量能达到4吨，月产量约100吨，满产时年产量可达1000至2000吨，今年下半年争取实现1000万元以上产值。”海南文昌溪北邦兴食品科技有限公司总经理廖立勤的话语中充满信心。这份信心，不仅源于市场的积极反馈——拼多多平台上市首日就斩获3000单销量，海口、三亚的各大火锅店也已陆续铺货，更源于企业对传统工艺的创新突破。为解决传统酿造中酒糟杂菌污染、品质不稳定等问题，溪北邦兴自主研发特种酒曲，创新发酵工艺，既缩短了生产周期，又保证了产品品质；同时引入自动化设备与模块化生产系统，搭配严格的灭菌包装流程，让每一批次的糟粕醋都风味统一、质量可靠，实现“古法新酿+科技赋能”的创新发展。

企业的快速成长，离不开文昌市优质营商环境的“护航”。从2025年5月进场施工到8月11日拿到食品生产许可证，溪北邦兴仅用3个月便完成了从建设到投产的全过程。如今，溪北邦兴的产品已通过电商平台触达全国消费者，同时打通餐饮供应链渠道，让铺前糟粕醋从“家庭餐桌”走进“餐饮门店”，从“地方小吃”升级为“标准化产品”，市场版图不断扩大。

破圈之策：协会引领构建全链生态

如果说单个企业的创新是“点上突破”，那么行业协会的成立则实现了“面上提升”。2025年10月13日文昌市糟粕醋协会的成立，是铺前糟粕醋从“散户经营”迈向“集群发展”的关键一跃，也为其“破圈”提供了系统性支撑。刚当选文昌市糟粕醋协会会长的海南铺前港食品有限公司负责人张寒冰告诉记者：“我们的共同梦想，就是让文昌糟粕醋走得更远、香飘万里。”

文昌市糟粕醋协会成立后，首要任务便是推动行业标准化发展。长期以来，“凭经验制作”导致的品质不稳定，是制约铺前糟粕醋走向更大市场的瓶颈。对此，协会将联合中国农科院、海南大学等科研院所，建立涵盖原料采购、发酵工艺、食品安全、产品分级等全链条的标准体系，制定《文昌铺前糟粕醋生产技术规范》《产品质量分级标准》，确保每一碗糟粕醋都是“正宗文昌味”。同时，协会将整合全市7家加工企业、26家传统小作坊、70余家传统店铺及137家相关餐饮门店的资源，培育龙头企业，改变分散经营格局，形成产业合力。

在品牌建设与市场拓展方面，文昌市糟粕醋协会将重点打造“文昌糟粕醋”区域公共品牌。通过组织企业参与各类展会、举办糟粕醋文化节、搭建电商矩阵等方式，讲好糟粕醋背后的渔家文化故事，提升品牌知名度与市场竞争力。此外，该协会还将推动“美食+文旅”深度融合，依托三婆糟粕醋休闲文旅乡村振兴项目，打造木兰湾三婆糟粕醋文化体验馆，让游客在参观古法酿造技艺、感受民俗文化的同时，加深对铺前糟粕醋的认知，实现“从吃到品”的体验升级。

更重要的是，文昌市糟粕醋协会将推动铺前糟粕醋产业与乡村振兴深度绑定。通过构建“企业+合作社+农户”的利益联结机制，引导企业与本地大米、辣椒种植户签订长期收购协议，统一品种、标准和价格，让农户“种得放心、卖得省心”；同时推动企业在乡镇建设加工基地，吸纳农村劳动力就业，让糟粕醋产业成为带动农民增收、壮大村集体经济的新引擎。正如文昌市副市长韩亮所言：“要让消费者不仅能‘吃得到’美味，更能‘看得见’传承、‘品得到’文化，让百年醋香承载着文昌故事走向全国。”

破圈之望：产业升级书写“新范本”

从街头巷尾的“地方味”，到香飘全国的“大产业”，铺前糟粕醋的“破圈”之路，既是传统美食的传承创新，也是文昌特色产业高质量发展的缩影。如今，文昌市正以《糟粕醋产业高质量发展三年行动方案(2025—2027年)》为指引，以糟粕醋协会成立为契机，推动这一传统产业向“规模化、标准化、品牌化、融合化”方向迈进。

截至2025年8月，文昌市铺前糟粕醋产业推进项目已达10个，计划总投资2.5亿元，涵盖投产、开工、签约落地等不同阶段，为产业发展注入强劲动能。文昌市农业农村局副局长王龙华表示：“我们将依托文昌作为糟粕醋文化发源地的优势，以产业转型升级为主线，以科技创新为动力，将文昌打造成全省糟粕醋产业聚集区、文化展示中心、消费体验中心。”

未来，随着行业标准的完善、区域品牌的打响、全产业链的构建，铺前糟粕醋将不仅是一道美食，更将成为文昌的文化符号、产业名片和乡村振兴的新引擎。从渔家酸汤到产业集群，从地方特色到全国知名，文昌铺前糟粕醋正以“破圈”之势，让百年醋香飘向更广阔的市场。