

“

随着一场冷空气“打卡”，海南人也获得了“入秋体验卡”。这时节，吃上一锅热气腾腾的糟粕醋火锅，能让人幸福感爆棚。肉鱼虾贝类、蔬菜等各类食材皆可下锅涮之，而涮煮后的糟粕醋汤底风味更加浓郁，一口下肚，酒糟的甜、发酵的酸、辣椒的辣在口中融合……

近年来，糟粕醋成为酸汤“新星”，受到越来越多人的喜好。海南省政协调研数据显示，2024年海南糟粕醋行业产值已经突破1亿元大关。截至2025年上半年，全省与糟粕醋相关的生产、餐饮主体已超过270家，其中一半以上是在近五年内新成立的年轻品牌与工厂。

已经迈向工业化进程的糟粕醋，仍面临着行业标准与规范滞后、品牌认知度与市场发育不足等难题，如何才能走向更广阔的市场？

南国都市报记者 易帆



糟粕醋生产工业化。(受访者供图)



电商平台也能便捷地采购糟粕醋产品。(记者 颜乐驰 摄)

年产值破亿，巨头抢滩 酸汤“新星”糟粕醋 如何撬动更大市场？

产业标准、产品单一等不足有待破局

科技赋能 院士团队破解风味密码

“低卡美味又健康，一吃就爱上。”到海南旅游品尝糟粕醋后，游客张小姐就爱上了这一美妙滋味，而后她发现在电商平台上也可以购买到糟粕醋锅底原汤的预包装食品。目前，除了海南本土品牌，太太乐、李锦记、海天味业等国内头部调味品品牌也都推出了糟粕醋产品。

记者留意到，此前盒马生鲜推出糟粕醋火锅，新品上架仅两周就冲到锅底销量第二名，受到消费者的喜爱。中国商业联合会数据显示，近年来酸汤市场规模逐渐扩大，2025年全国含“酸汤”字样的餐饮门店已超8700家，酸汤火锅细分市场规模预计达120亿元，位列火锅口味热度第二。在酸汤市场里，糟粕醋作为冉冉上升的“新星”，正快速发展。

海南糟粕醋已有上百年的历史，它最早起源于勤劳的渔家人民，人们将发酵后酒糟“二次利用”，将新鲜的酒糟粕加入一定比例的清水、少许盐和糖，有时还会添加蒜头、辣椒等辅助去腥增香，再次发酵，这时就能得到酸香浓郁、略带酒香、口感醇厚、风味层次丰富的糟粕醋原汤。

以往，糟粕醋的传统加工工艺靠的是瓦罐发酵，发酵状态全靠师傅的经验来判断，导致品质不稳定风味也不尽相同。要走向工业化道路，对糟粕醋的发酵菌群进行研究分析、优化尤为重要。近日，在陵水文罗镇的年百顺&一小仙糟粕醋厂投产，这是海南最大产能的现代化糟粕醋工厂，工厂内全自动化的生产车间内，现代化的发酵罐一字排开，米的发酵状态在车间的中控台上实现实时掌握，让每一批次的糟粕醋品质都能稳定如一，这让糟粕醋的工业化进程又迈进了坚实的一步。

振奋人心的是，中国工程院院士朱蓓薇在接受采访时表示，科研团队已经对糟粕醋的关键菌群进行优化，让其在保留地道风味的同时更健康，使糟粕醋香气久煮不散，品质更优。

市场前景 全国多地餐饮企业加入布局

前不久，餐饮业巨头企业海底捞推出“海鲜糟粕醋火锅”，吸引了不少消费者。去年以来，糟粕醋在社交媒体上受到广泛关注和讨论，抖音上相关话题的播放量超过20亿次，小红书上相关笔记超过1万篇。海南糟粕醋与贵州酸汤火锅、云南酸汤火锅并称为火锅三大特色味型，市场规模增长迅速。

天眼查数据显示，糟粕醋相关餐饮企业中，2024年以来注册的占21%，企业所在地除海南

外，还有广东、广西、重庆、吉林、辽宁、河南、江西、江苏等等，分布相当广泛。

糟粕醋何以赢得如此广泛的市场？

中国饭店协会副会长、福州餐饮烹饪行业协会会长黄履冰认为，糟粕醋的味道适合于大众，“这锅汤底是可以包罗各类食材的，可以是海鲜、牛肉或者鸡肉，而且它属于天然发酵，更符合健康的需求。”黄履冰说，糟粕醋虽然是海南的地方风味美食，但在福建也有广阔的市场，未来福州餐饮烹饪行业协会将会把糟粕醋与闽菜相结合，开发更多的创意菜品。

世界中餐业联合会秘书长赵文珂说，糟粕醋有超过500年的历史，文化底蕴深厚，而这一碗有故事的糟粕醋正以此吸引着消费者去尝试，同时又是非常有“辨识度”的地方特色美食，“糟粕醋的产业基础非常好。”赵文珂说道。

推广破局 传统风味如何征服“全国胃”？

尽管糟粕醋产业发展进入快车道，但不可否认的是，糟粕醋产业还存在诸多短板，例如目前主要流行于海南本地及部分华南地区，消费者对其认知还不足。同时，目前糟粕醋的主要食用方式是火锅汤底，消费场景较为单一，行业标准与规范滞后，资本投入与研发力度相对不足。

今年7月，海南省政府召开专题会议，研究推动糟粕醋产业高质量发展相关事宜。会议指出，要深刻认识推动糟粕醋产业高质量发展的特殊重要意义，以糟粕醋产业为切入口，坚持工业化思维、全产业链思路，按照“特色化建基地、产业化扩规模、科技化筑基础、标准化提质量、品牌化增效益、体系化促融合”的发展路径，打造海南传统产业高质量发展典型范例。

“糟粕醋除了作为火锅外，还可以用作凉菜、炒菜或是烧烤，因此，我相信在优化糟粕醋的核心发酵菌群后，糟粕醋的产品线会更长，市场前景更广阔。”中国烹饪协会副主席杨艾军表示，在科技支撑之下，未来或将有更多糟粕醋美食走向餐桌。

三亚市海鲜餐饮协会会长彭国兴认为，糟粕醋作为极具海南地方特色的美食与旅游市场非常契合，“接下来我们会联合工厂研发糟粕醋的美食，特别是与海鲜的结合，让糟粕醋成为海南三亚的城市记忆之一。”彭国兴说道。

海南省工信厅总工程师黄家林表示，未来将持续助力糟粕醋从坚持守正创新、强化科技赋能和塑造品牌价值3个方向发展，运用自贸港政策优势，将海南特色食品打造成为走向全国、迈向世界的亮丽名片。



糟粕醋“百搭”各种食材。(记者 吴岳文 摄)