

借“箭”出圈 侨味留香

文昌以“文旅+美食”
破局糟粕醋产业差异化发展



文昌铺前糟粕醋配料丰富。记者吴岳文 摄

2026年海南省人民政府工作报告提出“壮大糟粕醋特色产业”，在陵水走高端标准化路线、定安冲规模化出口赛道的竞合格局中，文昌立足糟粕醋发源地底蕴，探索以航天文旅流量为引擎、侨乡文化为内核，走出一条“美食+文旅”差异化发展之路。这碗传承百年的渔家酸汤，正借火箭升空的东风，载侨乡绵长的乡愁，从铺前老街的市井烟火，迈向自贸港特色产业的广阔舞台。

□南国都市报记者 吴岳文

底蕴扎根： 百年酸汤筑牢产业根基

文昌铺前镇是糟粕醋的发源地，这碗由酿酒糟粕发酵而成的酸汤，承载着疍家渔耕智慧与南洋文化交融的记忆，历经数百年传承，已成为文昌味觉名片与产业发展的核心底气。

“文昌全市现有糟粕醋餐饮门店98家、生产企业9家、前店后厂式加工作坊31家，形成以铺前镇为核心的产业集聚带，汇聚林花、三婆、永芳、溪北邦兴等16家核心品牌，仅铺前镇一地2025年年产量达500吨，年产值近3000万元，直接带动200余名本地群众就业。”2026年1月29日，文昌市旅游和文化广电体育局局长鲍光余向记者介绍，2024年，铺前糟粕醋制作技艺成功入选文昌市级非物质文化遗产代表性项目，目前正推进省级非遗申报，古法酿造工艺的文化价值得到官方认定。

糟粕醋是文昌市铺前镇的传统小吃，是疍家文化与侨乡文化的共生产物：疍家人以酒糟发酵制醋解海鲜之腥、驱海岛湿气，文昌人下南洋期间又融合东南亚风味改良口感，最终形成“酸得醇厚、辣得温和、鲜得自然”的独特风味。如今铺前骑楼老街里，老作坊仍坚守古法——以海南本地大米制曲，密封发酵30天提炼原醋，搭配蒜头油、辣椒调制汤底，这份坚守成为文昌糟粕醋区别于其他市县的核心风味壁垒。

借“箭”出圈： 航天文旅激活产业增量

文昌独有航天IP，是其区别于陵水、定安的最大差异化优势。近年来，文昌紧扣“航天发射观礼+文旅消费”主线，将火箭升空带来的海量客流，转化为糟粕醋产业的发展增量，实现“追箭热度”到“消费热度”的精准转化。

文昌市铺前镇党委书记邢益致告诉记者，每逢火箭发射窗口期，铺前古镇糟粕醋门店客流量较平日增长3-5倍，林花、三婆等老字号门店单日接待游客超2000人次，不少游客专程打卡“航天发射同款糟粕醋”。

文昌市副市长韩亮介绍，为承接航天流量，文昌推动“航天+糟粕醋+文旅”深度联动：投资2000万元打造木兰湾糟粕醋文化体验馆，设置古法酿造展演、航天主题打卡区，计划2026年全面开放，打造“观火箭、品酸汤”的必体验场景；串联铺前古镇、文昌航天发射场、木兰湾等景点，推出“航天研学+糟粕醋制作体验”主题路线，让游客在沉浸式体验中感知文昌风味。韩亮说，文昌市糟粕醋协会已经带领不少中小企业“走出去”，赴广西柳州实地考察学习“螺蛳粉模式”，要着力推动糟粕醋产业向“标准化、产业化、科技化、品牌化”发展。

航天赋能更延伸至产业端。文昌推动航天育种成果与糟粕醋产业融合，海南燕嫂食品联合本地企业，选用龙楼镇航天地瓜作为发酵原料，既提升糟粕醋口感层次，又凸显“航天+美食”特色，产品上市后订单量增长40%。溪北邦兴食品则借力航天IP打造预包装产品，推出航天主题伴手礼，其标准化生产线日产量达4吨，产品上线拼多多首日销量破3000单，打破传统糟粕醋“保质期短、难外运”瓶颈。文昌海外社交媒体账号“Space Town Wen-chang”发布的糟粕醋相关帖文，单条曝光量超1万次，带动海外订单初步增长。



文昌铺前糟粕醋。记者吴兴财 摄

侨味留香： 侨乡文化锚定产业灵魂

文昌糟粕醋的起源地铺前镇是国家级历史文化名镇。文昌是著名侨乡，120万侨胞旅居海外，侨乡文化不仅是糟粕醋的起源底色，更成为产业破圈的重要纽带，让文昌糟粕醋带着“乡愁味道”走向全国、飘向海外。

糟粕醋的发展始终与侨乡历史深度绑定：百年前文昌人下南洋，将糟粕醋制作技艺带至东南亚，如今这份风味又随侨胞乡愁回流，成为连接海内外文昌人的情感载体。铺前老街的糟粕醋门店，多是前店后厂的侨乡经营模式，骑楼建筑与酸辣醋香相映，游客在品尝美食的同时，能感受南洋文化与渔家文化的交融。海口游客林欣表示：“铺前是发源地，从侨乡寄糟粕醋给海外朋友，既是分享美食，也是传递乡愁。”

侨胞资源更成为文昌糟粕醋出海的天然桥梁。铺前三婆糟粕醋第四代传承人李肖云介绍，品牌研发的浓缩糟粕醋、糟粕醋米粉等产品，通过侨胞渠道远销澳大利亚、美国、新西兰等国家，海外销售额逐年增长。文昌市还打造“文昌糟粕醋传艺人”劳务品牌，通过标准化培训规范技艺，既守护侨乡风味传承，又提升产业标准化水平，目前已超100名从业者获得认证，推动小作坊向规范化经营转型。

对标竞合： 正视短板谋高质量跃升

记者调查发现，对比陵水、定安的产业发展态势，文昌“文旅+美食”的差异化路径优势突出，但仍面临短板制约，需在守特色的同时补弱项。陵水建成万吨级透明工厂，以科技赋能走高端化路线；定安年产能冲刺5万吨，以规模化布局抢占出口市场；而文昌仍存在小作坊占比高、深加工不足、岛外市场辐射弱等问题，全市31家加工作坊标准化率不足50%，深加工产品占比仅8%，岛外销售额占比不足15%，与陵水、定安的产业规模差距明显。

文昌糟粕醋产业如何做大做强？文昌市糟粕醋协会会长张寒冰认为，立足《文昌市糟粕醋产业高质量发展三年行动方案（2025—2027年）》，文昌需以“文旅为媒、文化为核、产业为基”，推动糟粕醋产业做大做强。一是强化文旅融合深度，加快木兰湾体验馆运营，打造铺前糟粕醋美食街，将糟粕醋纳入文昌旅游必消费清单，放大“航天+侨乡”双重流量优势；二是推进标准化产业化，加快铺前糟粕醋地理标志商标申报，出台生产技术规范，招引龙头企业整合小作坊，力争2027年实现年产能突破2万吨；三是丰富产品矩阵，提高附加值，借鉴定安多品类开发经验，结合椰子产业推出椰香糟粕醋，研发预制菜、醋饮等产品，适配不同消费场景；四是深耕侨渠道拓市场，依托侨胞资源搭建海外销售网络，借力自贸港政策优势，推动文昌糟粕醋成为东南亚市场的“中国酸汤代表”。

文昌糟粕醋的差异化发展，是“航天流量”与“侨乡存量”的双向赋能，是“古法传承”与“现代创新”的有机融合。随着三年行动方案落地，这碗承载百年记忆的酸汤，必将以更鲜明的文昌特色、更完善的产业体系，借航天东风香飘全国，载侨乡乡愁走向世界，成为海南自贸港一张兼具风味与文化的闪亮名片。