



扫码看专题



# 海南村VA

## 2026年“九九杯” 海南(文昌)乡镇排球联赛

# 07

### 南国都市报

2026年6月23日 星期二 责编/陈大平 美编/李思思

六月的铺前渔港，海风裹挟排球撞击地面的清脆声响，混合着十家糟粕醋摊位发酵出的浓郁酸香，在百年骑楼街巷里交织回荡。

随着2026年“九九杯”海南(文昌)乡镇排球联赛(简称:海南“村VA”)铺前站第二周火热开赛，同步启幕的“酷游海南，文昌无醋不精彩”糟粕醋全景体验季，成了近期最热门的话题。

6月20日晚，十家本土糟粕醋品牌主理人集体登台，与文昌十项非遗跨界走秀；赛场旁的风味食集连开三日，各家摊位从早到晚客流不断。

一场非遗文化创意品牌秀、一条美食市集，看似热闹的烟火场面背后，藏着铺前糟粕醋产业从小摊、作坊走向标准化、品牌化的完整转型路径。

南国都市报记者 杜倬琦



火爆的铺前村宴现场。记者李昊摄



糟粕醋×非遗文化创意品牌秀现场。记者洪盛伟摄



扫码看醋奶奶走T台

## 村排搭台非遗唱戏

# 一碗糟粕醋站上大舞台

### 戏台连市集 赛事流量落在醋摊上

“醋动食刻 美味相逢”糟粕醋风味市集自6月19日持续至21日，与每晚晚间排球小组赛同步营业，十家铺前本土糟粕醋品牌集中设摊，构成贯穿老街的酸辣美食长廊。市集内人头攒动，摊位前全天排起长队。

三婆糟粕醋销售负责人李小倩在摊位前算了一笔实在账：“日常门店客源大多是周边老街熟客，客流平缓。但这三天完全不一样，球赛开场前、中场休息、散场后三个时段，摊位根本没空档，一半人现场品尝糟粕醋，另一半直接打包速食醋、礼盒当伴手礼，销量比平时翻了好几倍。”

不同于单纯摆摊卖货，本次市集并非孤立的美食集市，而是与骑楼剧本游、村秀大舞台、骑楼音乐派对、百桌村宴深度联动：游客在小程序领取骑楼实景剧本游护照，打卡街巷点位后，顺路就能逛糟粕醋市集；千人村宴上，十二道宴席菜品压轴便是糟粕醋拼盘，脆皖鱼腩、铺前沙虫、手打墨鱼丸搭配酸汤，让所有人直观感受铺前醋的独特风味；骑楼音乐派对结束后，大批听歌市民涌入市

集，形成全天候不间断的消费人流。

市集之外，千人村宴更是把糟粕醋的烟火氛围推向顶峰——百桌宴席沿街铺开，村厨天团掌勺，木兰湾海产、文昌鸡搭配非遗糟粕醋，端午特供阿嬷粽子中和酸辣口感，实实在在抓住了食客们的味蕾。

据了解，此次村宴获得茅台王子酒、金龙鱼、青岛啤酒、海尔等众多品牌赞助，品牌元素同步融入市集、走秀、宴席全场景，美食、赛事、商业品牌三方互利共生，形成了完整的消费场景闭环。

### 十醋遇十艺 一碗酸汤读懂乡土文脉

本次糟粕醋全景体验季启动仪式的核心亮点，当属20日晚举办的糟粕醋×非遗文化创意品牌秀。十组糟粕醋品牌与文昌非遗同台走秀，各有故事，把文昌美食、民俗、乡土文化完整串联：

林花糟粕醋×铺前渔歌：复刻疍家人以酒精制酸汤的渔家智慧；醋娘糟粕醋×文昌鸡：两代琼菜匠人分别守好醋与鸡两大文昌招牌；燕嫂糟粕醋×灰塑：一坛慢发酵酸汤、一墙慢雕琢纹样，共讲文昌人“慢工出好物”的生活哲学；三姐糟粕醋×琼剧：无声的制醋人与婉转唱腔互为映照；陈妈糟粕醋×椰雕：刀尖雕刻椰壳、灶台熬煮酸汤，两代匠人坚守手工传承。

三婆糟粕醋×沉香：一静一动，沉淀皆成芬芳；阿妹糟粕醋×文昌排球：渔家老味道遇上乡村顶流赛事；秀澜糟粕醋×公仔戏：扁担挑醋、戏箱唱戏，都是老一辈走村串巷的流动烟火；梅太姨糟粕醋×锦山牛肉干：一口切肉一口酸醋，藏着华侨下南洋的旅途滋味；永芳糟粕醋×抱罗粉：两种慢

熬美食，共同诠释“时间才是最好调料”。

站在舞台灯光下，十位主理人心态各不相同，却有着一致的感慨：市井小吃终于站上文化舞台，是对糟粕醋烹制技艺这项市级非遗最大的认可。

“以前外人说起糟粕醋，只知道是街边一碗小吃，没人会把它和非遗联系在一起。这次和沉香非遗同台走秀，让台下上千名游客看见，我们这坛醋不只是用来饱腹，更是承载文昌渔家历史的文化载体。”三婆糟粕醋销售负责人李小倩自豪地说。

三姐糟粕醋主理人陈饶自幼听力受损，创业之路异常艰辛。当年，她用攒下的全部积蓄奔赴三亚摆摊。购置厨具、交完半年房租后，身上仅剩300元。为了拉货摆摊，她花150元淘来一辆锈迹斑斑的破旧二手三轮车，日日风雨无阻沿街叫卖。

此次非遗走秀，陈饶特意把这辆三轮车搬上舞台，搭配琼剧小演员一同亮相。舞台背景响起琼剧唱腔，数十载摆摊打拼的辛酸与坚持瞬间涌上心头。

“我从来没想到，当年推着三轮车四处叫卖的小摊主，能站在这么大的舞台上展示自家手艺。政府借着‘村VA’办市集、办走秀，给我们搭建展示平台，让全国各地游客认识三姐糟粕醋，这份机会太难得了。”

同样引起人们注意的，还有秀澜奶奶的登台走秀。秀澜糟粕醋的根脉，源自史智的太奶奶挑着扁担走街串巷叫卖的老手艺。如今品牌交到年轻一代手中，经营思路彻底跳出传统框架。

本次非遗品牌秀，史智特意带上奶奶秀澜一同登台。“奶奶已经82岁，有两年没上街了，但这次一听说要来给自家的糟粕醋做宣传，她二话不说就答应了。”老人家亲眼看见祖传手艺与公仔戏非遗同台展示，非常激动。

在史智眼中，公仔戏艺人挑戏箱下乡、祖辈挑扁担沿街卖醋，二者都是过去流动式的乡土文化载体，如今一同登上舞台，也给了他新的启发：糟粕醋不能困在老街门店里，要主动走出舒适圈，贴近年轻消费群体。

不同于传统老店只深耕经典海鲜糟粕醋，史智持续研发新式融合菜品，糟粕醋小龙虾、糟粕醋牛骨等创新产品在风味食集

免费试吃，迅速收获一众年轻游客的喜爱。

### 提速产业振兴 从“街头小吃”到“文化IP”

2024年，铺前糟粕醋烹制技艺列入文昌市级非遗，如今这里已是全国首个糟粕醋主题国家农业产业强镇。截至2026年6月，全市糟粕醋年产量1.5万吨，全口径年产值约6500万元，产品远销东南亚及北美市场。

但此前，产业长期存在三大发展瓶颈：品牌分散、曝光渠道有限、产业链条较短。

而今年海南“村VA”铺前站以体育IP为流量入口，政府搭起非遗文化创意品牌秀舞台、连片打造风味食集，将分散的老字号聚合起来，形成“体育引流+非遗赋能+美食消费+文旅增收”的融合模式，让一碗家常酸汤站上城市文旅的“C位”。

排球赛事持续吸引全岛乃至外地游客，三日市集不间断开放，十家品牌集中经营，共享海量客流红利，解决单个小店客流不足的难题；糟粕醋与十项文昌非遗跨界联动，把一碗街头小吃升级为承载渔家、侨乡、民俗文化的非遗载体，兼具文旅打卡、文化传播双重价值，使其摆脱低端小吃的标签。

线下市集同步售卖速食醋、伴手礼礼盒、创新融合菜品，搭配村宴特色醋类菜品，拓宽产品销售边界；十家品牌形成良性交流氛围，传统老店坚守古法工艺、青年品牌主攻口味创新，互相借鉴经营思路，推动整个行业整体升级。

各家糟粕醋品牌主理人纷纷表示，经过系列活动，对糟粕醋产业长远发展更有信心，后续将统一优化产品包装、打通线上线下双销售渠道，把铺前酸醋推向更大市场。

夜色渐深，排球场呐喊声此起彼伏，骑楼市集的酸辣香气久久不散。十名糟粕醋品牌主理人的背后，是无数乡土手艺人数十年的坚守与期盼。

一场“村VA”赛事、一台非遗创意秀、一条烟火市集，让藏在渔港街巷的百年酸汤，从方寸小摊走向广阔舞台。在体育流量与非遗文化的双重加持下，铺前糟粕醋正走出一条属于乡镇特色美食的产业振兴新路。



糟粕醋品鉴区活动。记者洪盛伟摄