



陵水文罗产业园糟粕醋产品首次大批量运出海南岛。(海南一小仙科技有限公司供图)

62.5吨“酸汤”出岛背后——

海南糟粕醋三城记



文昌

传承百年风味密码

糟粕醋发源地，古法代代传承绵延百年

一碗糟粕醋，文化之根扎在文昌铺前。

当地老人林翠英1959年嫁到铺前，那时婆婆就已经在制作糟粕醋。地瓜、米饭煮熟放凉，拌上酒饼，敞放3天，再封坛发酵20天。蒸馏之后的剩料兑水，加入辣椒、食盐，就成了地道的原始酸辣滋味。

这套古法代代传承，绵延百年。2024年，铺前糟粕醋制作技艺入选文昌市级非物质文化遗产名录。

“文昌是糟粕醋的发源地，独有的风味和本地酿酒发酵工艺密不可分。”文昌市糟粕醋协会会长张寒冰介绍，当地涌现出许多代代坚守的手艺人，各家守护着独有的酒曲

配方与发酵手法。这些依靠经验、没有统一标准的传统手艺，是糟粕醋不可复制的风味密码。

如今，文昌不少糟粕醋品牌销售网络已经铺向全国大江南北，更远销美国、马来西亚、新加坡等海外国家。为适配外地消费者口味，本地企业不断向下游延伸，开发出糟粕醋斑斓面、糟粕醋海鲜粉等新品，瞄准年轻消费群体。

产业数据也见证着文昌糟粕醋的快速发展。文昌现有糟粕醋餐饮门店98家、生产企业9家。2025年，糟粕醋年产能达3万吨，产值1.3亿元。作为糟粕醋消费最集中的区域，铺前镇上仅线下门店就有106家。



定安

跑出工业化速度

年产能预计跃升至5万吨以上，有望冲刺全省第一

与文昌接壤的定安并非糟粕醋原产地，却抓住了手工产能瓶颈与市场需求爆发之间的窗口期。

定安县糟粕醋协会会长林冠介绍，定安糟粕醋工业化起步比较早，走的是以龙头企业牵引、集聚核心生产企业、搭建现代化产线的发展路线。

不同于部分地方以传统门店、手工酿造为主要发展形态，定安依托园区载体，把产业重心放在工业化、集群化建设上。省级糟粕醋产业质量基础设施“一站式”服务平台落地于此，集检验检测、标准制定、品牌培育、知识产权等多项服务于一体，面向全省糟粕醋企业开放。

2025年，定安糟粕醋年产量超4000吨、产值约4000万元，产品出口超100吨、出口额300万元。随着“铺前三婆”二期、贵州玉梦项目投产，定安年产能预计跃升至5万吨以上，有望冲刺全省第一。当地已培育4家核心企业，发布“定安糟粕醋匠师”IP形象及团体标准，用规范化加码“工业醋”的竞争优势。

林冠坦言，协会也在依托公共服务平台，联动本地企业抱团发展，通过集中力量做好生产端建设，汇聚产能资源，补齐检测、标准化短板，探索属于定安的糟粕醋发展模式。



陵水

注入“科技变量”突围

联手高校科研攻关全链条质控

在海南糟粕醋“三城记”中，陵水起步最晚。文昌有非遗根脉与品牌积淀，定安有工业先发与集群产能，陵水选择了“投资”科技、标准和全链条的差异化路径。

2025年4月，海南特色热带食品研究院在陵水清水湾揭牌，由海南年百顺国际贸易有限公司联合大连工业大学、深圳大学、海南热带海洋学院四方共建。研究院成立的初衷，就是以科技破解海南非遗美食“有风味无标准、有文化无产业”的难题。

海南特色热带食品研究院执行院长陈昌胜介绍，研究院主要围绕三个方向攻关：糟粕醋核心菌群的解析与专用发酵剂开发，传统风味的科学解析与标准化工艺参数体系构建，以及智能化发酵装备与全链条质控体系的

研发应用。“我们所有技术攻关，本质上都是在标准化生产和守住糟粕醋本味之间寻找最优解。”陈昌胜说。

经过科研团队持续攻坚，研究院把以往只能靠经验把控的非遗风味，转化为可量化、可调控的工艺参数；在保留纯粮自然发酵的前提下，将糟粕醋保质期从一周延长至常温6个月，破解了产品长途外运的保鲜难题。

虽然陵水已经建成了目前全国规模最大、省内智能化水平最高的糟粕醋“透明工厂”，但陵水要做的，是以研究院和文罗产业园为底座，为全省糟粕醋提供标准、技术和全链条质控的“后发方案”。陈昌胜表示，研究院计划未来5年打造“海南糟粕醋”全产业链体系。起步虽晚，但陵水试图用科技变量，切入全国酸汤调味品的增量市场。

不久前，陵水黎族自治县

文罗产业园内，一辆辆大型货运车缓缓驶出，车上码得整整齐齐的，是62.5吨糟粕醋。这是文罗产业园糟粕醋产品首次大批量运出海南岛，目的地是全国各地的餐桌。

“这批发往东北仓的糟粕醋全部走电商渠道，不到一小时就全部售罄。”海南一小仙科技有限公司总经理黄振华站在装车现场，语气里透着底气。62.5吨，这是企业300吨电商备货计划的首批发货。

一口酸汤，从文昌铺前的渔港码头出发，在定安、陵水的工业园里发酵出新的产业形态，如今正跨越琼州海峡，去往更远的地方。

南国都市报记者 林师堂



海南糟粕醋正从“地方小吃”走向“国民味道”。(资料图)

探讨

三城如何“同酿”？

文昌有品牌与非遗，定安有产能与政策，陵水有科技与全链。三者看似各走各路，实则互为拼图。

在海南省水稻协会糟粕醋委员会会长、海口糟粕醋制作技艺代表性传承人杨翊诚看来，三地并非互相竞争，而是可以形成“文昌塑魂、陵水强基、定安扩面”的协同格局：文昌主打非遗文化与文旅体验；定安发力规模化生产与产品多元化；陵水承担产业标准输出、技术赋能、全链条质控的角色。

更大的背景是省级层面的推动。2026年，糟粕醋首次写入海南省政府工作报告。同年，《海南省食品安全地方标准海南糟粕醋》发布，“海南糟粕醋”区域公共品牌管理办法出台。海南省水稻协会糟粕醋委员会也在东方市揭牌成立，“海南糟粕醋”统一Logo同步发布。

即便各方条件持续完善，糟粕醋开拓全国市场依旧存在现实阻碍。陈昌胜从科研角度分析，主要瓶颈有两个：消费认知不足、长途运输的物流成本仍然较高。

杨翊诚认为，可以借鉴柳州螺蛳粉的产业化经验，先从一线城市酸汤、火锅消费场景切入，通过B端餐饮带动大众认知，同时依托自贸港优势开拓海外市场。

过去一年，海南已推动北京、上海、深圳等地数百家餐厅引入糟粕醋菜品。同时，利用海南自贸港政策优势推动出口，目前产品已远销欧美、东南亚等十余个国家和地区。

装车现场，62.5吨糟粕醋即将发往全国。叉车司机按了一声喇叭，货运车缓缓驶出园区大门。路那头，是全国消费者的餐桌，也是海南糟粕醋从“地方小吃”走向“国民味道”的真正考场。

糟粕醋，这碗酸汤的“出岛”，从来不是某一个地方的事。文昌守住了文化的根，定安跑出了工业的速，陵水押注了科技的远。三地能否真正合流，将决定这道海南风味能够走得有多远。