

# 定安推动非遗技艺与现代食品工业深度融合,向世界递出崭新美食名片 一碗海南糟粕醋的产业“破圈”记

假期的夜晚,什么才是最佳的追剧“搭子”?在四川工作的“嗦粉”爱好者陈女士,最近她的美食清单增添了一个新选项——来自海南的糟粕醋海鲜米粉。

这份跨越山海而来的琼岛风味,烹煮起来并不复杂:撕开包装,米粉入锅,汤底煮沸,依次放入花甲肉、海带丝与响铃卷,再点缀些野山椒和蒜头油升华风味。不过三五分钟,一碗酸辣鲜香、热气腾腾的“海南酸汤”就端上了桌。

从藏于街头巷尾到走上全国餐桌乃至远销海外,风靡琼岛的海南糟粕醋在传承老味道的同时,正以新工艺、新技术不断拓展消费场景与市场边界。近年来,定安县推动非遗技艺与现代食品工业深度融合,为“糟粕醋+”产业的规范化、规模化、品牌化发展按下“加速键”。这口地道的“海南酸汤”,正成为海南递给世界的一张崭新美食名片。

## 工业赋能 一碗酸汤的“出圈”之路

“一直好奇糟粕醋的味道,网上看到了‘铺前三婆’糟粕醋海鲜米粉,买回来一试,食材比较新鲜,有类似花甲粉的蒜香味,是好吃的,感觉当地现吃会更好吃。”近日,在“小红书”社交平台,内蒙古网友“朵朵喵”分享了美食体验。另一位网友也在评论区“种草”：“有机会去海南一定记得吃,我也是内蒙古人,在海南上学,最爱这些了”。

一碗糟粕醋,何以香飘数千里?答案就“藏”在定安县雷鸣镇山地村铺前三婆糟粕醋加工厂的繁忙景象里。起锅煮醋,灌装成瓶,打包装箱……9月23日,天蒙蒙亮,一股浓郁醋香已在加工厂内部弥漫开来。随着灌装机、打包机全速运转,一批批包装多样的糟粕醋产品陆续下线,贴上运单后,被运往全国各地。

“四年前,定安县相关部门无微不至的跟踪式服务打动了我们,我与来自文昌的‘铺前三婆’糟粕醋第四代传承人李肖云一拍即合,决定在定安走规模化发展的道路。”定安啊喔哦食品技术有限公司董事长林冠说,企业成立后,研发团队针对性地推出便于远距离运输的浓缩、半浓缩等糟粕醋产品,逐步研发出30多种不同口味的产品,远销至新马泰、澳大利亚、欧美等十余个国家和地区。“就在这个月,我们推出的糟粕醋海鲜米粉销量已突破50万袋,并斩获了海南省第十届旅游商品大赛金奖。”

眼下,在定安产业一线,本土品牌将非遗技艺与食品工业融合,实现了从现煮堂食到即食速煮的产业延伸。在政府、企业的合力推动下,糟粕醋产业正驶入规范化、品牌化的发展快车道。

糟粕醋烤鱼、糟粕醋自热火锅、糟粕醋方便面……在林冠描绘的商业蓝图中,糟粕醋将以各种口味、形态满足全世界各地人群——这份底气的背后,源于排到年底的国内外订单,以及投产在即的二期工厂。“新厂房在定安县营商环境建设局的全程跟踪指导下,从审批到施工,各项进展都很顺利,二期厂房投产后,我们的产能将提升五倍以上,不仅能满足飞速增长的市场需求,更能集中精力研发推广,让糟粕醋在融入万千餐饮场景的同时,成为传播海南非遗的重要载体。”林冠说道。

林冠的信心并非个例。如今,在定安,一个糟粕醋产业集群正加速形成——除了定安啊喔哦食品技术有限公司二期工厂投产年后产量可达4000吨外,海南南洋食品有限公司和海南海椰酒业有限公司的年生产容量也分别可达3000余吨和4000余吨。令人振奋的是,国内酸汤领域的龙头企业贵州玉梦集团也即将在定安投资建厂,将为定安糟粕醋加工产业发展注入强劲活力。



近日,在定安定城一只仙大牛餐饮店,前来品尝糟粕醋火锅的顾客络绎不绝。

## 场景拓展 “糟粕醋+”带来消费新体验

仙沟牛肉,定安本土餐饮的“金字招牌”;糟粕醋火锅,海南传统美食的“后起之秀”。二者强强联合,能否释放出“1+1>2”的倍增效应?

说干就干!今年8月,定安县相关部门牵线搭桥,促成定安啊喔哦食品技术有限公司与定安春阳酒店达成供货协议,在酒店综合楼五楼开设定安定城一只仙大牛餐饮店,打造“前店后厂”糟粕醋消费新场景,助推“定安仙沟牛肉+铺前三婆”实现品牌优势互补,为消费者带来一站式海南本地美食新体验。

“9月21日开业以来,每天都有二十桌左右的客人,我们也在筹备一系列活动吸引更多客流。”定安定城一只仙大牛餐饮店负责人郭燕伟介绍,在即将到来的2025定安糟粕醋美食文化周活动中,他们与定安县文旅部门联合推出店内消费送景区门票的活动,让游客“吃得开心,玩得尽兴”。

一碗糟粕醋“撬动”的文旅产业链条,正吸引越来越多企业落子定安。作为一名扎根琼岛近二十年的“新海南人”,海南南洋食品有限公司总经理姜人杰介绍,他对糟粕醋有着深厚的感情,经过十几年的试吃、评测、研发,他们推出的糟粕醋产品从网络平台、超市卖到了机场特产店,成了带动企业发展的新增长极。

“随着政府推广力度的加大,很多网络大V也在推介糟粕醋,从年初到现在,我们糟粕醋产品的销量翻了两倍多,这也让我们更有劲头去研发与地方特色相融合的创新糟粕醋产品。”姜人杰说道。

拓展“糟粕醋+”消费场景,定安有何独特的思路与实践?定安县市场监管局局长苏汝成介绍,定安将充分发挥文旅资源优势,加强糟粕醋产业与文创开发、定制旅游、亲子活动等文旅产品联动发展,构建“前店后厂”消费场景,为这一传统美食在新时代搭建更广阔的舞台。



近日,定安啊喔哦食品技术有限公司的工作人员正将“铺前三婆”糟粕醋产品打包装箱。



近日,定安啊喔哦食品技术有限公司的工作人员正为即将发往外地的“铺前三婆”糟粕醋产品贴上快递单。

## 高位推动 打造定安糟粕醋全产业链条

近两年,酸汤的风潮席卷全国,在餐饮界的地位愈发凸显,也让许多地方美食迎来了行业风口。红餐产业研究院《酸汤风味观察报告2024》显示,贵州酸汤、云南酸汤、海南糟粕醋已成为热门酸汤种类。从酿制米酒的边角料,到化“糟粕”为“神奇”的酸汤“顶流”,海南糟粕醋产业的破圈生长,正为定安一二三产业融合发展带来新的机遇。

近年来,定安县委、县政府敏锐察觉到这一市场趋势,将糟粕醋产业发展纳入重要议事日程。为深入贯彻落实省委、省政府关于推动糟粕醋产业高质量发展的决策部署,定安县委成立由县政府主要领导担任召集人的定安县糟粕醋产业高质量发展工作机制,全力打造集生产、餐饮、文化、旅游于一体的海南糟粕醋全产业链体系,通过高位推动、政策扶持、资源整合等一系列举措,为产业高质量发展铺就“快车道”。

产业发展,规划先行。眼下,定安已制定《定安县糟粕醋产业发展规划(2025—2030年)》(以下简称《发展规划》),提出到2030年,糟粕醋产业全产业链产值达到25亿元,培育出一批龙头和规上企业,努力打造糟粕醋现代化生产示范区、全产业链集聚地、标准和创新策源地,成为糟粕醋产业发展的核心枢纽、定安食品加工产业的新增长极。

打响品牌知名度,是糟粕醋走出琼岛的关键所在。为此,《发展规划》提出,联合相关市县共同打造“海南糟粕醋”“铺前三婆”地理标志和“海南糟粕醋”区域公用品牌,鼓励企业打造推广自主品牌,争创3~5个海南省著名商标或名牌产品。推动糟粕醋品牌国际化,出口额达1亿元。

“未来5年,我们将聚焦原辅料供给、产业集聚、科技赋能、品牌培育、文旅融合五大方向,构建‘生产+加工+流通+文旅’的现代产业体系,在定安打造完整的糟粕醋全产业链条,开启海南糟粕醋的工业化之路。”在日前举办的2025年定安糟粕醋美食文化周暨国庆中秋旅游文体活动新闻发布会上,定安县人民政府副县长符攀卿介绍。

一碗糟粕醋,已从海南街巷的“家常味”蜕变为香飘四海的“金名片”。迈入产业升级的新征程,定安将在产业链上精耕细作、在市场中培育更多领军者、在全球舞台上讲好自己的品牌故事,助力这碗“海南酸汤”香飘更远。



近日,定安啊喔哦食品技术有限公司的工作人员正为“铺前三婆”糟粕醋产品贴上标签。



## 定安将举办糟粕醋美食文化周系列活动

近日,2025年定安糟粕醋美食文化周暨国庆中秋旅游文体活动新闻发布会举行。据悉,国庆中秋假期期间,定安将举办以“食全食美 醋就未来”为主题的2025年定安糟粕醋美食文化周,以省级非遗糟粕醋为核心IP推出50余项旅文体活动,让广大游客在定安“吃得香、玩得嗨、感受足”。

定安县人民政府副县长符攀卿介绍,本次美食文化周活动精彩纷呈,将在全县10个乡镇联动展开。10月1日开幕式当天,仙沟牛肉一条街将举办“千人长桌宴”,上演“超长流水席+千人同涮糟粕醋火锅”的壮观场面。节日期间,糟粕醋美食市集、乡咖嘉年华、醉花岛糟粕醋美食节和星空音乐会等美食文化活动还将轮番上演,广大游客不仅可以品尝到地道的糟粕醋火锅、会跳舞的仙沟牛肉,体验“一口酸辣一口鲜”的味蕾盛宴,品尝山野咖啡醇香、体验体育运动激情、品味非遗艺术魅力,感受定安名人文化,还可通过“定安好物”伴手礼长廊,将富硒大米、定安粽子、定安花生油、定安红糖年糕等“定安味道”带回家。

定安县旅游和文化广电体育局局长陈军表示,为方便游客深度体验,定安已围绕八大主题,精心打造了8条特色旅游线路。同时,定安还将推出“醋香护照”打卡兑奖、消费送门票、发放抵用券等多项惠民福利,确保游客“玩得尽兴、花得实惠”。

“我们将围绕‘全链条管控、全主体覆盖、全环节把关’开展食品安全监管,包括前置排查、现场值守和畅通投诉渠道等措施,以‘零容忍’态度全力守护消费者的饮食安全。”定安县市场监督管理局局长苏汝成说。

据了解,目前各项活动筹备工作已进入收尾阶段,糟粕醋消费场景、临时停车场等配套设施均已完工。市民游客可通过“定安发布”或“定安旅文”微信公众号了解活动详情及预订通道。

## 定安力争2030年糟粕醋 全产业链销售收入达25亿元

近日召开的2025年定安糟粕醋美食文化周暨国庆中秋旅游文体活动新闻发布会透露,到2030年,定安力争实现糟粕醋全产业链销售收入达到25亿元,培育出一批龙头和规上企业,努力打造糟粕醋现代化生产示范区、全产业链集聚地、标准和创新策源地,成为糟粕醋产业发展的核心枢纽、定安食品加工产业的新增长极。

产业基础培育方面,定安将规划建设塔岭工业园区糟粕醋产业集聚区,依托仙沟牛肉品牌优势,打造“糟粕醋+牛肉”特色街区,鼓励“一只仙大牛”、仙沟大院等多家餐饮店打造糟粕醋消费场景,逐步形成“前店后集市”新业态新模式;质量保障方面,积极引导企业建立从原料采购、生产加工到出厂检验的全流程质量管理体系;标准制定方面,积极推动糟粕醋龙头企业参与海南省糟粕醋食品安全地方标准撰写工作,推动糟粕醋产业向规范化、标准化、规模化发展;品牌建设方面,积极配合省级部门打造“海南糟粕醋”区域公用品牌,系统构建涵盖视觉识别、产品包装、宣传推广的统一品牌体系。

同时,为加快糟粕醋产业集聚发展,定安将充分利用标

准厂房、存量用地,推动生产加工、物流配送、包装印刷等糟粕醋上下游企业集聚,做大产业规模,发挥集聚效应。积极开展招商引资和企业培育行动,引进一批“链主”企业,带动落户一批上下游配套企业,到2030年构建完整且具有竞争力的糟粕醋加工制造产业集群;融合拓展产业生态,以工业生产为核心构建全产业链生态体系,推动产品走向国内外市场,横向推动糟粕醋与仙沟牛肉、罗非鱼、定安黑猪等特色食品加工产业融合,推出更多能引领市场需求的优质产品;支持企业加大研发投入,推动糟粕醋产业在预制食品、菌种发酵、产品包装等领域实现技术突破。推动科研机构与企业合作共建技术研发中心,围绕工艺优化、品质提升、产业链延伸等核心需求组织联合攻关,为产品创新提供技术支撑。

定安县市场监督管理局局长苏汝成表示,下一步,定安将继续围绕原料保障、产业生态培育、质量提升、品牌推广等方面持续发力,推动糟粕醋产业真正成为定安高质量发展的新引擎。

(本版撰文/图片 墨问)