

在海南的美食版图上,一缕源自文昌铺前渔港的酸香,正以前所未有的速度,冲破地域与风味的边界。它不再只是渔民船头一碗驱寒暖身的“救命汤”,也不仅是老街深巷里的特色市井小吃。如今的糟粕醋,正以一种国潮新贵的身份,在更广阔的美食江湖中,书写关于风味、文化与商业的故事。

源起与焕新—— 老街排队背后的“新”“旧”交响

今年国庆假期,文昌铺前镇胜利老街的骑楼之间,除了惯常的海风咸腥,更涌动着一股热烈的酸香。本地知名品牌“三婆糟粕醋”的新店在此试营业,门前排起了长队。

新店一改传统大排档的朴素模样,装修融入了浓郁的南洋风情:复古拱形窗、拼花地砖、藤编吊灯与黄铜装饰相映成趣,墙上的老照片静静诉说着糟粕醋的传承故事。这种既保留传统韵味又注入现代审美的空间设计,仿佛在与斑驳的骑楼外墙融洽“对话”。

这是一家餐厅,也是一个打卡点。试营业期间,店铺吸引上千名食客专程前去“尝鲜”,日营业额突破万元大关。

“没想到环境这么好,味道还是那么地道。”坐在店内的一位年轻食客感叹,“在这里吃糟粕醋美食,不仅是品尝好味道,更是在感受一种文化氛围”。

与此同时,仅隔约百米的“林花糟粕醋”老店,依旧人声鼎沸。这里没有精致的装修,保留着最质朴、最接地气的市井气息。许多老客和追求“老味道”的食客钟情于此,一碗酸辣鲜香的糟粕醋下肚,是几十年不变的熨帖。

“好多老客就认这个味道,”64岁的店主林花在灶前忙碌,她一边往碗里舀入鲜嫩的海螺一边说,“他们自己来吃,还带亲戚朋友一起来”。

一新一旧,并非取代,而是共鸣。“三婆”通过场景升级,吸引更年轻的消费群体;“林花”则坚守风味的本源,成为文化根系的锚点。“新”与“旧”同台共演,正是糟粕醋破圈之路的最佳见证。

海岛酸汤破圈之路 从市井摊档到国潮餐桌:

海南日报全媒体记者 刘冀冀



海大南门夜市的燕姐糟粕醋排档。
海南日报全媒体记者 李天平 摄



品类丰富的糟粕醋饮品。

本版图片除署名外均为资料图



上海一家海南糟粕醋海鲜火锅餐厅的菜品。

跨海与跨界——这碗酸汤远渡重洋“圈粉”

新加坡籍海南人 Tan Suan Lan 的味觉体验,是糟粕醋魅力进阶的缩影。

2012年,她第一次在铺前老街品尝糟粕醋,那种奇特而富有地方特色的味道令她连呼“Amazing!”2024年再返海南,她的惊喜升级,一道“糟粕醋椰奶文昌鸡”彻底征服了她。

这道新菜的制作颇为讲究:选用饲养120天的文昌鸡,肉质紧实而不柴;糟粕醋先入锅小火熬制,待酸味变得柔和后,再加入椰奶和特制益智胡椒酱;最后放入鸡肉和老盐柠檬丝,中火收汁至浓稠。椰奶的甘甜巧妙平衡了糟粕醋的酸烈,同时保留了其散发的香气,营造出一种既熟悉又新奇的味道。

“看上去有点像新加坡的咖喱椰奶鸡,但风味完全不同。糟粕醋的酸爽解了椰奶的腻,提升了文昌鸡的鲜。”Tan Suan Lan 坦言,她最初带外地朋友尝试时,并非人人都能接受这酸、甜、咸交织的复合口感,但品尝几次后,很多朋友都爱上了它。“这说明糟粕醋有一种让人‘上瘾’的

魔力。海南有这么好的食材,完全能和糟粕醋碰撞出更多元的味觉体验。”

近几年,海南糟粕醋展现出强劲的市场爆发力——店面从岛内开到了北京、上海、深圳、杭州等地,产品甚至出现在了太平洋彼岸。

在美国洛杉矶的一家超市里,海南糟粕醋火锅底料被摆放在显眼位置。包装上印着文昌铺前骑楼老街,配料表里详细标注着酒糟、大蒜、辣椒等。购买者不仅有琼籍华侨,来自其他地区的华侨华人和本地顾客也开始尝试这种略显神秘的东方美味。

在社交平台小红书上,网名为“小包子 Weee 美食录”的博主激动地分享:“居然在美国吃上糟粕醋火锅了!这幸福谁懂啊!”她多次购买来自海南的糟粕醋火锅底料,并极力向她的粉丝推荐:“酸辣鲜香,浓郁的酒酿味,很开胃……配海鲜超级搭,鱼片烫一下,裹着糟粕醋的滋味,不用蘸酱就绝了!”

融合与创造——
打破想象“万物皆可糟粕醋”

破圈的深层动力,源于创新。当下的糟粕醋,应用边界正被不断拓展和重塑。

在今年7月的海南“村VA”长桌宴上,各家糟粕醋企业纷纷亮出看家本领,展现了这种“美食搭子”的无限可能。除了经典搭配,糟粕醋小龙虾、果饮、果冻等新奇组合令人眼前一亮,更有糟粕醋咖啡、水果捞等跨界混搭,完美诠释了何为“万物皆可糟粕醋”。其中,糟粕醋鲍鱼捞饭、牛肉米粉、文昌鸡等美食,让本地食材与糟粕醋的酸辣鲜碰撞出独特火花。

海岛永芳糟粕醋主理人张寒冰发现,去除辣椒和咸味配料的糟粕醋原糟,本身带有天然的酸甜和特殊醇香。以此为灵感,糟粕醋咖啡和糟粕醋果饮被研发出来。那一点微酸与醇感,恰好能与咖啡的醇厚或水果的清甜相辅相成,创造出一种前所未有的味道,堪称一次大胆的跨界。

瞄准年轻人市场,糟粕醋小龙虾也被端上餐桌。作为经久不衰的“夜宵之王”,小龙虾也需要更新口味。用酸辣鲜香的糟粕醋烹制,既能丰富口感,又能提升虾肉的鲜甜,被认为极有可能成为下一个风靡美食界的爆款。

海口一家名为“金盘食验室”的餐厅,系统性地进行海南风味实验,推出了多款糟粕醋菜品。无论是糟粕醋椰奶文昌鸡、糟粕醋椰奶花甲,还是糟粕醋椰奶鲍螺片,都是利用椰奶的温润、甘甜来平衡糟粕醋的锐利、酸爽,同时借助糟粕醋的酸激发海鲜与肉类的鲜味,最后以馥郁的酱汁包裹住每一种食材。“这种‘1+1>2’的融合,不仅创造了新的招牌菜,更提供了一套可复制的创新方法论。”金盘食验室主理人李子说。

在北京的一家糟粕醋餐厅,老板张宁创新性地推出了文昌鸡糟粕醋鸳鸯火锅,红白汤底相间,集纳了海南最具代表性的两种美食。除了传统的海白、海虾,糟粕醋火锅的涮品清单上,还加入了肥美的鳗鱼、个头硕大的罗氏虾,以及高品质牛肉,极大丰富了食客的选择。

如今,糟粕醋已不仅是调味品或火锅底料,它正在演变为一个极具张力的风味IP。它的成功“出圈”,是地方特色饮食文化在全球化语境下的自信表达。这缕源自渔港深处的酸香,将借海南自贸港建设的东风,飘向更远的远方。■

部分糟粕醋美食

酸水粉

糟粕醋牛肉米粉

糟粕醋竹升面

糟粕醋鲍鱼捞饭

糟粕醋火锅

糟粕醋小龙虾

糟粕醋椰奶文昌鸡

糟粕醋椰奶花甲

糟粕醋椰奶鲍螺片

糟粕醋咖啡

糟粕醋水果捞

糟粕醋黄皮爽

糟粕醋百香果

糟粕醋果冻

(文字整理/罗安明 制图/孙发强)