

从小镇到世界： 一位「90后」的醋香人生

■ 海南日报全媒体记者 李豌

10月15日早上，记者驱车驶向位于定安县雷鸣镇的糟粕醋企业定安县啊喔哦食品技术有限公司，还未抵达，就先闻到了一股浓郁醇香的糟粕醋味道。在同样飘荡着糟粕醋香味的接待室，刚巡查完生产线的李肖云，一把掀起门帘，风风火火地走了进来。

李肖云扎着马尾辫，身着黑色T恤，和想象中不太一样：作为估值上亿元企业的核心产品研发人、“铺前三婆”糟粕醋品牌第四代传承人，她是一个年仅29岁的年轻人。就是这样一位“90后”，传承了延续近百年的家族糟粕醋制作技艺，又让这份独特的海岛“酸”味，从传统走向现代，从小镇迈向世界。



定安县啊喔哦食品技术有限公司生产车间。海南日报全媒体记者 袁琛 摄



叶美娥烹制糟粕醋美食。海南日报全媒体记者 刘冀冀 摄

灶前打下手 站板凳上学做糟粕醋

给奶奶和妈妈打下手做糟粕醋，贯穿李肖云的童年记忆。20多年前，在文昌铺前镇的老屋里，每天清晨，她的奶奶黄花美、妈妈叶美娥开始在灶台前忙碌。她们先用大米和酒曲做酒糟。然后，用自制的蒸馏器，将酒蒸出，剩下的加水稀释后，放入配料，制成糟粕醋。那时，还不到灶台高的她，总是站在小板凳上干活。

“这里面，最关键的就是一代代传下来的酒曲。”李肖云说，从第一代传承人开始，她们家坚持采用海南本地植物、大米和家族秘制配方混合制作酒曲。每次做酒曲时，还会从中选出活力明显的优良品种留到下一次用。这样酒曲的菌种稳定，糟粕醋就可以保持独特风味。

李肖云从小喜欢闻酒曲的香味。“酒曲经过三四天的发酵，会起毛，变得毛茸茸的，再拿去太阳下晒干，就会变成硬硬的圆球，对小时候的我来说，是很有趣的玩具。”李肖云一边说，一边忍不住笑了起来。

“我们第一代的糟粕醋，还没有蒜头油和辣椒油，酒曲显得更重要。”李肖云说，第一代传承人是她爷爷的姑姑李春花。1938年前后，当时十几岁的李春花开始以番薯为原料酿酒，用剩余酒糟加祖传酒曲制成糟粕醋。后来，第二代传承人黄花美开始用大米、番薯混酿，加入辣椒油、蒜头油，升华风味，形成了“铺前三婆”糟粕醋的经典搭配。

“铺前三婆”品牌的形成，也是从第二代传承人开始的。李肖云介绍，第一代时，糟粕醋主要供自家吃。到了第二代，黄花美挑担推车、走街串巷，叫卖糟粕醋小吃，后来又在铺前小学旁设置了一个摊位，渐渐有了些名气。因其丈夫在家排行老三，黄花美被邻里亲切地称为“三婆”，“铺前三婆”的品牌自此萌芽。

1995年，第三代传承人叶美娥接手家业后，也曾外出摆摊。2008年，她在海口开设糟粕醋门店，让铺前的这缕酸香飘到了省城。2019年大学毕业后，李肖云通过系统性学习专攻铺前糟粕醋烹制技艺。蓦然回首间，家族技艺已传承近百年。

创办企业

用醋香征服年轻人

“你们这个糟粕醋怎么寄不了？寄到就坏了，岛外都吃不到！”2020年的一天，正在海口帮妈妈看店的李肖云，无意间听到一位顾客这样说。那一刻，她仿佛被点醒，脑子开始飞速转动起来。

她问妈妈有没有办法。“当时，妈妈说可以考虑把料包分开塑封再快递。”听完妈妈的建议，李肖云立即开始做实验。连续一星期，她每天清晨钻进厨房，一直忙到大半夜。

“最开始要把整个糟粕醋制作流程摸透，然后就是找到最合适的包装方式。”李肖云说，如果料包都是汤水，直接塑封容易漏，经过反复尝试，她想出了先冰冻料包再塑封包装的办法。

“简单设计包装后，产品很快就在网店销售了。”李肖云还记得，当时定价49.8元两包，一天就能卖100单，积极的市场反馈，给了她很大的信心。在妈妈的介绍下，她和从事金融行业的林冠结识，两人一拍即合决定办厂。林冠负责投资，李肖云负责产品研发，做适合远距离运输的糟粕醋产品。

2021年，两人打造的定安县啊喔哦食品技术有限公司落户定安县雷鸣镇山地村。李肖云开始尝试研发糟粕醋新配方，准确地说，是符合年轻人口味和岛外市场需求的配方。

“奶奶、妈妈做的糟粕醋，口味清淡一些，更适合海南人。年轻人和岛外客户，口味更重，需要增加浓度、辣度。”为此，李肖云经常和同事前往北上广等城市洽谈合作，了解市场信息和客户需求。

研发新配方，并不代表传统风味变了。“其实每一代的配方都有所不同，但制作酒曲、酒糟、蒜头油、辣椒油这些配料的核心工艺不会变。”李肖云说。

标准化生产

糟粕醋海鲜米粉销50万袋

结合岛外客户的需求，李肖云还研发推出半浓缩、浓缩版糟粕醋，目前已研发出30多种不同口味的产品。同时，李肖云与设备厂家反复沟通，定制符合糟粕醋生产需求的自动化设备，通过迈向标准化、智能化、现代化生产，进一步推动“铺前三婆”糟粕醋进军全国市场。

2023年底，李肖云带领团队研发的可速食糟粕醋海鲜米粉上线。为了做好

这款产品，她买回柳州螺蛳粉、肥汁米线等热门速食产品，仔细研究产品结构，再根据新增食材的特性调整糟粕醋口味，历经一年最终研发成功。

“我们希望研发出更多食用方便的糟粕醋美食，打破海南糟粕醋是火锅底料的大众固有印象。目前，我们还研发了可直接冲泡的方便面版本，计划近期推向市场。”李肖云说，糟粕醋海鲜米粉产品上线至今，销量已突破50万袋，斩获了海南省第十届旅游商品大赛金奖。

2024年9月，通过一家外贸公司的订单，“铺前三婆”糟粕醋火锅底料首次出口美国，这让李肖云团队意识到：海南本土特色美食糟粕醋，在海外也有市场。于是，基于首次出口积累的经验，他们迅速拓展外贸合作供应链，入驻国外电商平台，直到今年1月，实现首次以生产企业的名义报关报检，将产品出口至新西兰。截至目前，“铺前三婆”各类产品已远销新加坡、马来西亚、泰国、澳大利亚等十余个国家和地区。

随着产品逐步在市场上站稳脚跟，越来越多的国内头部餐饮、商超品牌向“铺前三婆”递出橄榄枝。在与这些企业的沟通中，李肖云团队越发意识到对工厂进行现代化、智能化改造的必要性。2024年，公司在山地村的一处闲置用地，投资建设项目二期工厂，在智能化、标准化层面进行全面升级，并将配套国际领先的精密检测仪器，可以实现从投料到自动化灌装、贴标等流程的智能化生产和多环节精密检测。该厂将于近期投产，预计可日产糟粕醋超50吨。

“我们的目标是做中国领先的糟粕醋品牌。”李肖云刚说出口，又不好意思笑了笑想要收回，几秒过后，她把这句话坚定地重复了一遍。■



定安县雷鸣镇山地村。

本版图片除署名外均由通讯员程守满摄

李肖云展示糟粕醋产品。