

寻味定安：一碗海南“渔家酸汤”如何走上世界餐桌？

2026年06月04日 13:57 来源：中国新闻网



在海南文昌铺前镇，糟粕醋曾是渔民出海时的一道“口粮”。酸中带辣、辣里藏鲜，这碗用酿酒余下的酒糟二次发酵熬成的汤，既能开胃驱寒，也能让食物保存得更久一些。过去很长一段时间里，这份味道主要流传于铺前的街头巷尾和本地人家的灶台之间。

如今，这一地方风味正经历一场从手工作坊到现代化工厂的产业跃迁。在距离铺前镇约六十公里的定安县雷鸣镇，一个名为“铺前三婆”的糟粕醋品牌，用几年时间搭建起标准化生产线，产品已销往海外多个国家。

“铺前三婆”是源自铺前的老品牌。其品牌故事可追溯至上个世纪三十年代：创始人李春花以番薯酿酒，用剩余酒糟加祖传酒曲制成糟粕醋。第二代传人黄花美1979年起在铺前小学旁设摊，因丈夫在家排行第三，被邻里亲切称为“三婆”，品牌自此得名。2008年，第三代传人叶美娥在海口开设了行业内第一家糟粕醋门店，将这一地方口味从铺前镇带到省城。

让“铺前三婆”从传统小作坊迈向工业化生产的，是第四代传人李肖云。大学毕业后，她邀请投资人林冠共同推动品牌化发展。2021年，在定安县的招商引资和政策支持下，企业将工厂建在了雷鸣镇山地村，注册成立了定安啊喔哦食品技术有限公司（下称“啊喔哦食品”），“铺前三婆”糟粕醋由此开启了从手工作坊向标准化的转型。

啊喔哦食品董事长助理曾维康向记者回忆，过去糟粕醋长期依赖家庭作坊，口味单一、品质不稳、保质期短，天气一热就容易胀包变质。定安工厂落地后，研发团队经过反复的菌种培育和工艺调试，除了成功批量生成糟粕醋原汤，还成功开发出多种产品，形成了如今的四大产品矩阵、三十余种口味。

产品矩阵中最基础也是最早推向市场的，是传统形态的瓶装糟粕醋，含有酒糟发酵原汤、蒜头、辣椒油等，保留了原始风味。但它的保质期在常温下只有一周左右，这意味着产品从出厂到消费者手中，必须争分夺秒。为此，啊喔哦食品建立了一套覆盖全岛的每日新鲜配送体系：工厂当日生产当日装车，即时送达海南各大农贸市场和集散地。

配送规模的变化记录着企业的成长节奏，也反映了糟粕醋产品受到的追捧程度。曾维康说，2021年投产之初，送货靠一些员工的私家车；2022年公司配置了第一辆配送车；2023年增至5辆；2025年达到10辆；如今配送车队已扩充至12辆，实现海南全岛每日新鲜配送。计划年底再增加5到8辆车，“争取每一个乡镇都能送到”。

“糟粕”二字，难免让人望文生义，但曾维康笑着说：“这个糟粕才是真正的精华。”曾维康认为，这种“喝了一口还想来第二口、喝了一碗还想再来一碗”的“渔家酸汤”，有望从地方小吃进阶为国民级火锅底料。

在深耕海南市场的同时，企业也开始尝试走出去。曾维康介绍，通过电商平台，“铺前三婆”糟粕醋已经触达全国多数省份，尤其在东三省受到追捧。此外，产品还小批量出口到美国、加拿大、新西兰、新加坡等地。虽然目前出口规模不大，但证明了海外消费者对海南糟粕醋的接受度。随着新工厂产能逐步释放，海外布局将进一步提速，企业将优先关注北美和欧盟市场。

zāopò	chūhǎi	kāiwèi	qūhán
单词：糟粕	出海	开胃	驱寒
liúchuán	zàotái	yuèqiān	zhàngbāo
流传	灶台	跃迁	胀包
biànzhì	jǔzhèn	shēngēng	chùdá
变质	矩阵	深耕	触达

讨论：1. 你家乡最出名的一道菜是什么？你爱吃吗？为什么？

2. 有人认为，一道菜要“走出去”，味道必须改变以适应外国人的口味。也有人认为，应该保持原汁原味，让外国人学会欣赏本来的味道。你怎么看？请结合你在中国或日本吃过的“外国料理”举例说明。

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/06-04/10634162.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202606051780644652.mp3>