

山川有味

百年汤底里的琼岛密码

杨超然 王伟

“听说过海南文昌鸡，这是啥？”“求地址！下周我也去海南。”河北游客杨泽萌在海南文昌铺前镇发了一条“打卡糟粕醋”的朋友圈，十几条评论涌来。

“第一次吃是因为一家糟粕醋火锅打折。”来自河南的学生曹越记得，竹编簸箕盛着雪白鱼丸、粉嫩大虾、鲜扇贝与时蔬，一勺入口，鲍鱼弹牙、扇贝软嫩、大虾鲜甜，米发酵的醇厚酸香混着蒜头油回甘，海菜软滑带咸鲜，牛杂吸满酸汤滋味。

糟粕醋之于海南，就像胡辣汤之于河南、豆汁之于北京，是刻在骨子里的味觉符号。这碗在民间流传百年的汤底，早已不只是寻常食材，更是一部浓缩的海岛味觉史，承载着海岛人民的生活智慧与文化记忆。

饮食符号

热带季风造就的高温高湿，为酒糟发酵提供了天然温床，又让祛湿开胃的饮食需求尤为迫切。渔民们将酿酒剩下的糟粕发酵成醋，加入辣椒、蒜、姜等香料，制成酸辣鲜香的酱料，“变废为宝”的民间智慧代代相传，逐渐成为海南饮食文化的重要符号。

来自山东的学生才智在海南读研时与糟粕醋结缘：“以前只知道清补凉和椰子鸡，来这边上学才听说糟粕醋。”查过后，他才知道这是一种汤底，可以煮粉也可以作汤底涮火锅。

“早先用番薯酿酒，后来才换成大米。我们家从奶奶嫁过来就开始做糟粕醋，镇上的人都认识她，叫她‘三婆’。”铺前三婆糟粕醋老板李肖云的讲述勾勒出家庭传承的清晰脉络，手艺的魂在于代代相传的酒曲，“我们家的酒曲是一代一代接种传下来的，母种从没变过”。

2019年毕业后，李肖云本不想接手母亲的生意，因为“看她每天忙得脚不沾地，我只想找份安稳的会计工作”。一位长期在广州生活的海南老

乡点醒了她：“为什么你们家的糟粕醋不能邮寄呢？我每次想吃都吃不上。”

抱着试试看的心态，李肖云开始尝试拆分料包，用保鲜盒冷冻后再封口，解决了漏液难题后便开了一家网店。

为摸清不同人群的口味偏好，李肖云开始了细致的市场调研。每天在门店里，她都会逐一询问客人：“酸不酸？辣不辣？会不会觉得太淡？”笔记本上记满了密密麻麻的留言。

要将调研结果转化为稳定的产品，仅靠门店小范围测试远远不够。海南的糟粕醋运输出去有两个难点，一是运费高，二是品质没法保证。工厂生产第一代产品就遭遇了“滑铁卢”——酸度不稳定、风味层次感不足。李肖云说：“当时糟粕醋行业刚起步，整个海南有生产许可证的厂家包括我家在内只有两家。”好在北京、广州10多家有定制需求的餐饮店愿意陪她试错，她也刚好借这个机会收集市场数据，看看不同客户喜欢什么口味，差别到底在哪。

这些餐饮店成了她的“风险承担者”和“数据收集员”。给合作店家供料后，因为第一代产品出现了各种问题，这些餐饮店把风险承担了下来，把收集到的客户意见反馈给工厂，工厂再据此调整配方。

李肖云执着守护的传统味道，也藏在许多海南人的童年记忆里。土生土长的海南女生王嘉颖对第一次吃糟粕醋印象很深：“小时候哥哥带我去吃，当时觉得怎么这么好吃！酸酸辣辣的，蒜蓉特别多，我一个不吃蒜的人都能接受糟粕醋里的蒜蓉，酸辣适中，咸度刚好。”