

原料天然纯正 工艺千年传承 美味闻名遐迩

# 儋州红鱼香破釜

在我国南海辽阔的海域，尤其是北部湾渔场，生长着一种特有的深水鱼——红鱼，它体大肉厚，味道鲜美，深受渔民喜爱。海南儋州流传的山歌里，就有“马井红鱼香破釜”的说法，其中的“马井”就是指儋州渔业大镇白马井。千百年来，渔民们传承祖辈的工艺，将红鱼腌制、晾晒成鱼干，使得这种“香破釜”的美味得以绵延至今。

传扬传统美味，树立地方品牌。如今，儋州市致力于将红鱼打造成为“儋州农业知名品牌”，通过制定生产标准、严控产品质量、优化包装设计、加大宣传力度等举措，“儋州红鱼”的名气愈发响亮，产品远销国内外，成为儋州最具特色的农业知名品牌之一。



12月17日，儋州创华实业公司生产车间在加工精品小包装红鱼干。

舒晓 摄

相关链接

## 营养美味的儋州红鱼

“儋州咸鱼”的历史源远流长，早在上千年以前，儋州人就探索出用粗盐腌制鱼类等海产品的办法，并沿袭至今。红鱼干，是儋州咸鱼的代表作。

红鱼干在生产加工过程中，不加入任何添加剂，保留最纯正的口味。红鱼干主要有两种，一种是剖肚摊开晒成板形的红鱼干，以“淡盐红鱼”为上品，常由渔民捕捞后直接在海上晒制而成；另一种是靠岸后晒的咸红鱼，红鱼腹内塞满食盐晒干，叫做“红鱼粽”。

红鱼粽——一种酶香鱼，又称红鱼筒，是深受东南亚消费者和广大游客喜爱的佐餐食品。红鱼粽制作工艺精巧，一般选每条4公斤以内的新鲜红鱼，海水洗净，再用小木棍从鱼口直插到内脏加盐，至鱼肚饱胀为止。再将红鱼平排放入鱼池或鱼桶里，层层码盐，最上层以大石堆压腌制而成。

现今儋州红鱼沿袭了自然风干的方式，最大限度保存了海产本身的营养，因而被列为优质海产品。

儋州红鱼肉富含蛋白质，每500克鱼中蛋白质的含量相当于600克鸡蛋或850克猪肉中蛋白质的含量，且鱼肉中的蛋白质结构松软，肌肉纤维结构比较短、水分含量较高，使得吸收利用率高。

儋州红鱼肉脂类含量低，其中所含的脂肪大多是不饱和脂肪酸，很容易被人体消化、吸收，而消化吸收后的脂肪酸在血液中可以与血胆固醇相结合，把胆固醇从血管中带走。

儋州红鱼肌肉氨基酸含量同其他经济鱼类相比，属中等水平，其呈味氨基酸百分含量较其他鱼类高；同时，鱼体内含有丰富的有利于人体智力系统的DHA。

(白竹 张琳整理)



12月17日，一位女工在儋州创华实业公司晾晒棚内晾晒红鱼。舒晓 摄

## 珍奇美味出深海

每天早上，东方刚泛起鱼肚白，舟楫如林的儋州白马井镇南司码头就已经人声鼎沸，熙熙攘攘的渔民将一筐又一筐的海鲜搬上码头，然后通过商贩售往全国各地。因为数量较少，得来不易，在众多海产品中，红鱼是无可争议的珍品。

红鱼，学名叫红鳍笛鲷，又名红槽鱼、红鸡，体型较大，呈椭圆形，稍侧扁，一般体长20—40厘米，体重2—3公斤不等，因全身鲜红而得名。红鱼是暖水性中下层鱼类，生活在水深50—90米的南海海域，尤以北部湾渔场较多。

红鱼因掠食小型鱼类而生得膘肥体壮，大的可达30多斤。红鱼肉质柔韧滑嫩，厚实少刺，色白味甜，食之异常鲜美。此外，红鱼还具

有含肉率高、高蛋白、低脂肪等特点，营养非常丰富。

红鱼虽好，来自不易。儋州创华实业有限公司负责人吴锦菊，出生在儋州白马井镇的一个渔村，祖祖辈辈都是渔民。“家里的男人出海打鱼，常年漂泊在外，女人则在家务农，祈求一切平安。”吴锦菊说，她15岁那年，父亲就因遭遇风暴在北部湾海域遇难。

据介绍，渔民们到北部湾海域出海一趟要10天左右，以前通信条件差，没有手机也没有卫星电话，渔民出海期间往往音信全无。吴锦菊说，她的丈夫叶志健以前出海打鱼时，她总是担惊受怕，夜不能寐。“如今，我们造大船、闯深海，条件大大改善，安全也更有保障。”

在风口浪尖生活10余年的叶志健，对

红鱼的生长环境和习性了如指掌。他说，北部湾海域水质纯净无污染，洋流稳定，水温也比较适合鱼类生长，因而这一带的红鱼尤其肥美。儋州白马井、新英一带的渔民，每逢春、秋两次渔汛，都要到距海南岛80海里外的北部湾海域捕捉红鱼。

叶志健说，红鱼是肉食性鱼类，个体细小的池鱼、银米鱼等都是它们的食物。根据红鱼的习性，渔民们往往采用延绳钓（渔民称“刺钩”的办法）的办法捕捉海底的红鱼，即在一跟干线上系许多等距离的支线，利用末端的钩和饵料捕鱼。“相比拖网的无区别捕捞，这种捕鱼方法对生态的影响较小。”

千百年来，儋州渔民正是以最小的生态代价，延续着一代又一代耕海牧渔的理想。

## 儋州红鱼味纯正

穷，因而才有了“马井红鱼香破釜”说法。

今年52岁的叶志健，早已从海上回到陆地，成了海南本土最大的红鱼加工企业——儋州创华实业有限公司的总经理。他的公司从事红鱼、带鱼、马鲛鱼等深海鱼类的加工业务。渔民们出海归来在白马井中心渔港、南司码头靠泊后，创华公司将捕捞到的红鱼收购并制作成红鱼干，然后销往各地。

在叶志健的加工厂，笔者见到了红鱼加工成鱼干的整个过程：一条条肥美的冰红鱼（渔民在船上用冰块保鲜）运到工厂，解冻后解剖、去鳞、除去内脏、清洗，然后放入盐水中浸泡、腌制，然后在28℃左右的阳光下晾晒，晒好的

红鱼会有自然的香味；晾晒好的红鱼送入加工间整条包装，或切片分装成小袋。

据了解，为了保证红鱼的品质，儋州红鱼干完全采用传统工艺制作而成，不添加任何食品防腐剂；为了控制咸度，整条出售的红鱼干按5斤盐/100斤红鱼的标准腌制，腌制1—2天，晾晒3天；切片分小袋包装的红鱼干则按2斤盐/100斤红鱼的标准腌制，腌制10—12分钟，晾晒1.5—2天，含水量控制在35%左右。

为确保红鱼质量安全可靠，创华公司搭建了专门的红鱼晾晒棚，晾晒棚围上密网，阳光可透过，但蚊虫不得入。此外，在加工、包装等过程中，公司还要求员工穿工作服、消毒后才进行作业。



儋州创华实业公司生产加工的各种红鱼产品  
舒晓 摄

## “舌尖上的儋州”之红鱼美食—— 红鱼焖排骨 山海结奇缘

儋州红鱼干的吃法有很多，不仅可单独成菜，与不同食品搭配，还可制成各具风味的美味佳肴。如香煎红鱼干、红鱼焖排骨、红鱼木瓜汤、红鱼饭等等。其中，“红鱼焖排骨”是儋州人比较喜欢的红鱼菜肴。

鱼和肉，一个来自大海，一个来自陆地，都是人类重要的营养来源。红鱼焖排骨，巧妙地将“海味”与“山珍”结合起来，做成一道美味佳肴，是儋州人最喜欢的海菜之一。

红鱼焖排骨做法比较简单：红鱼干三两左右，用凉水浸泡20分钟左右，稍稍去掉鱼干的盐分，捞起晾干，切成5厘米左右长的小段。猪肋排1斤，切段，过沸水焯一下，去掉血水。捞起备用。葱白、葱姜适量，切片备用，生抽、料酒、鸡精适量。

锅烧热，加入适量油，烧热后放入红鱼干，小火慢煎至发黄。倒入排骨翻炒至微微焦黄，放入葱白、姜片爆香。加入生抽、料酒翻炒片刻，再加入适量清水，没过排骨为止。水开后转小火慢炖约20分钟，起锅前加入鸡精、撒上葱花。

因鱼干和生抽中均含盐，烹制过程中无需加盐。若觉得味道过于清淡，可适量加些精盐。

红鱼焖排骨在烹制时清香四溢，令人食指大动。金黄的排骨和鱼干不仅形似，连味也似，红鱼干的咸香，排骨的清香交融在一起，你中有我，我中有你。轻轻咬上一口，味蕾顿感欢畅。



了解购买儋州农产品可以  
扫一扫121儋州馆二维码

“逢年过节，若能给亲戚朋友送上一条红鱼，这份情谊就相当深厚了。”渔民麦民伟说，红鱼是儋州人送礼的佳品，因此尽管儋州红鱼极其美味，一般情况下，在春节以外的时节，渔民自己舍不得吃红鱼。“吃上红鱼是家庭富裕的象征。”

主要从事红鱼加工、包装、销售等业务的儋州创华实业有限公司，一方面由公司的船队出海捕捞，一方面从海南、广东、广西等地渔民手中收购，将主要产自北部湾的优质红鱼加工成冰鲜鱼、红鱼干，然后通过批发商、出口企业销往国内外，该公司专为红鱼注册的“白马帆”商标，在海鲜品市场逐渐响亮。

据介绍，在上世纪80年代，一条干红鱼卖四五元钱，但这对当时的家庭来说已经是一笔不小的收入了。如今，一般的红鱼干可卖到四五十元一斤，品相较好的，可卖到80元多元一斤，一整条红鱼干就可卖到三四百元。

在很长一段历史时期，儋州红鱼在琼岛极

负盛名。今天，随着通信、物流、电子商务等产业的繁荣，儋州红鱼早已美名远扬，对于企业来说，最重要的是对红鱼的品质严格把关，确保生产出纯天然的优质红鱼。此外，公司还将进一步延伸红鱼产业链，研发更多以红鱼为原料的优质产品，为儋州红鱼产业的发展贡献力量。

儋州市海洋与渔业局相关负责人介绍，儋州红鱼加工制作主要在新州、白马井和海头等镇。目前儋州全市有海洋捕捞渔船4039艘，全年红鱼产量约20万斤，为红鱼加工提供了丰富的原料。近几年，儋州市投入资金，扶持企业改造和更新加工设备，对红鱼进行精加工，打造红鱼品牌，扩大销售渠道。

去年，儋州市投入30万元打造红鱼品牌，申报“儋州红鱼”地理标志，指导和引导儋州创华实业有限公司做好儋州红鱼产品包装设计，找准定位，提升产品的外在形象，积极打造产品品牌。

(本版撰文 白竹 张琳)



待加工的红鱼  
舒晓 摄

121儋州馆

儋州创华实业有限公司

儋州海明洋冷冻厂

黎先生 13907578600

叶先生 13617564763 吴女士 13876251362

谢先生 13389833688

儋州红鱼销售联系方式

121儋州馆6月30日建立，在儋州市委、市政府以及儋州市农委的领导下，协助农户、合作社完善农产品准入电商标准、产品检测、包装设计市场推广销售等工作，不到半年时间儋州馆各类农产品累计销售过百万元，对农户、合作社普及电商培训，带领农户、合作社走出儋州去推广销售产品，也结合线上线下体验到果园、基地举办采摘活动。

了解购买儋州农产品可以下载121儋州馆APP到儋州馆或者加121儋州馆微信号：rujiashangmai购买。