

红鱼飘香情意长



晾晒在儋州市白马井渔港房顶的红鱼。 舒晓 摄

相关链接

红鱼学名叫红鳍笛鲷，在分类学上属笛鲷科笛鲷属。这种鱼体呈椭圆形，稍侧扁，一般体长20厘米~40厘米以上，体重2公斤~3公斤左右。头较大，体披中大栉鳞，侧线完全与背缘平行，眼间隔宽而突起，全身鲜红色，故得红鱼之俗名。儋州出产的红鱼干是海南的著名特产之一。

红鱼由于掠食小型鱼类，因而生得体健身壮，一般可活四五年，长寿者可达7年以上。因而个体长得也较大，肉厚刺少，肉质鲜美，蛋白质含量高，营养丰富，因而被列为优质海产鱼类，是著名的海鲜美食。在我国南海的辽阔海域尤其是北部湾渔场，每逢渔汛特别是春汛和秋汛，渔民都能捕到较多红鱼供应市场。

红鱼喜欢生活在水深50米~90米处，底质为泥或沙泥的海区，若无气候突变，一般每年10月~11月间开始怀卵，次年四月底产卵。它为肉食性鱼类，个体细小的红三鱼、银米鱼等便是它们经常的食物。渔民根据红鱼的游动习性和食性捕捉红鱼。捕捉主要采取两种捕捞方法，一是用机动渔船和较大型的渔船设置大型底拖网捕捞；二是制造红鱼钓船，采用延绳钓的“钓鱼”办法来捕获。

(本版撰文 宝中 振安 张琳 图/舒晓)

红鱼干是必备年货

“海南儋州红鱼干在东北一直备受欢迎，尤其是每到佳节，红鱼更是畅销。我已经连续5年代理儋州红鱼干系列产品了。”1月9日，来自辽宁的儋州红鱼经销商孙娟微笑着说。

其实，作为“儋州咸鱼”主打产品的红鱼干，不仅在东北是香饽饽，出口到韩国等国家后也深受欢迎。

“儋州咸鱼”的历史源远流长。儋州沿北部湾的渔民，早在上千年以前就探索出用粗盐腌制鱼类等海产品的方法。祖祖辈辈薪火相传，这样的产品已成为海南省儋州市颇具地方风味的美食。

儋州咸鱼的代表是红鱼。在儋州，红鱼是人们过年时必买的年货。过年时，在家里挂一条红鱼，寓意着在新的一年里“鸿(红)运当头，年年有余(鱼)”，因此，儋州红鱼注入了意味深长的文化元素，成为当地的文化内涵。

在儋州，干红鱼是上等贡品，说它是贡品不是指专门给皇帝吃的，而是指它是出自深海的上等送礼佳品，给人送上一条干红鱼，那算是最好的礼品了。

逢年过节，儋州人爱吃红鱼。但在以前，并不是每户人家都能吃得上干红鱼，吃上红鱼是家庭富有的象征。上世纪八十年代，每市斤干红鱼就要卖一块多钱，对一个家庭来说已经是一笔不小的开支了。干红鱼是算只来卖的，你要么买一只，要么就站着看看过把望梅止渴的瘾，没钱人家是买不起的。

如今，品质稍差的干红鱼在过年的时候要卖三四十元钱一市斤，中等品质的要卖七八十元钱一市斤，上等品质

也是从这里进的。

如今，每天来到白马井周边的农贸市场海产品干货摊位，可以看到摊位上摆着红鱼、鳗鱼、红线鱼、小银鱼、鱿鱼、鱼鳔等10多个品种，其中以红鱼最多，每个摊位都是堆得高高的。

这里卖的红鱼干产地主要来自白马井、新英，也有一部分来自内地，但价格不一样——本地的红鱼干要50到55块钱一斤，内地的红鱼干则相对要便宜很多。当然这是现在的价格，春节期间要普通红鱼干都要卖到80多块钱一斤。

儋州市民陈先生一提起红鱼便有说不完的感情，他说：“孩提时，吃上干

红鱼是最高兴的事，一小块的干红鱼可吃上几大碗饭，一点一点的吃，细细品尝，其味无穷。过年过节，我父亲常常买回一只三市斤左右的干红鱼，家里孩子多，切下巴掌大的一块清水煮熟就可吃上三餐。肉吃完了，其头用来煮干竹笋，或用来煮粥吃。红鱼粥趁热吃，香甜可口，兄弟几个吃得肚子鼓鼓的，吃完了就在饭桌边喘粗气。”

陈先生说：“我比较爱吃红鱼，两三小块放到清水中煮熟，两碗稀饭就很快下肚了，既省时又好吃。今年春节前准备去买几条在海上晒干的‘极品红鱼’，拿回家孝敬父母，送给亲戚好友，也给自己和妻儿慢慢品尝。”

红鱼市场前景广阔

随着通信、物流、电子商务等产业的繁荣，儋州红鱼早已“遨游”出岛，畅销广东、福建、辽宁等国内多数省市区，甚至远销日本、韩国，乃至欧美部分国家，成为儋州乃至海南的著名特产。

春节临近，专门从事海产品业务的儋州创华实业有限公司显得格外繁忙，国内前来订购带鱼、红鱼等海产品的客户络绎不绝。

来自辽宁的收购商李大姐提起儋州红鱼则赞不绝口，她已经连续五年来海南批发儋州红鱼运往东北市场销

售。“北方人特别爱吃这种儋州红鱼，每到过年销量大增，而且平时也很畅销。”

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每到春节前红鱼干供不应求。

据介绍，为了保证红鱼一年四季供应市场，创华公司建设了4个保温库，4个速冻间和1个预冷库，在渔汛期大量收购新鲜红鱼并利用冷藏技术进行保鲜，在阳光充足的季节分批腌制、晾晒、加工，每年加工红鱼600吨左右。

儋州市副市长张广英说，“儋州咸

鱼”产业具有多重比较优势。这些优势包括：一是历史悠久。在儋州，咸鱼的生产和加工已有数百年甚至上千年的历史，可谓老牌产品，积淀了丰富的文化底蕴。比如，咸鱼中的红鱼产品，是当地人逢年过节时的馈赠佳品，寄托着“鸿(红)运当头，红红火火，年年有余(鱼)”的美好愿望。二是品质有保障。儋州水产品主要来自海洋捕捞，在生产加工过程中不加入任何添加剂，主要通过盐焗工艺制作，属于原生态产品，口味纯正，健康养生。三是具有市场主

体。目前，该市已有儋州创华实业有限公司等企业，从事咸鱼产品的专业加工和经营，尤其是红鱼干产品销售市场。

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，市场前景广阔。



儋州创华实业公司生产车间待加工的红鱼。 舒晓 摄

儋州红鱼销售联系方式

121儋州馆
黎先生 13907578600

儋州创华实业有限公司
叶先生 13617564763
吴女士 13876251362

儋州海明洋冷冻厂
薛先生 13389833688



了解购买儋州农产品可以
扫一扫121儋州馆二维码

121儋州馆2015年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店APP到儋州馆或者加121儋州馆微信号:rujishangmai购买。

故事中的红鱼

吴锦菊的“红鱼情结”

她13岁就走出家门，开始穿街进巷挑担卖咸鱼干。如今，这位昔日的“红鱼妹”，已成为拥有一家年产值逾8000万元的渔业龙头企业负责人。她就是儋州创华实业有限公司负责人吴锦菊。

戴着斗笠，穿着雨靴，穿着打扮朴素得不能再朴素，乍一看与渔民其他劳动妇女几无二致，但是她却经营着一家拥有十年历史，且红鱼产品远销国内外的企业。

吴锦菊感慨地说，“记得我第一次挑了30斤咸鱼，运到白马井集镇。后来力气渐渐练得大了，就挑到王五、中和、长坡等更远的地方。”出生于1964年的吴锦菊，家住儋州市白马井镇福村。小时候她家有五姐弟，劳动力少，吃饭人多，因而家境并不宽裕。

嫁人后便与她丈夫叶志健一起过起了“男主外、女主内”的生活，丈夫每天出海打渔，她就负责将打来的鱼晒成鱼干，往各个市场去卖。年复一年，日复一

2006年，已有一定商业眼光和经营



儋州创华实业公司的创始人叶志健、吴锦菊夫妇。 舒晓 摄

造一艘200多吨位的大船。现在已开到远海深海捕捞。

吴锦菊介绍，建造大船不仅能够到深海远海捕捞大鱼，而且还能改变传统的加工方式，在海上捕到鱼后，既可以当场加工，也可以在甲板上晾晒了再加工，改变过去在海上辗转多天才运回港口加工的生产习惯，这也是今后企业发展的

方向，有了自己的船才能持续发展。

梦想一直在延伸。随着业务的扩大，她开始琢磨着多元化经营，将产业链进行延伸，吴锦菊说，下一步她计划引进更多机器，扩大生产规模，投资建设冰厂，专门为出海渔船供应冰块，同时也计划做深加工，将咸鱼干做成“熟食品”、“即食品”，将其做成品牌，将产业链做大做强。