



在儋州创华实业公司生产车间，工人们正在加工小包装红鱼干。

舒晓 摄

“海南儋州红鱼干在东北一直备受欢迎，尤其是每到佳节，红鱼更是旺销。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。



晾晒在儋州市白马井渔港房顶的红鱼。

舒晓 摄

红鱼干是必备年货

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，吃上红鱼是家庭富裕的象征。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，那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上三四十元钱一市斤，中等品质的要卖七八十元钱一市斤，上等品质

的，渔民不会拿来卖的，他们留给自己吃，或是作为佳品送给自己的近亲密友。

“长坡来烂洛基糕，王五狗肉香透胸，马井红鱼香破釜，排浦薯香吃肚膨。”这是一首在儋州当地流传已久的民歌，歌中提到的马井红鱼，就是儋州的渔业大镇白马井镇出产的红鱼干。

实际上，在海南菜里，咸鱼茄子煲是平常最受大家欢迎的一道菜，这菜里的咸鱼就是红鱼干。

在儋州，最大的红鱼批零市场是那大城区里的红旗农贸市场，市场里专设有海产品干货摊位，一年到头都在卖，别的农贸市场所卖的海产品干货多数

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，春节前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圆鼓圆的，吃完了就在饭桌边喘粗气。”

陈先生说：“我比较爱吃红鱼，两小块放到清水里煮熟，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’，拿回老家孝敬父母，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，而且平时也很旺销。”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便供不应求。

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 and 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，尤其是红鱼干产品畅销市场。

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、白马井和海头镇等镇。目前儋州市有海洋捕捞渔船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，也结合线上线下单线下体验到果园、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。

吴锦菊的“红鱼情结”

日。她卖的红鱼干越来越多，生意越来越好，每天都有人前来预订，每天的红鱼干供不应求。

1985年，红鱼干卖到广东，1987年卖到香港，1992年卖到台湾，2002年做全国市场，开始销往国外……生意越做越大，红鱼干越来越受青睐。这样，让她有了萌生创业的念头，开始抬起了从谋生到创业的梦想。

吴锦菊说，这样的转变，该从1987年说起。当时，香港客商到白马井渔港收购咸鱼，价格高出本地市价。吴锦菊回忆，此事让她很好奇也开始反思，为什么外地企业来收购，咸鱼价格就不一样呢？后来，她为其他老板打工，相继跟船到广州、福州等地销售咸鱼，慢慢地有了经营渔业产品的启蒙意识。

想法还得要有勇气去实现，但是吴棉菊不怕，她说，什么都要尝试，不做怎么知道你能不能做到，能不能做好。

2006年，已有一定商业眼光和经营

经验的吴锦菊，与丈夫一起成立儋州创华实业有限公司，起初也是粗加工整条的咸鱼。2012年，她采用小包装，其咸鱼系列产品主要包括红鱼干、马鲛鱼、石斑鱼等。

随着公司生产规模的扩大，吴锦菊的公司为周边近200人提供就业机会，其中固定员工50多人。她说，目前，她的公司实行2000元保底工资加绩效工资，每满3日就及时发放上个月工资，干得好的员工，一般超过6000元/月。

如今，吴锦菊的公司生产的产品，远销广西、广东、东北和韩国等国内外市场。但是她说，她还是“主内”，就是管理生产，至于销售和业务，仍然由他丈夫去操持。

凭着信誉和坚持，公司做大了，业务多了，产品供不应求。因为没有大船，不能深海捕捞大鱼，鱼供应不上，为了破解这一难题，她下了血本决定自己造大船。为了闯深海捕大鱼，从2014年8月开始，她与丈夫多方筹资600多万元建



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后再加工，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”、“即食品”，将其做成品牌，将产业链做大做强。