

市场供不应求,产品美名远扬——
儋州红鱼的名号越来越响亮



晾晒在儋州市白马井渔港房顶的红鱼。 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,早在上千年前,儋州人就探索出用粗盐腌制鱼类等海产品的方法,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。再将红鱼平排放在鱼池或鱼桶里,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鱼类。

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,吸收利用率可高达96%。

儋州红鱼脂肪类含量低,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人胆固醇相结合,把胆固醇从血管中带走。

儋州红鱼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)

“儋州红鱼”品牌溯源

千百年来,儋州白马井、新英一带的渔民耕海牧渔,在风口浪尖讨生活。长期在北部湾一带作业的渔民,最爱深蓝海水中的一抹红色——红鱼。这种学名“红鲷笛鲷”的鱼,因其全身鲜红而被渔民非常直白地称为“红鱼”。

在保鲜技术还非常原始的年代,漂泊在海上的渔民捕到红鱼后,直接在船

上剖肚摊开,晒成板形的红鱼干。或者在鱼腹内塞满海盐,做成“咸鱼粽”,待靠岸后晒干。无论是哪种方法制成的红鱼干,都闻之清香,吃之咸香,令人回味无穷。

如今,大一点的渔船都有了大型制冷设备,渔民捕捞红鱼后立即冰冻起来,待靠岸后再解冻加工。因此,人们已经

可以吃到比较新鲜的红鱼了,但红鱼干仍是大家的最爱。这不仅是一种怀旧的情结,更因红鱼醇厚的咸香。

在当地广为流传的儋州山歌里,就有“马井红鱼香破釜”说法。这也许是儋州红鱼最早的广告,也是其品牌塑造的开始。有口皆碑的儋州红鱼,以其迷人的醇香征服了一代又一代人。逢年过节,人们

买上一条红鱼,用来祭祀祖先,或者送给亲友,寓意“鸿运当头,年年有余”。

在儋州渔业大镇白马井,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”的海味得以绵延至今。整条晒制的红鱼干,从白马井流向琼岛各地,以及海峡对面的广东、福建乃至全国,端上千家万户的餐桌。

红鱼“翻身”分外香

然而,随着市场需求的多样化,整条晒制的儋州红鱼局限性开始显现。一是整条红鱼干体积较大,不方便携带;二是整条红鱼不便包装,不利于塑造品牌;三是脱水后的红鱼干比较硬,分食起来比较麻烦;四是整条红鱼一般重四五斤,售价不菲,让仅有少量购买需求的消费者望而却步。

实际上,早在2003年,时任海南省委书记王岐山在儋州调研时,就提出将儋州咸鱼从整条卖改为小包装。此后,

儋州一些海产品加工企业开始了这方面的实践。如儋州创华实业有限公司、儋州珠联食品有限公司近年来开始由粗加工向精加工发展,红鱼切片做成小包装、精包装。

2015年3月8日,中共中央政治局常委、中央纪委书记王岐山参加十二届全国人大三次会议海南代表团的审议时,提起儋州“咸鱼分装”的往事,引起全国媒体关注,使得“儋州咸鱼”一举成名,也为儋州打造以红鱼为主

的“儋州咸鱼”品牌,推进“儋州咸鱼”产业规模化、品牌化发展提供了很好的机遇。

近几年来,儋州市委市政府投入资金扶持企业改造和更新加工设备,在现有红鱼加工的基础上,着重发展精深加工。如将红鱼剔除鱼刺和骨头后切片,泡盐水,然后进行烘干或晒干,真空分包装销售。

从事海产品加工的儋州创华实业有限公司,根据客户的不同需求,设计了

10多款不同的红鱼包装,如两斤装、一斤装、半斤装等,并制成礼盒。分装后的红鱼包装更精美,携带更方便,为红鱼变身为旅游产品打下了基础。

据儋州创华实业有限公司负责人叶生慧介绍,随着人民生活水平的提升,消费能力不断增强,对于儋州红鱼的认识了解日益加深,儋州红鱼小包装得到更多人的认可。目前,该公司生产的小包装红鱼远销广东、福建等地,市场供不应求,消费者反映非常好。



儋州红鱼干。菲菲 摄

“遨游”出岛美名扬

尽管在岛内家喻户晓,但“儋州红鱼”在岛外市场扬名还是最近两年的事。为了加快打造儋州红鱼品牌,2014年儋州市政府投入30万元,用于申报儋州红鱼地理标志商标,并指导和引导儋州创华实业有限公司做好儋州红鱼的产品包装设计,找准定位,提升产品的外在形象,积极打造产品品牌。

此外,儋州还加强了对儋州红鱼宣传与营销。一是利用电视、报纸、网络等媒体对儋州红鱼的质量、文化内涵、营养价值等进行有效宣传;二是组织企业进

行营销,充分利用冬交会、海博会乃至省外组织的会展进行宣传推介,提高儋州红鱼的品牌知名度和市场影响力,拓宽市场销售渠道。

去年3月份,应儋州市邀请,中央电视台第七套农业军事频道《每日农经》节目摄制组来到儋州,深入采访拍摄儋州红鱼捕捞、制作及相关饮食文化,并制成专题片《南海钓鱼记》在央视播出,将儋州红鱼的美名进一步推向全国。

据叶生慧介绍,最近几年,创华公司

积极拓展岛外市场,主动到北京、武汉、青岛、浙江等港在市场进行展销,寻找代理商,开拓新市场。“目前已和浙江一家公司签订了合作协议,待业务完全展开后,年销售额有望突破亿元。”

除宣传和展销外,创华公司还建立了自己的网站,并与绿农优品、121移动分销平台、邮乐网等电商合作,扩大了产品销路和知名度。

经过一年多时间的宣传、推广,儋州红鱼已经享誉琼岛,并美名远扬。微信、微博、网络上处处可见儋州红鱼的身

影。“以前有朋友来海南,除了送椰子粉、椰子糖就没有其他合适的礼物了,现在终于又多了红鱼这一个选择。”在洋浦工作的王军感慨说。

儋州市委常委、宣传部长谢雄峰在创华公司调研时说,作为“儋州咸鱼”主打产品的红鱼干,近年来批量生产、精深加工和对外销售都已脱颖而出,但儋州不能满足于现状,要不断依托这一产业特色,继续放大红鱼品牌效应,让“儋州红鱼”品牌越叫越响。

(白竹 张琳)

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

红鱼戏五花

红鱼干的吃法有很多,在海南儋州,红鱼戏五花是一道不可不说的美味佳肴。

儋州红鱼与猪肉同煮,有山海缔结之美称。红鱼戏五花,即红鱼与五花肉搭配成佳肴,相传南宋名臣李光尧居儋州六年,常将其当作下酒菜。

儋州红鱼干个头大、肉厚刺少,配以五花肉来炖,鱼肉中的咸味、鲜味被五花肉吸收,五花肉的油脂又将鱼肉浸透,炖好的鱼肉不干不柴不腥,非常美味。

红鱼戏五花的做法大致如下:

1、将小块红鱼干用水洗净,然后浸泡去掉其中的盐分,

一般提前一晚浸泡,第二天吃。

2、把五花肉和红鱼干分别切成厚片。

3、葱、姜切片。

4、锅里放少许油,把五花肉煸炒出油,炒至微微发黄出锅备用。

5、红鱼干也放入锅里,两面都煎成金黄色。

6、把煎好的鱼干和五花肉放入砂锅,倒入适量的水,放入姜片和葱,倒入料酒,再放少许冰糖,大火烧开,改小火煮二十分钟左右,直至水收干。撒入少许葱花后起锅。

7、泡过的鱼干也还是有咸味的,烹饪时可不再放盐。

(白竹 张琳整理)

“舌尖上的儋州”之
红鱼美食



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。



儋州创华实业公司生产加工的各种红鱼产品。 舒晓 摄