

# 儋州红鱼：产业化让“咸鱼”“游”得更远

相关  
链接

从肩挑红鱼到办起企业  
从难以温饱到发家致富

## “儋州红鱼” 让福村过上红火日子

每天晨曦微露，儋州白马井渔市早已开张。而在天气好的时候，渔港更是热闹非凡，因为一艘艘渔船满载而归，停泊在渔港，船上、岸上人声鼎沸，交易火爆。站在白马井渔港，可以望见雄伟的洋浦跨海大桥。阵容强大的回港渔船悬挂在猎猎招扬的国旗，与大桥一起构成壮伟的景观。

在众多交易者中，有一个女人戴着斗笠，穿着雨靴，乍一看与渔港其他劳动妇女几无二致，但她却拥有一家年产值逾8000万元的渔业龙头企业。她就是儋州创华实业有限公司负责人吴锦菊。

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。“从13岁起我就走出家门，靠一根扁担挑运咸鱼谋生。”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。”

凭着一根扁担，吴锦菊担起了自己的生活，也担起了家人的生活，更担起了从谋生到创业的梦想。她相继跟船到广州、福州等地销售咸鱼，慢慢地有了经营渔业产品的启蒙意识。

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。

如今，吴锦菊的公司生产的红鱼等产品，远销两广、东北和韩国等市场。

销售看好的红鱼等海产品，使儋州不少渔民依靠海洋捕捞发家致富，有的建起了漂亮的新楼房。

白马井镇福村渔民董壮严，花了40多万元建设的二楼小洋楼于去年底竣工，目前他与家人已乔迁新居。

年逾五旬的董壮严笑着说：“现在闯海打鱼的接力棒已交到儿子手里了，但我有时候也跟他一起出海，相信日子会越来越好！”

福村负责人透露，全村共有1400多户，渔业总收入超过2亿元。除了代表人物吴锦菊创建红鱼龙头企业，村民们也出海捕捞，收入不错。如今，福村大多数家庭建起了新房，过上了红红火火的好日子。

(平宗 李珂 张琳)



1月14日，在儋州海明洋公司车间，工人们正在加工红鱼。舒晓 摄

## 深度发展红鱼产业，具有多重比较优势

儋州红鱼为什么能跻身儋州九大农产品之列？从根本上而言，在于其具有多重比较优势。

——深厚的文化底蕴优势。

在儋州，咸鱼的生产和加工已有数百年甚至上千年的历史，积淀了丰富的文化底蕴。值得一提的是，咸鱼中的红鱼产品，是当地人逢年过节时的馈赠佳品，因此在儋州及周边地区，自古以来就有“无鱼不成宴”的说法，沿海渔家“三牲”拜祖必有鱼，尤以红鱼为上。

在北部湾一带作业的渔民，尤爱深蓝海水中的一抹红色——红鱼。这种学名“红鳍笛鲷”的鱼，因其全身鲜红而被渔民们称为“红鱼”。

儋州白马井、新英一带的渔民耕海牧渔，在风口浪尖讨生活。对此，儋州市政府副秘书长吴启航撰写了一副对联：

“儋耳龙门激浪千秋多记事，红鱼海湾汹涛万丈几经人。”对联中的“龙门激浪”，是指儋州峨蔓镇海滨龙门山之东有一瓮门，俗称“南天第一门”。北风吹来，巨浪撞击石门，响彻十余里，故得名“龙门激浪”。

对联意指，儋州（儋耳）是一个历史悠久文化底蕴深厚的地方，红鱼产业也是一个传统产业，红鱼味道很好，然而却来之不易，能有多少人去经历这惊涛骇浪捕捉红鱼呢？

儋州市海洋与渔业局局长戴文达认为，儋州红鱼等具有地方风情的特色产品，最易激发绵长的乡愁，激发怀旧和思乡情结，进而提升省内外消费者心目中的“儋州印象”。

——独特的技术优势。

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。

——高端的品质优势。

“长坡米烂洛基粽，王五狗肉香透胸，马井红鱼香破釜，排浦薯香吃肚膨。”这是一首在儋州流传甚久的民歌。歌中提到的“马井红鱼”，就是儋州渔业大镇白马井镇出产的红鱼干。在海南菜里，咸鱼茄子煲是平素深受顾客欢迎的一道

菜，这菜里的咸鱼就是红鱼干。

红鱼之所以成为人们喜爱的美食，根本就在于其丰富的营养保健价值。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。儋州红鱼肉富含蛋白质，每500克鱼肉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%。

脂类含量低的儋州红鱼肉，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胆固醇相结合，把胆固醇从血管中带走。而红鱼体内，含有丰富的有利于人体智力系统的DHA。

## 做大做强红鱼产业，发挥规模经济效应

“‘儋州咸鱼’小包装在天津好评如潮，我已经连续十年是这一产品的‘回头客’了！”来自天津的经销商崔贵兴微笑着。吉林经销商辛顺锡也表达了同样的感受：“作为‘儋州咸鱼’主打产品的红鱼干，不仅在东北是香饽饽，出口到韩国后也深受欢迎。”

畅销外部大市场的儋州红鱼，离不开市委政府和各级领导的关怀与支持。

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

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，公开披露儋州“咸鱼分装”的往事，引起全国媒体关注，使“儋州咸鱼”闻名天下。

儋州充分依托这一利好，放大红鱼品牌效应。儋州市委书记严朝君、市长张耕，要求该市相关部门深入研究、抓住机遇，特别要加大对儋州红鱼等具有较强地方特色产品的培育，打造具有市场竞争力的农产品品牌。要以传统文化、地方特色优势产业及产品为基础，把标准化建设、人文地理、文化内涵挖掘、营销渠道和方式创新、科技体系支撑等与品牌建设结合起来，指导儋州红鱼等农产品品牌分类和分层开发发展。

儋州红鱼具有良好的外部环境。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。

如今，儋州红鱼产业朝着做大做强的方向迈进。

为了保证红鱼一年四季供应市场，儋州创华实业有限公司建设了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。

儋州创华实业有限公司积极拓展岛外市场。据了解，该公司与浙江一家公司签订了合作协议，待业务完全展开后，年销售额有望破亿元。

作为省重点龙头企业的儋州珠联食品有限公司，是一家集海洋捕捞、水产养殖、加工、进出口贸易、渔港物流服务为一体的全国农副产品加工示范基地。该公司拥有4000多亩养殖基地，总投资累计2亿元人民币，年总产值1—2亿元人民币。公司带动本地区渔民和养殖户近5000人，现有职工400多人，各类专业技术人员50多名。目前公司拥有300T级远洋生产捕捞船6艘，长期扶持几百艘渔船捕捞与生产。

据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。目前全市有海洋捕捞渔船4039艘，这为红鱼加工奠定了丰富的原料基础。

在“儋州咸鱼”系列产品中，儋州红鱼的批量生产、精深加工和对外销售都已脱颖而出。据统计，2014年儋州水产品总产量达到43万吨，其中20%是咸鱼产品，特别是红鱼产品受到消费者青睐；水产品年产值63亿元，咸鱼占比25%，其中至少有5%是红鱼创造的附加值。

## 区隔档次细分市场，推动产业融合互动

儋州红鱼干不仅可单独成菜，它与不同食品搭配，还可制成各具风味的美味佳肴。比如可做成清蒸红鱼五花肉（即红鱼戏五花）、“红鱼山猪缘”（即红鱼炖山猪肉）、红鱼木瓜汤、香煎红鱼干，还有红鱼粥、红鱼饭等美食。这为延伸红鱼产业链提供了契机。

吴启认为，红鱼的产业大有可为，可以利用现代科技手段开发多个产品，比如可开发“红鱼汁罐头”“红鱼内脏罐头”“红鱼戏五花”熟食系列等产品。

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。例如，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，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，为红鱼变身旅游产品打下了基础。

在包装上下功夫的儋州红鱼，注重细分市场，宜大则大，宜小则小，实行差异化竞争。一方面，迎合一些地方春节期间购买整条红鱼的习俗，对大鱼进行真空包

装，印制新春祝福语和其他标识。另一方

面，对红鱼产品进行大中小包装，区分为不同档次，满足各方消费者的需求。

在满足各方消费者不同需求基础上，儋州促进产业链纵横延伸。比如，“儋州咸鱼”产业抓住目前该市正在推进的“休闲渔业项目”和“港湾建设”等机遇，推动产业融合，使咸鱼产业与旅游业结合起来，实现产业兼容互动。

“这些举措的组合实施，是践行市委市政府确立的‘调优做精第一产业、发展壮大第二产业、重点突破第三产业’发展思路的探索。”儋州市海洋与渔业局有关

负责人表示。

据了解，儋州市海洋与渔业局等职能部门，正在引进多所高校的相关专家学者，为“儋州咸鱼”产业突破性发展“支招”。下一步该市将多举措做大做强这一特色产业，制定和推行标准化流程、技术标准，申请“儋州咸鱼”地理标志保护；根据市场需求，进一步改进产品包装和加大营销力度；市政府已决定投入专项资金，对儋州红鱼产品开发和宣传推介，使“儋州咸鱼”的主打品牌越来越响亮，从而做出产业融合大文章。

(平宗 李珂 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



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:rujiaoshangmai购买。



儋州海明洋公司工人正在晾晒大红鱼。 舒晓 摄



儋州海明洋公司生产的南海大红鱼成品。 舒晓 摄



儋州白马井渔港，渔民将捕获的鱼抬上岸。 平宗 摄