2016年11月21日 星期一
主编：罗清锐 美编：陈海冰
海南日报

依托先天优势积极推动产业转型升级，品牌效应逐渐凸显

儋州红鱼：游出宽广产业化路径

晾晒在儋州市白马井渔港房顶的红鱼。 舒晓 摄

“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甚广的民歌。民歌中提到的“马井红鱼”，就是儋州渔业大镇白马井出产的红鱼干。

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“红鳍笛鲷”的鱼，因其全身鲜红而被渔民们称为“红鱼”。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。

这首民歌，是从美食角度来描述儋州红鱼。而有一副对联，揭示了儋州红鱼来之不易。“儋耳龙门激浪千秋多记事，红鱼湾海汹涛万丈几经人。”这是儋州市木棠镇党委书记吴启养曾经撰写的对联。

他提到的“龙门激浪”，是指儋州峨蔓镇海滨龙门山之东有一瓮门，素称“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”。整个对联意指，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，但捕之不易，能有多少人去经历这惊涛骇浪捕捉红鱼呢?!

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。如今的儋州创华实业有限公司，除了组织闯深海捕红鱼大鱼，还积极拓展岛外市场，让儋州红鱼产业越做越红火。

儋州创华实业公司推出的红鱼产品。 舒晓 摄

A 儋州红鱼颇具优势

“无鱼不成宴。”这是长久以来儋州的一种风俗。咸鱼的生产和加工已有上千年历史，积淀了丰富的文化底蕴。咸鱼中的红鱼产品，是当地人逢年过节时的馈赠佳品。在儋州及周边地区，沿海渔家“三牲”拜祖必有鱼，尤以红鱼为上。

儋州红鱼，寄托着“鸿（红）运当头，红红火火，年年有余（鱼）”的美好愿望。

具有地方风情的儋州红鱼等特色产品，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”。

深厚的人文底蕴，使儋州红鱼产品具有先天的优势。

从根本上而言，品质优势是最重要的。

红鱼之所以成为人们喜爱的美食，主要在于其丰富的营养保健价值。

儋州水产品大多来自海洋捕捞，在生产加工过程中一般通过盐焗工艺制作，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，吸收利用率高。

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血胆固醇相结合，把胆固醇从血管中带走。而红鱼体内，还含有丰富的有利于人体智力系统的DHA。

B 传统红鱼产业转型

包括红鱼在内的“儋州咸鱼”，其历史源远流长。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。

不过，这种传统作法，尽管红鱼很大，但营销时装载时多有不便，消费者买到大鱼后，还得自己或请人把晒干的大鱼剁小，看似小事，但刀不锋利、技术不到位者，并非易事。

2003年，时任海南省委书记王岐山在儋州调研时，建议可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”一举成名。

基于此，儋州红鱼产业从两方面转型升级：

一是大渔船购置了大型制冷设备。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，更因红鱼干醇厚的咸香。为了保证红鱼一年四季供应市场，作为红鱼龙头企业的儋州创华实业有限公司，建设了多个保温库、速冻间和预冷库，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。

二是注重细分市场，宜大则大，宜小则小。儋州创华实业有限公司的红鱼产品，在包装上下功夫，根据不同消费群体确定大小适宜的分装产品，实行差异化竞争。一方面，契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，区隔为不同档次，满足各方消费者的个性化需求。

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，为红鱼变身为旅游产品“伴手礼”打下了基础。

C 不断打响红鱼品牌

“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。”多次往返于儋州和吉林的经销商辛顺锡如是说。

随着儋州红鱼产品在省内外大市场的畅销，具有多重比较优势的儋州红鱼产业，正在做大做强，不断发挥规模经济效应，并在产业链延伸与整合进程中，“游”出宽广的产业化路径。儋州创华实业有限公司总经理吴锦菊说，该公司今年前10个月已实现销售收入3000多万元，全年有望突破5000万元。

充分依托产业利好，儋州放大红鱼品牌效应。

儋州市委书记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。

儋州红鱼品牌建设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。

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。

科学技术是第一生产力。依靠科技，红鱼产业大有可为，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。

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，在产业兼容互动中打响“儋州红鱼”品牌。

品牌最有力支撑是过硬的产品质量。

据了解，儋州红鱼产业坚持走出“标准步伐”。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”。该市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。

在市场经济条件下，得标准者得天下，讲标准者打造品牌更有底气。

在数百种本土农业产品中，儋州红鱼脱颖而出，跻身儋州九大农产品之列。这在于儋州红鱼具有包括标准化、底蕴厚重、品质高端等系列比较优势。

在新兴地级市建设进程中，儋州红鱼有了更加广阔的发展空间，品牌建设将跃升到新的更高平台！ （平宗）

儋州建大船，闯深海捕大鱼。 平宗 摄

儋州创华实业公司生产车间正在加工精品小包装红鱼干。 舒晓 摄

扫二维码，关注儋州特色农产品121电商体验馆

海南儋州农产品
销售热线：
0898—23322333

海南儋州特色农产品
121电商体验馆海口地址：
海口长堤路34号南洋博物馆酒店一楼