

“鸡山岛”鱼鲞顺应时代求突围 “老字号”谋新路 “咸鱼”也能翻身

你好! 台州老字号

老字号简介

“鸡山岛鱼鲞”美食自1950年传承至今,该传统制作手法由台州古岛食品有限公司以“鸡山岛”品牌继承和延续。

台传媒记者李寒阳

寻味台州,海鲜一直都是少不了的主题。在玉环东边的海岛上,美食鱼鲞已有70年的历史。

捕捞、剖解、晾晒……直至今日,老字号品牌“鸡山岛”仍沿用古法炮制,利用海岛的地理环境优势赋予鱼鲞独特的风味。

曾是在旧时代保存多余海鲜的无奈之举,如今却成为代表地方特色的“网红美食”,先后被评为浙江老字号、台州老字号,“鸡山岛”坚持了数十年的“原汁原味”得到外界越来越多的认可。

趁热打铁,“鸡山岛”创始人朱昆进积极为旗下“老字号”顺应时代发展谋求新路,以标准化赋能传统工艺,以多元化激活鱼鲞产业链延伸。

一

靠山吃山,靠海吃海。鸡山岛靠近山洋渔场,在上世纪五六十年代起,岛上居民基本都以出海打鱼为生,朱昆进的爷爷就是其中一员。

“我喜欢听我爷爷讲故事,大多是关于捕鱼的故事。”朱昆进说。

1960年左右,鸡山岛出海打鱼的船是用浆划的,去不了远洋,却总是收获满满。

“那时候鸡山岛附近的鱼多得不得了,渔民只需用木头棍子敲击船身,大量的鱼就会被‘震’晕浮到水面。甚至经常在岸边散步,还能捡到不少鱼。”朱昆进讲述爷爷的回忆,那个年代的鸡山岛渔民,鱼根本“吃不完”。

受限于当时交通,“活鲜”来不及抵达距离最近的温州水产市场就会变质、腐败,而当地的销售却根本消化不了庞大的海鲜产量,多余的海鲜就被制作成鱼鲞,延长保存周期,以便运往远方销售。

朱昆进告诉记者,那时的鸡山岛鱼鲞就凭借独特的风味远销全国各地,甚至“征服”了东南亚人们的“味蕾”。

到了朱昆进父亲的年代,捕鱼的设备逐渐升级,有了燃油的机械船,有了打捞各类海鲜的专用捕网,被制作成鱼鲞的海鲜种类也越来越丰富,黄鱼鲞、鳊鱼鲞、鱿鱼鲞等产品逐渐打响了“鸡山岛”的知名度,也为后来“鸡山岛”品牌的发展打下了坚实的基础。

二

在祖辈的“熏陶”下,朱昆进在11岁就踏上了出海的渔船,平均每日打鱼8小时。两年过去,他已成为一名出色的渔民。

时间推移,朱昆进长大成人。作为新时代渔民,朱昆进认识到品牌力



玉环鸡山岛,岛上群众在晒鲞鱼鲞。台传媒记者李寒阳 摄

对于好产品的巨大作用,决定将老一辈制作鱼鲞的传统工艺发扬光大,于是在2007年“停渔上岸”,创立了“鸡山岛”品牌,建起了当地的鱼干加工基地,将从渔民那里收购的海鲜制作成鱼鲞,销往千家万户。

“简单来说,鱼鲞就是剖开晾干的鱼干。而鸡山岛有制作鱼鲞的天然优势,我们要做的,就是赋予这项传统工艺标准化制度,从而提升产品的平均质量。”朱昆进说。

朱昆进在海边盘下6000平方米土地用来建设晾晒加工基地,严格挑选高品质的海鲜原料。到手的“活鲜”,他们会立刻剖解处理,并抹上定量食盐进行晾晒,以尽可能多地保存鲜味。

“鱼鲞有两种晒法,一种是在竹器或渔网上晒,另一种是用绳子扎住鱼鲞尾部,吊在支架上晒。吊晒必须在鱼身上用竹篾撑住,以防鱼身合拢,影响干燥。”朱昆进表示,晾晒的时段、时长都按标准化执行,保证鱼鲞的重量和水分保持在风味最佳的区间。

针对不同的海鲜品类,“鸡山岛”都为其定制了专门的晾晒准则。而为了更好地接洽当代,部分产品会突破传统,添加些许调味料,增加产品风味的丰富性。

“在继承古法晾晒技术的基础上,我们在各个环节尝试创新,‘老字号’不能‘倚老卖老’,要充分与时代接轨,才能更好地与充满活力的新品牌抗衡。”朱昆进补充。

三

4月29日,玉环文创望潮集市,“鸡山岛”的带鱼鲞产品引起围观。有着“台州市伴手礼”称号的这款产品,销量居高不下。

即将到来的2023港澳浙江周浙江老字号(澳门)精品展会暨浙澳名优品会,“鸡山岛”会带着主打产品布

展,进一步扩大品牌的影响力。

为了加大力度推广品牌,朱昆进不断通过展会、市集、互联网等拓宽销售渠道,加大天猫、抖音等线上店铺运行,提升产品销量。

此外,朱昆进十分想把鱼鲞搬上直播带货的舞台。他认为,海鲜产品在带货市场的购买潜力非常巨大。

名气大出去只能短暂“吸睛”,想要“长红”,拼得还是产品。为了更好地顺应时代,朱昆进努力将旗下产品多元化,以创新增加受众群体。

“我们针对市集,研发出一套海鲜的创新吃法,通过现场烤制做成休闲小吃,让客户可以第一时间感受鱼鲞的风味。”朱昆进告诉记者,鱼鲞是传统美食,老一辈人爱吃,想要入局年轻消费市场需要做出调整。

朱昆进表示,该项目在年轻人消费市场的积极反应让他们充满信心。今年下半年,他们将以加盟的形式兜售整套门店系统,包括原料、设备和服务,让“鸡山岛”成为连锁品牌。

另一方面,朱昆进还将高规格东海咸带鱼、精品虾仁、沙蜆干等鱼鲞产品包装成精品礼包,从沿海一直卖到内陆。

出色的品牌效应以及美食散发的吸引力带动了鸡山的旅游热。近年来,凭借岛上民风淳朴、渔家风情浓厚、山海美景等特点,“鸡山岛”推出了游海岛、看海景、品海鲜、住渔家等渔家乐旅游休闲活动。

“‘老字号’加‘文旅’的商业模式,有助于鸡山岛鱼鲞产业发展的良性循环,也是带动整个玉环海鲜产业发展的重要武器。”朱昆进说。

记者手记

我祖辈有鸡山岛人,我是吃鱼鲞长大的。原料虽然是海鲜,鱼鲞却没有那么大的腥味,味道却保持鲜甜令人上瘾,特别适合作为零嘴或开胃菜。

据说以前,有鲜鱼是没有人愿意吃鱼鲞的,因为烹饪后的活鱼肉质鲜嫩肥美,鱼鲞却又干又硬。

但随着时代变迁,海鲜储存时长越来越久,但鱼鲞却并没有遭到淘汰,反倒凭借其独特的口感和风味屹立至今。

玉环不乏传统美食,“鸡山岛”却成为当地唯一一个有“名份”的“老字号”,这份珍贵需要保护。

鱼鲞并不是台州独有,想要突出重围,“老字号”得谋新路,做出特色,抢占先机。

如“鸡山岛”的决策,围绕鱼鲞做产品研发、搞加盟店、直播带货等,都是不愿在舒适区“养老”的表现,或许这样的竞争态度便是“老字号”长存的“秘诀”吧。

路桥——

三管齐下 根治电气焊违规作业顽疾

本报讯(记者张聆听)6月6日,路桥区应急管理局通过当地媒体,又曝光一批安全生产领域特种作业违法典型案例。

电气焊作业在现代工业生产和生活中被广泛应用,但它同时也属于高危作业,存在多种事故隐患,操作不当极易引起安全事故。

为防范化解重大安全风险,在安全生产隐患排查大整治行动中,路桥区聚焦电气焊违规作业,找“病根”、开“药方”、固“疗效”三管齐下,全面提升电气焊作业全链条安全管理能力,切实筑牢安全生产坚固防线。

要想找准问题隐患的“病根”,必须要摸清底数。路桥区利用风险普查风险点信息,开展风险研判,初步掌握涉焊作业企业情况。通过逐家精准摸排,最终形成447家电气焊相关企业、803名作业人员、261台电焊机的详细底数清单,为推进整治打下了扎实的基础。

“我们督促企业健全动火作业审批制度和电气焊作业安全操作规程,严格规范安全交底、个人防护、现场监护、应急准备等工作要求。”路桥区应急管理局负责人说,对没有固定电气焊作业的企业,督促其建立起电气焊作业临时用工安全管理制度。

该区将动火作业检查作为日常

安全检查必查内容,开展经常性、针对性的明查暗访,督促各企业进一步完善动火作业管理制度,确保动火作业各项制度规范执行到位。目前,已累计检查电焊作业177次,查处问题隐患248条,100%整改到位。

与此同时,该区开出疏堵结合标本兼治的“药方”,多批次对企业安管员、作业人员、监护人开展了专题培训,已累计开展集中培训11场次,培训人员650余名。同时也发动相关人员报名线上网络学院“电气焊作业”培训学习,累计已有1636人取得学时证明。

为更好满足作业人员考证需求,路桥区对接考试机构加密取证考试班次,目前已新增报名人数150名,新取证人员60名。此外,该区加大对无证上岗、持假证上岗等问题的打击力度,截至目前,已发现无证作业人员19名,罚款26.6万元,一案双罚率100%。

专项整治行动中,路桥区应急管理局还强化宣传,利用微信群、短信、宣传折页、检查手册等渠道将专项整治工作要求,全部送达至各生产经营单位和电气焊作业人员,精心创作《电气焊作业十不准三句半》视频进行多渠道推广。同时,利用当地媒体曝光一批电气焊作业典型违法行为,达到“一家曝光,一片警示”的效果。



箬横:芒种好时节,甜瓜大丰收

芒种时,瓜果丰。6月7日上午,在温岭市箬横镇东片农场万亩农业科技示范园区内,瓜农们正组织工人抢抓农时采摘甜瓜。据了解,该镇甜瓜种植面积5000亩左右,与西瓜、葡萄等瓜果并称为支柱型“甜蜜”产业,预估年均销售额达1200余万元。

台传媒通讯员江文辉摄

玉环:2700多万尾大黄鱼苗放流大海

台传媒通讯员倪建军

6月6日是全国放鱼日。当天,玉环市港航口岸和渔业管理局在该市南排山(海岛)附近海域举行近海增殖放流活动,该局20多位党员志愿者将2700多万尾平均规格5厘米以上的大黄鱼苗放流大海,数量创该市历史上放流鱼苗之最。

大黄鱼肉质鲜美,是名贵的海产

鱼类,历史上位列“四大海产”(大黄鱼、小黄鱼、带鱼、乌贼)之首。上世纪六七十年代,“敲梆”作业使大黄鱼资源遭到毁灭性破坏,野生大黄鱼变得难觅踪影。经过浙江省各地近十几年坚持不懈的增殖放流,东海大黄鱼资源得到有效恢复,近年渔民在东海捕获大批野生大黄鱼的喜讯一个接一个。去年1月27日,温岭渔民林维聪的双拖渔船曾在东海捕获4000公

斤野生大黄鱼,条重0.5公斤以内,价值500多万元。

据了解,自2006年以来,为恢复东海渔业资源,玉环市渔业部门每年都会举行增殖放流活动。18年来,该市共投入1961.6万元,放流大黄鱼、黑鲷、真鲷、乌贼等鱼苗共计14988.7万尾,海蜆苗25万只,对虾苗34307万尾,荔枝螺、管角螺等幼螺6900公斤。

高桥:推动企业能级工资集体协商

本报讯(记者章 韵通讯员丁君健)“没想到我们打工人也可以通过努力拥有公司的股份。这一刻,我有了公司就是家的感觉,努力也有了方向。”日前,青蛙泵业股份有限公司员工朱永安说。

据了解,前不久,青蛙泵业股份有限公司召开职工代表大会,通过集体协商,顺利通过了《改善创新奖励制度》中的相关条款。其中,对核心技术工人、管理人员实行股权激励机制,对技术人员在安全生产、技术创新上对公司产生效益的给予500—2000元

激励等条款让员工感到振奋,职工工资增长也有了更多机制保障。

“进一步完善技术工人工资增长机制,保障产业技术工人在薪酬方面的知情权、参与权和决策权,同时,技术骨干股权激励机制、技术创新奖励机制等就在本次能级工资集体协商职工代表大会上落实,不仅利于企业高质量发展,构建了企业职工双方和谐劳动关系,更搭建了企业职工利益共同体,实现共同富裕。”该公司职工方首席代表林弘说。

据悉,近年来,黄岩区高桥街

道总工会聚焦产业工人改革工作,不断推进和激励企业实施能级工资集体协商。目前,高桥街道的台州市金宇机电有限公司、青蛙泵业股份有限公司已实行能级工资集体协商制。“另有5家规上企业一直在不断完善产业工人的薪酬激励机制,通过集体协商,以股权激励机制、技术创新创造奖励等提高产业工人收入,激励产业工人不断创新,助力企业高质量发展,实现共同富裕。”高桥街道总工会的相关工作人员说。

文明健康 有你有我
“讲文明 树新风” 公益广告

社会主义核心价值观
富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

摒弃传统陋习 将病毒拒之门外
公筷公勺 文明餐桌

台州市文明办 台州市创建办