



荟长江西流之神韵

萃饮食文化之精华

湖北嘉安食品有限公司

公司是以生产西流湾牌“簰洲圆子”、“十样菜”、“臭干子”为主导产品及系列绿色食品的加工企业。厂区占地面积55.1亩，计划总投资近1.7亿元。

第一期投资2900万元以上，建成西流湾牌“簰洲圆子”生产线；第二期约投资2100万元；第三期投资1.2亿元左右，生产高科技保健品淡水鱼胶原蛋白肽。

整个项目建成，可实现年产值5亿元以上，年创利税过亿元，提供近300个工作岗位。



韵味绵长的簰洲鱼丸



众人抢尝出炉鱼丸

簰洲圆子：传承嘉鱼饮食文化

0 前言

簰洲圆子拥有悠久的历史文化底蕴。它曾是宫廷贡品，后来民间仿制且相互传承至今。

随着时代变迁，簰洲圆子跨过作坊式的制作到如今工厂式大规模的生产，湖北省嘉安食品有限公司注册名为“西流湾”牌簰洲圆子，产品销往全国多地。

现在，簰洲圆子在咸宁家喻户晓，在全国享有盛名。

0 悠久历史

相传公元1557年，明世宗朱厚熜曾巡视江南途经簰洲湾，地方官员征集当地名厨会同随从御厨，将上色鲜鱼研制成圆子供皇上膳食，明世宗膳之龙颜大悦，回京后仍念念不忘，时常索要。簰洲圆子得以名声大振。

鱼圆历史可以追溯更早。相传在春秋时期，楚文王极爱食鱼，每次用餐，山珍海味可少，惟鱼不可缺。有一次他外出回宫，见做好的武昌鱼便大口大口地吃了起来，不料，一根鱼刺扎破了他的咽喉。楚文王大发雷霆，令人将司宴官斩首。因此，谁也不敢为他做鱼了。但楚文王又一天离不开吃鱼，怎么办呢？聪明的厨师将鱼斩头去尾，剥皮剔刺，剥成细茸，做成鱼丸子，小心捧上。楚文王吃起来觉得香鲜可口，也不用担心鱼刺卡住咽喉了。从此，将鱼做成鱼丸成了荆楚一带的风俗。

与鱼丸有关的历史典故很多。簰洲圆子正是有了这些鲜活的历史传说而显得韵味绵长。

据嘉鱼县一些年长的人称，除开传说，其实簰洲圆子在当地也有几百年的制作历史。人们在自家小作坊制作，用于家人食用同时也会拿一些送礼或买卖。

0 民间文化

圆子寓意团团圆圆，民间有“无圆不成席”的说法。从古至今，每逢佳节或宴请，民间餐桌上都会有圆子。在嘉鱼，簰洲圆子更是宴席“常客”。

在嘉鱼县簰洲一带有这样一种习俗。宴席上每人发一条手帕，桌上的鱼圆每人三个，席上不吃，散席时按数由各人用手帕包好带走，带回家孝敬老人，所以在嘉鱼“吃酒席”称为“吃圆子”。

在嘉鱼，许多人都会制作鱼圆，每年到了腊月备春节年货的时候，许多家庭自己动手做鱼丸，人们总会听到案板上‘咚咚咚’的不断的剁鱼肉声。这个时候，劈鱼剁肉，团鱼丸，蒸笼出锅……做簰洲圆子，成了嘉鱼人们过年重

要的一件事情，是嘉鱼民间过年习俗。

湖北嘉安食品有限公司董事长张德胜说：“我是簰洲湾人，从小吃着簰洲圆子，受着簰洲圆子的历史文化熏陶长大。对簰洲圆子有着浓厚的感情。也希望有更多的人能吃到正宗的簰洲圆子。”在此目标下不断努力，张德胜于2012年成立湖北嘉安食品有限公司，大规模批量生产出“西流湾”牌簰洲圆子，目前圆子日产量可达2000公斤，已将圆子销往云南、贵州、四川等地。最近的计划中，张德胜将提高工厂产能，让簰洲圆子遍布全国各地。

簰洲圆子目前是咸宁名优土特产，是嘉鱼非物质文化遗产。

0 传统工艺

簰洲湾也称西流湾。万里长江向东流，而到了嘉鱼县簰洲湾却转折向西，倒流三十里，形成一个回流湾。这里成了天然的良港和江鲜聚集栖息的宝地。回流湾里的鱼格外的鲜活，做出的簰洲圆子与众不同、别具风味。

簰洲圆子鱼品讲究挑剔、工艺复杂精细。圆子选用的是西流湾新鲜的大活鱼，这样吃起来才鲜。选好的鱼送往加工车间，去鳞、去皮、去鱼骨、去鱼红……将鱼肉剥离出来也要经过不少步骤。然后就是配料，打鱼糜。鱼圆子讲究的是色、香、味，配料不到位，很大程度上影响到圆子的口感。将淀粉、鸡蛋、盐等配料按照一定比例配好后，与配好量的鱼肉倒入搅拌机中打鱼糜。打好的鱼糜，人工捏成圆子。成型的圆子放入蒸笼，第一次成型的时候要把握火候和时间，否则圆子会炸裂。



在公司生产车间，簰洲圆子从选材到加工、从配料到清蒸都是纯手工制作，工人中大多数是当地有着多年做鱼圆经验的老师傅，所做出的圆子大小均匀、圆润饱满。纯手工的传统工艺，加上科学的保鲜技术，锻造出色泽圆润、鲜味浓郁、口感细腻的“西流湾”牌簰洲圆子。

簰洲圆子工艺复杂精细，鱼品讲究挑剔，且不能掺和任何添加剂，特别受地理位置影响，离开了奇特的西流湾，便水土不服，无法复制。历来擅做簰洲圆子者，在他乡尝试，均以失败而告终，至今仍是不解之谜。“西流湾”牌簰洲圆子为原生态绿色环保食品，富含高蛋白、不饱和脂肪酸及铁、钙、磷、镁、硒等多种微量元素，经常食用，对人体能起到良好的滋补、保健功效。

湖北嘉安食品有限公司与多所高校精诚合作，雄踞簰洲湾宝地，投资建设大型现代化食品厂，整合传统工艺，运用高新技术保鲜技术，常年生产“西流湾”牌簰洲圆子。

愿天下美食者都能品尝“皇帝”曾真情赞誉的珍馐！

地址：湖北嘉鱼簰洲镇西流街特一号

电话：0715-6525777 6526777

汉办：湖北武汉武昌区中南路中商广场

写字楼A栋2117

电话：027-87125177 87895277

网址：www.hbjasp.com

