



荟长江西流之神韵

萃饮食文化之精髓

湖北嘉安食品有限公司



韵味绵长的簪洲鱼丸



众人抢尝出炉鱼丸

簪洲圆子: 传承嘉鱼饮食文化

■ 前言

簪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。

随着时间变迁,簪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”牌簪洲圆子,产品销往全国多地。

现在,簪洲圆子在咸宁家喻户晓,在全国享有盛名。

■ 悠久历史

相传公元1557年,明世宗朱厚熜曾巡视江南途经簪洲湾,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,回京后念念不忘,时常索贡。簪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。簪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,其实簪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。

■ 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,簪洲圆子更是宴席“常客”。

在嘉鱼县簪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……做簪洲圆子,成了嘉鱼人们过年重要的一件事情,是嘉鱼民间过年习俗。

湖北省嘉安食品有限公司董事长张德胜说:“我是簪洲湾人,从小吃着簪洲圆子,受着簪洲圆子的历史文化熏陶长大。对簪洲圆子有着浓厚的感情。也希望有更多的人能吃到正宗的簪洲圆子。”在此目标下不断努力,张德胜于2012年成立湖北省嘉安食品有限公司,大规模批量生产出“西流湾”牌簪洲圆子,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,让簪洲圆子遍布全国各地。

簪洲圆子目前是咸宁名优土特产,是嘉鱼非物质文化遗产。

■ 传统工艺

簪洲湾也称西流湾。万里长江向东流,而到了嘉鱼县簪洲湾却转折向西,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,做出的簪洲圆子与众不同、别具风味。

簪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,配料到不到位,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,簪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,所做出的圆子经过多次实现和不断钻研。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簪洲圆子。

簪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。历来擅做簪洲圆子者,在他乡尝试,均以失败而告终,至今仍是不解之谜。“西流湾”牌簪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养、保健功效。

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

愿天下美食者都能品尝“皇帝”曾真情赞誉的珍馐!

地址:湖北嘉鱼簪洲镇西流街特一号

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

