



工人舀起鱼露查看过滤情况



福州鱼露以新鲜海产鱼为原料,工人正在原料池中撒盐腌制

匠心传承

虾油味 最是榕城滋味长

记者走近福建非遗「福州鱼露制作技艺」,了解背后的故事

海都记者 陈逸之
毛朝青 文/图

当您饥肠辘辘时,走进福州街边传统小吃店,点上一碗热气腾腾的捞化,也许是个不错的选择。而往其中滴入几滴店家提供的鱼露,腥香味扑面而来,这场美食之旅便终于画上“点睛之笔”。

鱼露,又称鱼酱油、腓油,在老福州人的口中,它被称为虾油,味咸、鲜美、营养丰富。作为福州本土特色食品,鱼露的生产历史悠长,浸染市民生活多年,以至于老福州人看一个人福州话说得是否标准,都会用“有没有虾油味”作为评判依据。

鱼露是福州人餐桌上必不可缺的调味品,可是你知道鱼露是如何制作出来的吗?23日,记者来到位于闽清白中镇的民天食品工业园,了解第三批福建省非物质文化遗产“福州民天虾油制作技艺”背后的故事。

等待与蜕变

从鱼腥味到鱼露鲜香 至少需一年的时间

1931年,福州人王贤镇开创了“民天”品牌与虾油制作技艺。经过近百年发展,福州民天虾油制作技艺于2009年被列入“第三批福建省非物质文化遗产”。

福州鱼露制作技艺第四代传承人何勤告诉记者,福州鱼露以新鲜海产鱼为原料,在原料池中加盐腌制、盐封,这期间使用木杵搅拌,使原料融合。“原料会被存放在池中,短则十来天,长则三年。储存时间越长,原料发酵得越充分,味道也更香。”

阳光晾晒发酵环节是让福州鱼露风味独特的方法。来到工厂二楼,宽阔明亮的阳光房内整齐摆放着近千个装满原料的晒炼缸。除了雨天盖盖子避雨,晒炼缸盖子保持常开,白天晾晒杀菌,夜间吸收露水、

挥发浊气,一天天完成鱼腥臭味到鱼露香味的蜕变。

“鱼露原料需要经过两道过滤工序,其中,第一道的插筊浸提决定了原液能否完全过滤被成功收集,是极为关键的一步。”何勤告诉记者。只见一位工人将竹筊插入原液中,用木块固定,略微浑浊的渣液被竹筊分离,原液流入竹筊中,工人再将其舀回原液中。“每一缸都需要经过三次这样的过程,才可得到较为澄澈的鱼露。”工人告诉记者,较为澄澈的鱼露在过滤厂房经过第二道过滤工序后,现代蒸汽灭菌技术再对鱼露进行杀菌,最后得到成品。

虽然只是五个步骤,但鱼露从原料发酵到制成成品需要至少一年的时间。“这个过程很漫长,但是值得等待。”



将竹筊放入原液中,对浑浊的渣液进行分离



鱼露装瓶、封口、贴商标后,就可以上市了



阳光房里摆放着上千个装满原料的晒炼缸,在这里完成从鱼腥味到鱼露鲜香的蜕变



过滤池里铺着竹篾等,这种过滤方式能使鱼露更加澄澈

传承与创新

清水砂、竹篾、棕片、鹅卵石 古法过滤工艺独一家

随着市场对鱼露需求的逐渐扩大,原有的古法陶缸浸提流程不再满足生产。民天食品工业园于近年投入使用超20个全新大型发酵浸提池,鱼露最大产能达到12000吨。此外,空压机充气设备代替了木杵,只需插入池中,即可搅拌鱼糜。

不过,传统工艺并没有被完全摒弃。记者随工作人员来到过滤厂房,只见深达两米的过滤池底部,铺有一层竹篾,一些砂石散落在上

面。“我师傅告诉我,以前的自来水是用清水砂过滤的,过滤后的水质更纯净。”

何勤告诉记者,民天鱼露的过滤也采用了这种方法,且是鱼露生产企业中的独一家。“过滤池一共设置了四道过滤工序,最上层是清水砂,下两层分别是手工编织的竹篾和棕片,最下层是鹅卵石。”何勤说,“这样既能使鱼露更加澄澈,也能减少使用化工产品,最大程度保留鱼露的原有风味。”

“现在有越来越多的消费者购买我们的鱼露产品,我们也根据每个群体的偏好调整不同款鱼露的口味。”何勤表示,大众喜好不断变化,但福州鱼露的传统生产技艺将持续保留。

“我们在创新工艺的同时,也将继续保持初心。”民天食品工业园技改负责人黄星文表示,目前,民天正作为牵头企业,与其他鱼露生产企业一同制定福建鱼露团体标准,助力福州鱼露产业化、标准化,进一步走向世界。