

它是新老福州人的特色菜肴,海外侨胞的思乡菜,网友点赞的舌尖美味 一粒小小鱼丸 凝结福州记忆

福州,中国海鲜美食之都、中国鱼丸之都。福州人,以海为田,逐鲜而居,一粒小小的鱼丸,凝结着浓浓的乡愁。

老福州人: 一道特色菜肴

从街巷深处传来“锵锵”的清脆响声,小贩牵行着装有食担的自行车,食担上装着热气腾腾的鱼丸,无须吆喝,人们只要听到敲碗声,就知道卖鱼丸的来了——对于不少老福州人来,鱼丸是他们的一道乡愁记忆。

“俗话说,没有鱼丸不成席。过去办酒席,客人都要‘夹酒包’,酒包中要有鱼丸,个头有小孩子拳头大,‘夹’回家,切成小块,分给大家吃。”陈依伯说,鱼丸是福州人过年餐桌上的一道必不可少的特色菜肴,寓意“团团圆圆,年年有余”。

“鱼丸是福州的老味道。逛渔博会就是要吃鱼丸,连江的、福清的、鼓楼的,都要尝一尝!”王大姐年年逛渔博会、年年买鱼丸,今年



市民购买散装福州鱼丸。

还带了4岁的外孙来吃鱼丸。

新福州人: 一张小吃名片

“来福州以后逛遍大街小巷,处处悬挂着大大小小的鱼丸招牌,凸显着福州特色风味,营造出鱼丸之都的氛围。我尝过很多家的鱼丸,给我的感觉是,老品牌鱼丸的口感最饱满,能尝出鱼肉的纹理,汤底也异于普通的店铺,有一种浓浓的鱼味。”从龙岩来福州工作的

“90后”蓝女士对福州鱼丸情有独钟,“希望有福之州的鱼丸能给我带来运气”。

来自厦门的苏女士说,在福州鱼丸众多品类中,她最喜欢吃墨鱼丸,一口下去,Q弹糯滑,比肉丸更具有细软嚼劲。

海外侨胞: 一道思乡菜

“对于我们这些海外侨胞来说,鱼丸就是一道‘思乡菜’。每每



匠人展示鱼丸制作过程。

回国探亲、旅游都要拎上几袋鱼丸,或自己品尝,或拿来送人。以前,鱼丸携带不方便,我们得用厚衣服包裹着;现在,福州鱼丸销往海外,我们购买也方便多了。”连江侨胞陈先生说。

“以前,嘴馋了,却吃不到鱼丸;这几年,在美国超市就能买到鱼丸了。”旅居美国的林先生说。

“我们希望海外华人吃到福州鱼丸,就能找到家乡的记忆。”据福州旭煌食品有限公司工作人员介

绍,作为“中国鱼丸之都核心企业”之一,公司近年来积极参加波士顿水产品博览会、比利时布鲁塞尔世界水产品展、中国-东盟食品博览会等国际性展会,积极推广福州鱼丸等鱼糜制品,侨胞在外国一些超市也能买到福州鱼丸。

网友: 一道舌尖美味

“鱼丸,当属福州小吃排行榜第一位! 鲨鱼丸够鲜,马鲛鱼丸丝滑,鳗鱼丸一口爆浆,墨鱼丸Q弹脆。”微信网友“文墨”如此形容道,“刚出锅的鱼丸,丝滑触感好似蝉衣,持久韧劲如牙间跳舞,外皮微破,则肉香溢出,萦绕齿间。”

“回味当初在福州的记忆,超级好吃。”抖音网友“半颗糖”说。

“想回福州吃鱼丸了,想念”“在福州待了3个多月,吃鱼丸吃得爽”“家里孩子多!天天抢着吃鱼丸”……不少网友点赞福州鱼丸。

(郑瑞洋/文 林双伟/图)

奏响乡村振兴曲,续写福定山海情,架起两岸友谊桥 福州鱼丸“朋友圈”越来越大

福州鱼丸虽“小”,却有“大”文章:它既是福州市民游客的“特色菜”,也是渔民村民的“致富菜”,又是马祖乡亲的“乡愁菜”,还是定西人民的“友谊菜”。

带动渔民就业奏响振兴曲

连江鱼丸久负盛名,在业界素有“福州鱼丸看连江”的说法,它也是当地渔民就业增收的重要渠道。

早在300多年前,鱼丸就是连江黄岐镇居民宴请宾朋的上等名菜。黄岐鱼丸以新鲜鳗鱼、鲨鱼为原料,皮薄色洁,鱼鲜肉香,如同乒乓球一样弹性十足。黄岐鱼丸制作技艺代表性传承人林禹告诉记者,镇里不少渔民从事鱼丸加工,经营好的鱼丸店一年可赚上百万元。

据黄岐镇政府工作人员介绍,该镇从事鱼丸鱼面等生产制作的企业、小作坊和个体户共有30多家,年产值近1亿元。在“福州第一大村”——连江晓澳镇百胜村,生产鱼丸等产品的福州百洋海味食品有限公司,带动当地村民就业,助力曾经的贫困村奏响振兴曲。

同样加快振兴步伐的还有连江东岱镇的东水村。东水村

位于敖江入海口,鳗鱼产量居全县之首。“鱼丸等鱼糜制品需要大量的鳗鱼,我们公司每年都会向东水村渔民收购1000吨鳗鱼,带动了当地就业和鳗鱼产业的发展。”福州百洋海味食品有限公司相关负责人说。

牵手定西土豆续写山海情

定西,中国马铃薯之乡,土豆资源丰富;福州,中国海洋美食之都,鱼丸等鱼糜制品需要土豆。

一个是定西特产,一个是福州特产,可否让两者“联姻”,既解决土豆销路问题,又提升鱼丸口感呢?早在2018年,通过东西部扶贫协作,来自定西市陇西县的土豆淀粉销往连江,被用于制作福州鱼丸。这次“山海互动”,创造了“消费+产业”扶贫的“福州模式”。

“我们每年都会从定西购进500吨左右的土豆淀粉,用来加工成福州鱼丸。”福州百洋海味食品有限公司相关负责人说,公司还先后吸纳了30多名陇西贫困户进厂务工。

今年,福州市农业科学研究所与定西市开展东西部合作,在连江县新洋村打造“黑金刚”试种基地,从定西引进名优

特土豆品种,福州鱼丸与定西土豆再续前缘。

两岸共制鱼丸架起友谊桥

连江马祖一水相连,血肉相亲。近年来,随着两岸交流交往的不断深入,连江和马祖职工以鱼丸为纽带,架起了一座友谊桥。

2019年3月,来自连江与马祖的400多名职工代表齐聚琯头镇,开展了以“传承工匠精神,共叙两岸情”为主题的职工鱼丸制作友谊赛暨民俗文化交流活动。双方还签订了《连江—马祖两地职工技术文化交流合作协议书》,联合打造鱼丸制作等高质量劳动竞赛。

“鱼丸是我们共同的财富,子子孙孙都应传承下去,发扬光大。”马祖乡亲陈昱荣曾在接受采访时说。同年11月,马祖乡亲曹常斌入选福州市第四批非遗项目(连江黄岐鱼丸制作技艺)传承人。

据马祖有关人士介绍,鱼丸是马祖澳两岸最厚重的乡愁记忆,马祖鱼丸制作技艺一度面临失传,随着“黄岐—马祖”客运航线的开通,两岸将携手共同发展鱼丸产业,这座友谊桥将越来越宽。(郑瑞洋)

传承上百年 坚守福州味 非遗项目“永和鱼丸制作技艺”传承人希望 将鱼丸打造成福州名片

在本届渔博会上,福州鱼丸一如既往地吸引了众人的目光。非遗项目“永和鱼丸制作技艺”传承人刘景舒表示,希望将鱼丸打造成福州名片。

鱼丸是老福州人记忆里不可或缺的部分。白色的鱼丸随着沸腾的热气翻滚浮沉,素净的瓷碗热气腾腾……在老福州人的印象里,这一幕无比亲切。

据介绍,本土鱼类多刺,加工不易,但爱吃、会吃的福州人,将鲜嫩的鱼肉从细密的小刺中拣出,加上配料,与猪肉合味。“两种味道合成一个‘鲜’,这道家喻户晓的美食源自福州人对美食、对生活的热爱。”福州永和鱼丸制作技艺项目传承人刘景舒说,



永和鱼丸博物馆内展示古时制作鱼丸的场景。

福州鱼丸是福州人饮食文化的一个缩影,在某种意义上代表着福州人的一种精神。

“作为非遗项目,永和鱼丸的制作技艺已经有上百年的历史。传承至今,核心技艺没有变,但原料日臻优质。”刘景舒说,从前由于冷藏技术的限制,制作鱼丸选用的鱼肉种类驳杂。

“真正的福州‘鱼味’是什么?我认为只有新鲜、干净的原料,才能做出福州鱼丸最地道的味道。”刘景舒说,他决心保持大众对福州鱼丸味道的印象,目前永和鱼丸的原料着重采用鲨鱼、青鳗、石斑鱼等,不用其他添加剂,致力于打响“有鱼香而无腥”的名号。在他看来,必须坚守传统工艺和鱼丸品质,“要做就做自己想吃的良心鱼丸”。

2008年,“永和鱼丸制作技艺”被列入省级非物质文化遗产保护项目。“传统文化技艺的守护,靠的不仅是我们个人的努力,来自社会各界的力量也支撑着我们。”刘景舒说。

永和鱼丸正在申请国家非遗项目,他对鱼丸产业未来的发展始终抱着一份憧憬,刘景舒说:“希望可以为福州鱼丸的发展出一份力,努力将鱼丸打造成福州的名片之一。”

(蓝秀楠/文 林双伟/图)