



晚晴匠人

## 深沪73岁张于达：坚守家族百年手艺 一粒鱼丸浓缩一生

在晋江众多特产当中，深沪鱼丸让人印象深刻。据《深沪镇志》记载，“深沪鱼丸亦称深沪水丸，素以‘味鲜不腥、质脆不硬、肉嫩不烂、触壁如球、口齿留香’而闻名遐迩。其式样有水丸、馅丸（大粒包腹水丸）、拳头拇丸、虾丸以及鱼卷、酥糕等。原料是本地盛产的‘九母’鱼、‘鳗支’鱼、马鲛鱼、鲨鱼及鲂鱼等鲜肥海鲜，经去皮剥骨取肉后，放于低围大瓷壶里用手捣碎，再分程序加配清粉（特制纯净地瓜粉）、肥肉、蒜茸、味精、盐等作料，细搓到一定程度，再经水煮熟即成品。”

《深沪镇志》描述的正是手工制作鱼丸的过程。随着社会的发展，如今，深沪鱼丸的制作逐渐机械化。而有一位老人还在坚持用手工制作着鱼丸，他就是深沪73岁的张于达。



58年手作鱼丸 每一粒都饱含匠心



如今，位于深沪镇同心路的张于达鱼丸店里，各种产品琳琅满目，既有传统的水丸、拳头拇、虾丸、马加羹、墨鱼卷，也有独家的松菇酥糕、虾丸浮片。“这个虾丸浮片就是当时张道炳研制并大受欢迎的‘虾丸浮’，现在已经很少人做了。”

1964年，15岁的张于达传承父亲技艺，开始自立门户，自产自销。“那时，我们还住在虾丸巷里，每天凌晨就要开始买鱼做鱼丸，然后天还没亮就得去卖鱼丸。”让年轻的张于达印象深刻的是，为了抢购到做鱼丸的鱼，除了要了解潮水的涨退渔船回归的时间，还要对各种鱼的了解，以及“抢鱼”的拼劲。“有的时候深沪没有鱼买，比如渔船出去没打到货，那我就去其他地方买鱼，如到科任、溜江、石圳等村去。那个时候，常常出现抢鱼的情况。一艘小船回来有时就收获四五十斤的鱼，常常是一靠岸就有五六个人一哄而上，争着从鱼筐里抓鱼到自己的筐里。”张于达回忆起过去抢鱼的情景，忍不住叹息，“有时运气好，能抢到二三十斤，有时就只能空手而归。不像现在这么方

便，不用自己再去码头，只要打一个电话，就会有几个长期合作的渔船将鱼送过来。”

做完鱼丸，就要出去卖，最早的时候，张于达挑着鱼丸担子走上十几里路，一路吆喝着卖，到后来变成骑自行车卖，又从自行车变成摩托车，直到他把在虾丸巷老宅的店搬到现在的店址后才安定下来。“刚开始去卖的时候没什么经验，也不敢吆喝，常常要卖到下午，十几个小时里只花五分钱买一个饼充饥。”但最辛苦的不是卖鱼丸，而是制作鱼丸。

手工制作鱼丸，要经过买鱼、杀鱼、清洗、放到挂钩上吹风一小时，而后开始分离鱼肉鱼骨和鱼皮，再捣碎、加料、摔打、冷成型等环节。放到挂钩上吹风这一环节在深沪很多制作鱼丸的商家里已经没有了，这一步的目的是为了将鱼肉血水放干净，做出来的鱼丸就会更白润。“现在很多人省去这个环节，为了让鱼丸更白就会添加一些添加剂，这是不对的。”张于达的店内挂着两个大铁钩，每个大铁钩上有四个又长又尖的钩针，每天清洗完杀好的鱼后，张于达就会把鱼一条一条地挂到上面，然后打开风扇吹上一小时，而后进入剔骨分离的步骤。

剔骨分离是制作鱼丸很关键的一步，只见特制的刀，手起刀落，在你还没反应过来的时候，张于达已经把一条马鲛鱼分离好了，“分离一条马鲛就三刀，从铁做的刀到不锈钢制作的刀，无论刀的材质如何都不影响张于达剔骨去皮的速度。而后进入捣碎、加料、摔打的环节，就是手工制作鱼丸的标志环节了。”张于达说，虽然现在不少人都用机械制作代替了摔打这一环节，但是他觉得这一步一定不能省，他坚持着每天都要手工摔打鱼肉，也要求儿子张俊评要坚守这一步骤。

“你有没有发现我们的左右手臂不一样粗？”张于达晃了晃自己的双臂，又指了指儿子的双臂说道。记者仔细一看，果然两人的左右手臂明显是不一样的，都是右手的胳膊更粗，而左手的胳膊比较细，“右手要出力，每天都用右手，捣碎，摔打出胶，在摔打的过程中，手能感知到鱼肉的黏度，这样靠手感去控制摔打的力度和时间，出来的鱼丸才会好吃。”张于达说，用手工做出来的鱼丸，表面更光滑、更有弹性，吃起来甘润，而且久煮不烂。

“做这一行，365天没有得休息。以前没有冰箱保存鱼，一天只能作五六十斤，现在可以做到200多斤，最多的时候也只能做300多斤。”在张于达的店里，墙上挂满了各种荣誉，比如“晋江伴手礼优秀产品”等。其中，最为醒目的一张1982年9月的个体经营税务登记证，上面写着当时张于达鱼丸店的经营情况。小小一张证，却见证了张于达对于手工做鱼丸半个世纪的坚守。

### 家族百年手艺 曾是深沪一绝

说起深沪手工鱼丸的故事，那得从100多年前说起。

《深沪镇志》记载：深沪鱼丸始创于清同治年间，创始人张昌盘曾是位走南闯北的船商。当时，台湾与广东已有鱼丸在摊点中出现，其烹饪法引起张氏兴趣，经多年的反复实践，终于研制独具一格的“深沪水丸”来，且是“青出于蓝胜于蓝”。张氏便以此为业。至第二代，即张道炳、张道尚、张道锦三兄弟时期，其业更发达。

清光绪年间，长子张道炳带领兄弟在继承父业中，又研制出“虾丸”新样品，经油炸加工成“虾丸浮”，因保鲜期达月余，就在泉州设总批发站，销往台湾、上海、广东、福州等埠头销售，这便是深沪鱼丸最鼎盛时期。由于张氏鱼丸知名度高，人们便将张氏家族居住地叫为“虾丸巷”，称张道炳为“虾丸炳”，至今还沿袭其称。

张于达正是师承于张道炳一脉。他的父亲张孚为早年跟随堂叔张道炳学习鱼丸制作，成为深沪鱼丸第三代传承人。张孚为学习刻苦钻研，在传统鱼丸制作工艺上，结合当时渔民赶集对热食的喜好及需求，创作出“斗昌羹”“马加羹”“鱼丸汤”等汤点，从此张孚为走上了“汤点”贩卖之路。1925年，由于擅于经营，通过几年的奋斗，在当时庵埔山（老百姓休闲娱乐聚集地）最有利的地段买下了一座大厝立根基，创立“张孚为汤点铺”，从此走向“铺头”生意。

《深沪镇志》记载：清末民初，深沪的羹食均为大坂张氏所统揽，是一项家族秘传食谱。著名的有：张昌云的鱼羹、肉羹、牛肉羹；张阿显的蚝羹、狗鲨羹；张孚为的鲳羹、虾羹、马鲛羹等。张孚为与张昌枏的壶仔饭对摊，当时便流行“壶仔饭配鲳羹”的佳肴组合。“张孚为汤点铺”后来由张于达传承，变成了张于达鱼丸店，至今已有上百年历史，是深沪负有盛名的老字号之一。



### 五代传承 传统鱼丸有新生

在鱼丸店里，每天除了张于达老夫夫妻俩忙碌的身影外，还有其儿子张俊评的身影。

今年48岁的张俊评从小跟着父亲学习制作鱼丸，是深沪鱼丸第五代传承人。2005年，张俊评在用心钻研鱼丸制作技艺之余，利用互联网新媒体等开拓市场，将产品销往全国各地及东南亚国家，并注册“三只鲨鱼”商标参与市场品牌竞争，通过传承让这个老字号得以发扬光大。

“以前都是自己挑出去卖，后来坐在店里卖，现在他都能在网上卖了，时代变化太厉害了。”张于达

对于儿子在网上宣传售卖鱼丸的行为大为赞赏，觉得这让更多人知道了深沪的特产，也让更多人知道了自己的鱼丸。随着时代的发展，许多人的购买渠道从线下转移至线上，尤其是这两年，大家更是把目光瞄准直播。为了让更多人了解和认识深沪美食，张俊评利用互联网学习网络营销及视频制作。2019年开始，他利用抖音直播带货，不仅获得可观的销量，还引起了许多在外晋江人的思乡之情。许多喜爱深沪特产的外地客人慕名而来，有不少人特意驱车到深沪购买深沪特产。“曾有一对厦

门老夫夫妻驱车到店，一次性购买3000元产品。”张俊评说。如今，张于达的手工鱼丸不仅卖到了全国各地，还卖往外国。现在，缅甸、越南、菲律宾、马来西亚等国家，许多华侨都是张于达鱼丸店的常客。

“不管是什么样的销售方式，目的都是为了推广深沪美食，让全国、全世界都能品尝到深沪美食、深沪的鱼丸。不过前提是我们要保证传统鱼丸的口感和品质，坚持手工制作，才能让他们吃到家乡的味道。”张于达说，为了让人们吃到家乡的传统味道，他会和儿子把这个老手艺一直坚持下去的。

### 本期刊名题字人物



许南洲 1949年出生，2000年受聘为晋江市东石镇许西坑村老年协会秘书长，老年学校校长。

### “晚晴”刊名邀你来写

刊名题写请注明个人简介(含个人照片)、联系电话。

### 资讯

### 晋江爱尔眼科门诊落户安海



本报讯 日前，爱尔眼科医院集团福建省第十五家连锁眼科医疗机构——晋江安海爱尔眼科门诊正式开业。开业典礼上，还举行了“侨爱心·光明行”晋江安海站的启动仪式。

爱尔眼科福建省区首席顾问方一明在致辞中介绍，安海爱尔眼科是爱尔福建省第一家开到乡镇的眼科门诊。安海爱尔眼科门诊的开设，旨在助推分级诊疗、医疗下沉，打通“最后一公里”，把专业医疗资源下沉到乡镇。

据悉，位于安海镇东鲤社区鸿江中路129号、131号上悦城的晋江安海爱尔眼科门诊部，设有医学验光配镜、视光斜弱视矫正、小儿眼科、干眼门诊及综合眼病门诊，可全面开展综合眼病检查、青少年近视眼防控、斜弱视、视觉功能障碍、双眼视觉训练、干眼等眼科诊疗项目。诊疗设备科学先进，就医环境温馨舒适，能为每一位眼疾患者提供全生命周期眼保健及眼科诊疗服务。

### 《晚晴》周刊联系方式

为了方便与读者们互动，我们设置了多个互动渠道，欢迎与我们联系。来信来稿请注明姓名、年龄、联系方式。

联系电话：13505065057  
15980068048

投稿邮箱：33853075@qq.com  
84552165@qq.com

微信留言：关注“晚晴周刊”微信公众号，直接发送至后台。

寄信地址：晋江市长兴路报业大厦20楼  
晋江经济报社专刊部《晚晴》周刊收。