



晉江經濟微信公眾號



晉江新聞微信公眾號

2022年11月4日 星期五  
农历壬寅年 十月十一

JINJIANG ECONOMY NEWS

## 晉江經濟報

E-mail:jjb419@yahoo.cn

菲律賓版

第3449期

晉江新聞網

www.ijjnews.com

深滬73歲張于達：  
堅守家族百年手藝 一粒魚丸濃縮一生

本報記者 黃海蓮



夫妻倆忙碌的身影外，還有其兒子張俊評的身影。

今年48歲的張俊評從小跟着父親學習制作魚丸，是深滬魚丸第五代傳承人。2005年，張俊評在用心鑽研魚丸制作技藝之餘，利用互聯網新媒體等開拓市場，將產品銷往全國各地及東南亞國家，並註冊“三隻鯊魚”商標參與市場品牌競爭，通過傳承讓這個老字號得以發揚光大。

“以前都是自己挑出去賣，後來坐在店裏賣，現在他都能在網上賣了，時代變化太厲害了。”張于達對於兒子在網絡上宣傳售賣魚丸的行為大為贊賞，覺得這讓更多人知道了深滬的特產，也讓更多人知道了自己的魚丸。隨着時代的發展，許多人的購買渠道從線下轉移至線上，尤其是這兩年，大家更是把目光瞄準直播。為了讓更多人了解和認識深滬美食，張俊評利用互聯網學習網絡營銷及視頻制作。2019年開始，他利用抖音直播帶貨，不僅獲得可觀的銷量，還引起了許多在外晉江人的思鄉之情。許多喜愛深滬特產的外地客人慕名而來，有不少人特意驅車到深滬購買深滬特產。“曾有一對廈門老夫妻驅車到店，一次性購買3000元產品。”張俊評說。如今，張于達的手工魚丸不僅賣到了全中國，還賣往外國。現在，緬甸、越南、菲律賓、馬來西亞等國家，許多華僑都是張于達魚丸店的常客。

“不管是怎樣的銷售方式，目的都是為了推廣深滬美食，讓全國、全世界都能品嚐到深滬美食、深滬的魚丸。不過前提是我們要保證傳統魚丸的口感和品質，堅持手工制作，才能讓他們吃到家鄉的味道。”張于達說，為了讓人們吃到家鄉的傳統味道，他會和兒子把這個老手藝一直堅持下去的。



一條馬鮫魚分離好了，“分離一條馬鮫就三刀，從鐵做的刀到不銹鋼制作的刀，無論刀的材質如何都不影響張于達剔骨去皮的速度。而後進入搗碎、加料、摔打的環節，就是手工制作魚丸的標志環節了。”張于達說，雖然現在不少人都用機械制作代替了摔打這一環節，但是他覺得這一步一定不能省，他堅持着每天都要手工摔打魚肉，也要求兒子張俊評要堅守這一步驟。

“你有沒有發現我們的左右手臂不一樣粗？”張于達晃了晃自己的雙臂，又指了指兒子的雙臂說道。記者仔細一看，果然兩人的左右手臂明顯是不一樣的，都是右手的胳膊更粗，而左手的胳膊比較細，“右手要出力，每天都用右手，搗碎，摔打出膠，在摔打的過程中，手能感知到魚肉的黏度，這樣靠手感去控制摔打的力度和時間，出來的魚丸才會好吃。”張于達說，用手工做出來的魚丸，表面更光滑、更有彈性，吃起來甘潤，而且久煮不爛。

“做這一行，365天沒得休息。以前沒有冰箱保存魚，一天祇能做五六十斤，現在可以做到200多斤，最多的時候也祇能做300多斤。”在張于達的店裏，牆上掛滿了各種榮譽，比如“晉江伴手禮優秀產品”等。其中，最為醒目的一張1982年9月的個體經營稅務登記證，上面寫着當時張于達魚丸店的經營情況。小小一張證，卻見證了張于達對於手工做魚丸半個世紀的堅守。

## 五代傳承 傳統魚丸有新生

在魚丸店裏，每天除了張于達老

姓休閒娛樂聚集地）最有利的地段買下了一座大厝立根根基，創立“張孚為湯點鋪”，從此走向“鋪頭”生意。

《深滬鎮志》記載：清末民初，深滬的羹食均為大坂張氏所統攬，是一項家族式秘傳食譜。著名的有：張昌雲的魚羹、肉羹、牛肉羹；張阿顯的蚝羹、狗鯊羹；張孚為的鯧羹、蝦羹、馬鮫羹等。張孚為與張昌樅的壺仔飯對攤，當時便流行“壺仔飯配鯧羹”的佳肴組合。“張孚為湯點鋪”後來由張于達傳承，變成了張于達魚丸店，至今已有上百年的歷史，是深滬員有盛名的老字號。

58年手作魚丸  
每一粒都飽含匠心

如今，位於深滬鎮同心路的張于達魚丸店裏，各種產品琳琅滿目，既有傳統的水丸、拳頭母、蝦丸、馬加羹、墨魚卷，也有獨家的鬆菇酥糕、蝦丸浮片。“這個蝦丸浮片就是當時張道炳研制并大受歡迎的‘蝦丸浮’，現在已經很少人做了。”

1964年，15歲的張于達傳承父親技藝，開始自立門戶，自產自銷。“那時，我們還住在蝦丸巷裏，每天凌晨就要開始買魚做魚丸，然後天還沒亮就得去賣魚丸。”讓年輕的張于達印象深刻的是，為了搶購到做魚丸的魚，除了要了解潮水的漲退漁船回歸的時間，還要有對各種魚的了解，以及“搶魚”的拼勁。“有的時候深滬沒有魚買，比如漁船出去沒打到貨，那我就會去其他地方買魚，如到科任、溜江、石圳等村去。那個時候，常常出現搶魚的情況。一艘小船回來有

時就收獲四五十斤的魚，常常是一靠岸就有五六個人一哄而上，爭着從魚筐裏抓魚到自己的筐裏。”張于達回憶起過去搶魚的情景，忍不住嘆息，“有時運氣好，能搶到二三十斤，有時就祇能空手而回。不像現在這麼方便，不用自己再去碼頭，祇要打一個電話，就會有幾個長期合作的漁船將魚送過來。”

做完魚丸，就要出去賣，最早的時候，張于達挑着魚丸擔子走上十幾里路，一路吆喝着賣，到後來變成騎自行車賣，又從自行車變成摩托車，直到他把在蝦丸巷老宅的店搬到現在的店址後才安定下來。“剛開始去賣的時候沒什麼經驗，也不敢吆喝，常常要賣到下午，十幾個小時裏祇花五分錢買一個餅充饑。”但最辛苦的不是賣魚丸，而是制作魚丸。

手工制作魚丸，要經過買魚、殺魚、清洗、放到掛鉤上吹風一小時，而後開始分離魚肉魚骨和魚皮，再搗碎、加料、摔打、冷水成型等環節。放到掛鉤上吹風這一環節在深滬很多制作魚丸的商家裏已經沒有了，這一步的目的是為了將魚肉血水放幹淨，做出來的魚丸就會更白潤。“現在很多人省去這個環節，為了讓魚丸更白就會添加一些添加劑，這是不對的。”張于達的店內挂着兩個大鐵鉤，每個大鐵鉤上有四個又長又尖的鈎針，每天清洗完殺好的魚後，張于達就會把魚一條一條地挂到上面，然後打開風扇吹上一小時，而後進入剔骨分離的步驟。

剔骨分離是制作魚丸很關鍵的一步，祇見特制的刀，手起刀落，在你還沒反應過來的時候，張于達已經把

2022年為民辦實事項目  
6個項目已提前完成

本報訊（記者 李玲玲）2日，記者從有關部門獲悉，2022年晉江市委、市政府為民辦實事項目總體進展順利，截至10月底，已有6個項目提前完成，2個項目基本完成，其餘14個項目按進度有序推進。

提前完成項目包括持續推進電力“雙滿意”工程、電子健康卡（醫碼通）項目二期、5個婦女兒童閩南傳統文化體驗點、實施就業穩崗提升工程、開展100場文藝精品公益性演出、新改建10所公辦幼兒園等。

國網晉江市供電公司相關負責人表示，電力“雙滿意”工程方面，已經完成4個老舊小區的供配電設施改造，新改建40個供電臺區，完成3個精品臺區，改造安裝智能電表19634隻。

此外，有2個項目基本完成。其中，實施10個老舊小區改造示範項目，已有建行宿舍樓、梅青商貿城、梅



驗點。磁灶鎮畔傳統陶藝婦女兒童體驗。本報記者 董嚴軍 攝

園大廈、工商住宅區、工商銀行住宅區、教師安居工程樓、華僑新村、中行宿舍樓、中百套房、糖烟酒套房基本完工，市直機關宿舍樓改造項目已完成合同工程量70%。補助部分計劃生育家庭參加基本養老保險項目，今年新增補助對象10977人，已全部完

成審核，正在撥款中。

“其他14個項目正在有序推進中。”晉江市政府督查室相關負責人表示，他們將對照各項目時間節點、進度要求、責任分工，督促項目建設加快步伐，確保項目保質保量有序推進，兌現對人民群眾的莊嚴承諾。

## 勁霸集團馳援福州抗疫一綫

本報訊（記者 施珊妹）近日，勁霸集團通過英林心公益慈善基金會向福州捐贈一次性防護服、隔離衣、核酸甲褂共300件，N95防護口罩、一次性防護面屏、外科口罩共3000個，該批防疫物資已于當日送抵福建省委統戰部後勤服務中心。記者了解到，自2020年新冠疫

情首次爆發至今年7月，勁霸集團已通過中國青少年發展基金會、上海市慈善基金會、上海金山紅十字會、上海市普陀區光彩事業促進會、泉州市紅十字會、晉江市紅十字會、英林心公益慈善基金會等公益機構主動捐贈80次，累計捐贈現金與防疫物資超9300萬元人民幣。

“手裏像抱着豐收的果實，自信抬頭面帶笑容……”2日，晉江市安海中心小學“鴻儒”少年宮舞蹈室裏，晉江市舞蹈家協會副主席黃冬藝老師正指導興趣小組的孩子練習閩南少兒民間舞蹈。如今，鄉村學校少年宮已成為學生展示才華、培養自信的廣闊平臺。

本報記者 董嚴軍 攝

