

最厦门

城市读本

恋恋老手艺之鱼露①

大海之鲜

文/朱家麟 吴玫红 刘凉军
摄影/谢培育

厦门人所说的鱼露，在福州也称虾油或者鲑油，泉州人多称它达鲑汁，漳州人叫汁仔，潮汕人实在，称它臊汤，最近才被有的商家雅号为初汤，而在省外各地还有更多俗称：鱼油、鱼汤、鱼汁仔、咸汁、汁仔、腥汤、鲛汁、鱼酱油……

鱼露是水产品与盐经发酵产生的液状调味品，因基料、发酵方法与程度不同，会呈现不同风味。在生物发酵化出的醇厚酸香艺术品里，鱼露的独特性是“鲜”。嗅觉对它的初感是腥臭，在味觉加入后却展露出悠长而有后味的鲜美。鱼露曾是包括闽南乃至整个中国沿海人民最亲近的盐鲜玉露，直到半世纪前才被味精、酱油“驱逐”出餐桌。

本期恋恋老手艺，我们来到惠安小岞镇，来感受一下鱼露工艺的“鲜”和鱼露匠人“有味道”的人生。

