百年清蒸，一味本真

非遗工艺 · 原味海参清蒸技艺

一锅清蒸，传承百年。尚晏堂「原味海参清蒸技艺」，源自胶东沿岸渔家四代相传的做参手艺，2025 年获评青岛西海岸新区非物质文化遗产代表性项目。我们坚持用最朴素的方式对待海参——不添厚重调味，只以恰到好处的火候，留住大海的本真之味。

非遗身份，官方认定

2025 年 3 月 5 日，青岛西海岸新区管委公布第八批区级非物质文化遗产代表性项目名录，青岛双维食品有限公司申报的「原味海参清蒸技艺」入选传统技艺类代表性项目。

- 2025 年 6 月，企业被认定为青岛西海岸新区第四批非遗工坊，非遗技艺实现规模化、活态化传承
- 2025 年 6 月，董事长王记宾获评该非遗项目代表性传承人，传承谱系获官方认定
- 2025 年 5 月，原味海参产品入选「中国 · 非遗好礼」，登陆中央电视台荣誉播出
- 原味海参清蒸工艺曾获青岛非遗美食百佳奖
- 高活性即食海参制作技艺经科技成果评价，达到国内领先水平

四代传承，百年手艺

沿岸渔家世代依海为生，这门清蒸手艺在家族里默默传了百余年。

太爷爷定下基础清蒸流程；祖父逐年优化步骤；父亲在前两代经验上反复打磨——捕捞、清理、文火蒸制环环相扣，数十年实操沉淀出独到的控火心得。年少时，王记宾常跟着长辈出海收参，傍晚伴着蒸汽看长辈加工。技艺不必刻意教学，年复一年的观摩与实操，早已让原味清蒸的手法融入血脉。

祖辈常年守着海水与蒸锅，手掌布满厚茧，对待海参却始终细致谨慎。这份分寸感，正是这门手艺最珍贵的部分。

原味的讲究，藏在火候里

所谓原味海参，就是全程不添加厚重调味，只用清蒸激发食材本身的鲜香。看似简单的工序，实则步步考究：

- 把控捕捞时节：足龄采捕，时机决定肉质
- 精细清洗去腥：层层处理，不留敷衍
- 精准控温清蒸：过火则营养流失、肉质发硬；火候不足则带着腥气

蒸制温度与时长，容不得半点偏差，精准的熟化节点，靠的是长年积累的实操经验。做好的海参肉质弹嫩、入口清润，没有辅料掩盖，只有海参天然的淡淡海味——那是大海本来的味道。

古法新造，活态传承

非遗从来不是锁在展馆里的静态展品，而是流淌在生产与饮食里的鲜活文化。

尚晏堂以非遗清蒸古法为根基，融合自主研发的 VT 专利锁粹技术，实现「全程无液态水接触、无高温久煮、无高盐」的低温分段温和锁活加工：

- 历时五年、蒸废七千余只海参的极限攻关，每一只失败品都标注参数贴上墙，筑起一面「失败档案墙」
- 70℃至 96℃温控区间、0.5℃精细步长、72 小时不间断温度极限测试
- 经此工艺，海参蛋白质、皂苷、氨基酸等核心营养留存达传统工艺的 6 倍以上

老手艺因此走出作坊、走进现代工厂，实现规模化、标准化、活态化传承——这是非遗在当下最有生命力的样子。

传承人的话

一纸非遗认证，背后是沉甸甸的传承责任。四代人，一辈子，只做好一只海参——把无形的手艺，化作入口可感知的滋味。后半辈子，我依然守着这份匠心，不负热爱，不负使命。