



非遗技艺传承人区建恩 受访者供图



凤城鱼皮角顺德非遗文化美食展览中心

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

文/图 羊城晚报记者 许张超 曹月

从废田筑塘到引水入渠，一口口望不尽的鱼塘盛产鱼类，印证着顺德人在烹鱼上的极致追求。在素有“鱼米之乡”美誉的顺德，吃鱼求鲜的传统和脍不厌精的烹饪，催生出了烹鱼技艺的更新。煮、炙、炸、蒸、甑、炒、烧、煎、炖、拌……一条鱼从鱼头吃到鱼尾，鱼身上下无一不可做成佳肴，一场全鱼席更是能摆设出136种菜品。

不是饺子，胜似饺子，凤城鱼皮角正是顺德烹鱼技艺的佳例。先将鱼肉摔打成鱼胶，再把鱼胶融入生粉，就制成了一种特殊的云吞皮，皮薄如纸却又结实耐煮，包好馅料下水后纹理清晰，犹如睡莲戏水。这一项顺德美食从清末民初传承至今，如今不但在珠三角各大城市及港澳销售，还远销美国、澳大利亚、新西兰、柬埔寨等海外市场。

2018年，凤城鱼皮角制作技艺被认定为顺德非物质文化遗产项目，欣得掌舵人区建恩被认定为凤城鱼皮角制作技艺代表性传承人。从民国时期的伦记酒楼，到改革开放后的恩德饭店，再到远销海外的欣得食品，区建恩不仅将外公陈永伦制作鱼皮角的技艺传承下去，更让这道顺德美食焕发出全新魅力。

百年沉淀

三代传承接力烹鱼技艺

“食在广州，厨出凤城。”一碗凤城鱼皮角，盛满了顺德人的饮食追求。从皮厚肉少的馄饨，到皮薄肉多的云吞，再到晶莹剔透的鱼皮角，由馄饨演化而来的鱼皮角如今已是驰名南粤的顺德小吃。最初，它是由顺德大良冯不记云吞面老铺以鱼皮取代面皮，推出爽滑耐煮的鱼皮云吞；其后，鱼皮云吞形状被改为扁平半圆形，鱼皮角遂告问世。

20世纪30年代末，区建恩的外公陈永伦在番禺开设伦记酒楼，鱼皮角正是酒楼当时的主打菜品。凤城鱼皮角的制作技艺，从外公手中传给父亲区林，再由父亲手中传承给自己，区建恩作为第三代传承人，正是在这种“食不厌精，脍不厌细”美食熏陶下，投身进厨师这个行业四十三年。

在德秀街河滨公园旁边，坐落着漆红门头、园林外围的欣得堂，这是以凤城鱼皮角为主题的非遗美食展览中心，也顺德餐饮食品行业首家博物馆。当记者走进欣得堂的时候，区建恩从旁边的体验馆过来，一问才知是匆匆停下手头备餐的活。从十六岁入行厨师，到如今事业有成，对区建恩而言，下厨做饭已经成为一种乐趣和享受。

“母亲把猪肉买回来、把鲮鱼宰好，爸爸跟着刮鱼青、打肉馅，我们在旁边一边帮着忙、一边学着做。”区建恩告诉记者，从七十年代初他开始跟着家里长辈学厨，选料、起鱼肉、刮鱼青、打鱼胶、擀皮、剁馅拌馅、包制、烹煮这些工序，在这种熏陶中鱼皮角的烹饪技法自然而然地做到了烂熟于心。

据介绍，鱼皮角选用的是“四大家鱼”中体型最小的鲮鱼，肉质细腻、富含胶质，起骨取出脊背肉后，以刀刃来回快速轻刮，刮肉起出鱼青，加盐后搅拌摔打至鱼肉起胶，鱼胶加入生粉擀皮包馅，角皮对折包成半月形，形似粉角的鱼皮角就出来了，干蒸、煎焗、放汤、火锅等均可。

在1985年创办恩德饭店的时候，区建恩在保留传统制作技艺的同时，对鱼皮角的馅料进行改良。从最初的鱼肉、猪肉，到加入芝麻、马蹄，再到加入鲜虾仁、大地鱼末和腊鸭肝，区建恩对鱼皮角的改良，既提升了鱼皮角的馅料饱满度，又使得鲜味更加香醇。目前，欣得食品针对韩国等海外市场，正在研制贴合当地口味的鱼皮角。

推广创新

顺德味道走向全球餐桌

“历遍风雨方可见彩虹，受过风霜方可见曙光……欣得美食美名远扬，鱼皮角香滑爽口，中西美点任君品鉴，情和爱倾尽一生，顺德美食走向世界。”在凤城鱼皮角博物馆里，区建恩向记者介绍着欣得食品的发展情况，在中间的墙面上印贴着一首由他填词的《欣得之歌》，不由得就用粤语唱了起来。

1978年，十六岁的区建恩在高中毕业后，直接去了当时位于容奇旧马路的大明酒家。从最初时候做楼面，再到进厨房当学徒，不久后他就开始跟着师傅做“到会”。区建恩告诉记者，到1981年的时候，他已经能够独立给生日宴、结婚、满月、乔迁等宴会做“到会”，国家逐步放开个体户经营后，就在容桂观音堂路口创办了恩德饭店。

“1988年，广州大同酒家的掌厨师傅们去旅游，在我这吃过鱼皮角后觉得可以当作点心餐和酒宴菜单的最后一道菜式。”区建恩说。每天早上六点就要起来，往摩托车尾架装上四箱鱼皮角，骑着摩托车送到大同酒店，十一点半回来后继续在店里掌勺。忙起来的时候，几个姐姐在午休收工的时候赶过来帮衬，父亲区林也逐渐成了专职的“收银员”。

1991年，占里食品和顺德食品进出口公司展开合作，鱼皮角从容奇港航运送到香港的客运码头。2002年，为打造符合国际生产标准的厂房，区建恩把占里食品迁址至新业路，并顺势将公司更名为欣得食品，取着“旗开得胜”“各取所得”的寓意。同样是在这一年，欣得食品成为广东省第一批通过HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）认证的食品企业，正式冲出亚洲、远销海外。而出口外销对食品安全标准的高品质要求，也为占里食品的发展提供了新动能。从香港到澳门，再到澳洲、美国、东南亚等海外市场，欣得食品在搭上海外销售的快车之后，从最初二十余人的小工厂变成了如今数百人的大企业，出口外销占总产量比例达到60%。

从上世纪八十年代第一个做速冻鱼皮角，到如今尝试推出麻辣鱼皮角，区建恩对于食品行业的求变求新、非遗美食的技艺创新保持一种开放的态度，把创新视作在传承技艺的基础赋予食材新的表现形式。2019年，在澳洲顺德联谊总会成立25周年之际，“顺德味道”美食餐馆在悉尼落成，凤城鱼皮角就是其中的主打菜之一。一碗顺德凤城鱼皮角，在三代人的接力下走向世界。

记者手记

顺德美食，源远流长，凤城之味，令人惊喜。一道名菜就是一个故事，一位名厨就是一段传奇。本期佛山文脉走进“凤城鱼皮角”文化体验馆，了解它的前世今生。

当被问到为什么要打造这样一间文化体验馆？区建恩告诉记者，既然拿到了鱼皮角

的非遗传承人，要传承也要将它推广出去。因为这一点所以他决定筹备这家文化体验馆。

说起鱼皮角的来历，区建恩打开了话匣子。1997年，鱼皮角获得了“中华名小吃”称号；2018年，凤城鱼皮角制作技艺被列入顺德区非物质文化遗产名录；小小的鱼皮角如何走出顺德走向世界的？1983年就是一个重要的转折点，这一年区建恩建立了自己的占里欣得食品厂，并且正式将鱼皮角制作进行机械化批量生产。随后为了扩大生产，向外国推广顺德美食，他们又建立了一个出口食品生产基地。“人生能有多少个二十年，对顾客有交代，对自己也要有交代。”传承与发展是相辅相成的，作为第三代传承人，区建恩在保留传统制作技艺的基础上同时不断创新，以标准化的生产流程，加上先进的速冻技术，达到冷冻包装运输的优良效果，令鱼皮角得到更好的推广。

从恩德饭店、占里食品到欣得食品，区建恩在不同的时间节点，也经历着角色的转变，从单纯的掌勺人成为企业的管理者。“当时刚做管理的时候，是真的不懂啊！”区建恩说。联系商检局、海关等部门了解新标准，参加企业协会的管理培训课程，就读中山大学第一批EMBA项目……上完EMBA的十二个课程后，区建恩觉得自己对管理工作才算有了一份底气。在四十三年职业生涯中，以最高的标准要求自己，成了他一直以来的信念。

编辑：海辉

来源：金羊网