

佛山文脉

源林投资
YUANLIN INVESTMENT
「佛山文脉」由源林投资独家冠名
第一百三十五期



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。



非遗技艺传承人区建恩 受访者供图



凤城鱼皮角

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,一问才知道是匆匆停下手头餐的活。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、大池鱼肉和腊鸭肝,区建恩对鱼皮角的改良,既提升了鱼皮角的馅料饱满度,又使得鲜味更加醇香。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。

佛山新闻

佛山新闻

南海第三届创新创业大赛决出桂冠

聚焦乡村振兴、三龙湾、新兴热门领域、大学生就业创业四大方面

羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员刘虎林摄影报道:10月13日下午,“谁是创业+”南海区第三届创新创业大赛决赛开锣,十强项目逐一上台路演,最终“智能病毒测试光谱仪及远程诊断生态系统”项目摘得桂冠,获得10万元的赛事奖金。本届大赛自6月25日启动后,共收集到502个项目,经过近4个月的激烈角逐,最终十强项目闯入决赛。

最终,经过近一个月的发动,本届创新创业大赛共收到来自北京、上海、武汉、深圳、广州、佛山等48个城市的502个项目。此后,经由海选、初赛、复赛,最终决出十强项目进入决赛。

“希望更多的创业者认识南海、认同南海,到最后在南海播下创业的种子。”大赛召集人、南海区人社局副局长赖碧仪表示,以后这些创业团队在南海落地或成长,人社部门都会为他们提供各方面的扶持。

点赞南海创业扶持体系参赛团队

13日下午,在一轮短视频亮相自述后,10强项目逐一登台路演,对项目进行陈述与演示,并对评审提出的问题,以及从题库中抽取项目进行答辩,全方位展示项目及团队优势。经过评审团评审,最终决出一等奖1名,二等奖2名,三等奖3名,优胜奖4名,他们将共同分享35万元的

赛事奖金。除了项目外,本次大赛还为十强项目的推荐单位颁发了伯乐奖,旨在鼓励创业孵化基地等相关机构发挥作用,积极挖掘和推荐优秀创业项目和团队,为推动大众创新、万众创业助力。

大赛评委、ACF实验室创始人、佛山林至高分子材料科技有限公司董事长王博伟表示,这次创业大赛整体素质比以往有明显提升,项目在技术性、模式、可行性方面都比较出色。这些项目中也不乏一些亮点,比如植物蛋白、文化创意的项目。

“大赛只是前哨,更重要的是之后的项目跟进与落地,丰富南海‘两高四新’现代产业体系,也吸纳更多的人员就业。”南海区人社局党组书记、局长邓秀娟说。

再增4家孵化基地助力南海创新创业

现场还对南海区青创家创业孵化基地、南海区樵纺有限公司创业孵化基地、佛山市盛禧商业管理有限公司创业孵化基地、佛山市创显科技有限公司创业孵化基地等4家新增的创业孵化基地进行了授牌。据悉,包括上述4家创业孵化基地在内,目前南海现



闯入决赛的十强项目选手合影

有区级创业孵化基地23间,涵盖农业、技术研发应用、电子商务、生物医药、文化创意等细分领域,以及港澳台、综合类孵化基地。

作为创新创业的重要载体,南海区高度重视创业孵化基地建设,在政策及资金上给予大力支持。如对已认定并符合条件的孵化基地发放一次性的基地建设奖

补,对被授予南海区创业孵化基地的,由区财政给予一次性20万元补助;对被授予市级示范性创业孵化基地的,由区财政给予一次性30万元补助;对被授予国家级或省级创业孵化基地的,由区财政给予一次性50万元补助。截至今年9月,南海共发放创业孵化基地奖补逾700万元。

企业捐赠百万元瓷砖 助力贵州建设美丽乡村

下午,由禅城区南庄镇党委、镇政府主办的“顺成有爱·瓷·善先行”广东顺成陶瓷集团助力黔东南州黎平县乡村振兴——南庄镇爱心企业捐赠惠民瓷砖发车仪式在顺成集团总部大楼举行。

发车仪式上,南庄镇党委负责人叶华在致辞时表示,广东顺成陶瓷集团积极响应政府的号召,向黎平县捐赠价值百万元的瓷砖,为构建美好人居注入



现场嘉宾在12辆将从南庄发车的爱心车队前合影

羊城晚报记者 张闻、通讯员罗振棠摄影报道:12辆满载“爱心瓷砖”的车辆,从禅城区南庄镇顺成陶瓷集团出发,前往贵州黔东南州黎平县。10月12日

企业力量,诠释了企业的社会情怀。叶华还表示,今年是巩固拓展脱贫攻坚成果、实现乡村振兴有效衔接的起步之年,接下来,南庄镇将在上级的统筹部署下,全力推进乡村振兴,全面启动东西部协作贵州黔东南州和省内驻镇帮扶工作。希望更多爱心人士、爱心企业、社会团体参与到巩固脱贫攻坚成果的行列中。

仪式现场,12辆挂有“顺成有爱·瓷·善先行”横幅的爱心车队,载运着陶瓷从南庄镇出发,

前往贵州省黔东南州黎平县,为当地人民送去爱心与希望。

据了解,广东顺成陶瓷集团自9月底派代表到黎平县考察以来,精准对接当地需求,高效完成了瓷砖的调配、装车、发运,以实际行动诠释了南庄企业的责任担当和社会情怀。本次捐赠的爱心瓷砖价值185万元,将被用于当地乡村振兴示范村村容村貌改造,助力黎平县建设美丽乡村。

顺德凤城鱼皮角“飘香世界”

从清末民初传承至今,制作技艺传承人区建恩用一碗鱼皮角打开全球市场

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。从最初时候做服务员,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,为打造符合国际卫生标准的厂房,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周年庆的时刻,“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。

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,是真的很不懂啊!”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是有了一份底气。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。

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,向国外推广顺德美食,

酒后挪车入小区发生碰撞 司机犯危险驾驶罪获刑

今日关注

羊城晚报记者 曹月,通讯员陈玉珊、叶晓玲报道:10月13日,记者从顺德区人民检察院获悉,顺德一市民马某酒后由其朋友代为驾驶小车,当到达小区门口后,马某却自行驾车进入小区,在停车时与另一辆小车发生碰撞,酿成事故。顺德区人民检察院近日向法院提起公诉,马某因涉嫌危险驾驶罪被法院判处拘役并处罚金人民币五千元。

随着人们安全驾驶意识日益增强,酒后找“代驾”已成为常态。或出于保护住处信息等考虑,车主心存侥幸,让“代驾”服务止于小区门前或者住所附近,结果在家门口酿出酒驾事故。记者了解到,2021年1月25日23时许,马某饮酒后由朋友驾驶其小型轿车将其搭载至顺德区某大型住宅小区门口后,自行接替驾驶人,停车位时与一辆已经停放的小型轿车发生碰撞,造成两车不同程度损坏的道路交通事故。经检测,马某血液中酒精含量为182.1mg/100ml,属于醉酒驾驶。

为何酒后的马某由朋友代驾至小区门口后又决定自行驾驶?原来,马某想着进入封闭性小区,不属于自己“道路”上驾驶机动车,便有了侥幸心理,不料发生了碰撞事故。

在小区道路醉酒驾驶机动车,是否构成危险驾驶罪。

检察官提醒,“喝酒不开车、开车不喝酒”,不能以为家门前的一小段路不属于“道路”又当上司机,要收起酒后驾驶的侥幸心理,坚守住安全到家的最后几百米。