

# 功夫酿鲮鱼

## 不止“表面功夫”

金嘉厨通过精细工艺和现代预制技术，改良南海传统酿鲮鱼菜式，实现全年供应



■南海传统酿鲮鱼菜式。



■厨师将鱼肉切丁。



■酿鲮鱼配料丰富，营养美味兼具。



■厨师将调制好的鱼蓉酿进鱼皮中。



酿鲮鱼，肉质鲜嫩，健康营养，老少皆宜，作为“中国菜”之广东十大经典名菜之一，它的制作需经过去皮、取骨、剁肉、香煎等过程，最后淋上灵魂酱汁，成就这道令人“魂牵梦萦”的大菜。为了一品酿鲮鱼，总有食客专程来佛山寻“它”。

佛山市金嘉厨食品科技有限公司(以下简称“金嘉厨”)出品的这道酿鲮鱼，秉持着“传承不守旧，创新不忘本”的理念，改良南海传统酿鲮鱼菜式，将南海“功夫”神韵融入其中，推出了全新的佛山手信“功夫酿鲮鱼”。

如何通过一条“小小的”鲮鱼，构建起一场传承与创新的对话？一起来揭开金嘉厨南海传统酿鲮鱼的“功夫”奥秘。

### 厨师的“功夫”在细节处见真章

鲮鱼与草鱼、鲢、鳙合称广东“四大家鱼”，在佛山人的餐桌上，鲮鱼可以有千变万化，但唯有酿鲮鱼，既保留了鲮鱼肉质的鲜美，又去除了鲮鱼本多刺的特点。

这一道酿鲮鱼，需经过起鱼皮、取鱼骨、切鱼片、剁鱼蓉、混佐料、酿鱼皮等复杂过程，最后下锅先煎后蒸，待得九成熟后，再炸成表皮金黄，切成片淋上酱汁食用。其中，最考究的就是厨师的刀工。

金嘉厨介绍，这道南海传统酿鲮鱼蕴含着厨师三大“功夫”。其一便是鲮鱼的去皮，厨师需得由鱼腹下刀，从内而外剥出一张完整的鱼皮，薄而无损，抹上精淀粉保持鱼皮的弹性，保证在酿鱼蓉之时能够将鱼皮塞满，从而几乎“还原”这条鲮鱼原本的大小，在金嘉厨，无论鲮鱼大小，最后都能制成重约350克的酿鲮鱼，而鱼身完整、鱼皮不

烂，足以见去皮功夫。其二就是去骨，鲮鱼的一大特点就是多骨，平日老人和小孩吃鲮鱼时必须非常小心。而酿鲮鱼的一大功夫就是将多骨变无骨，厨师会将鱼肉和骨刺完全剥离，使得菜肴在食用之时无须小心翼翼，真正做到了老少皆宜。其三便是留丁，金嘉厨在制作酿制的鱼蓉之时，并没有使用机器将无骨鱼片完全捣碎，而是使用反复剁碎的方式，使得鱼蓉保有一定的“颗粒感”，吃起来口感更有弹性，鱼肉肉质的鲜嫩能够最大程度展现。

从细节处方能见真章，金嘉厨制作的酿鲮鱼不仅加入了腊肠、虾米等腊味干货，以及香菜、葱等配料，还结合当代人饮食特点，加入了年轻人更喜欢的马蹄碎、冬菇粒、陈皮丝等营养价值丰富的配料，其中优选陈皮的使用更加激发了鱼肉风味，兼具口味与营养价值。

### 企业的“功夫”在突破中见新生

2018年9月，酿鲮鱼被评为“中国菜”之广东十大经典名菜，全国无数食客都想品其味，但很多人却无缘于此。事实上，想吃酿鲮鱼，有三关难过。

第一关就是时间，鲮鱼的生长期是4月至9月，而2斤以上才可成成品，因此每年只有夏季才能吃到新鲜的鲮鱼；第二关是地域，鲮鱼广泛分布于珠三角水系之中，栖息的水温必须高于4摄氏度，因此北方无法吃到新鲜的鲮鱼；第三关是制作，酿鲮鱼的制作十分考究厨师的功夫，制作门槛和时间成本都非常高，寻得佳肴不易，哪怕在佛山人家中，若要做成一条酿鲮鱼，最少也要花上一个多小时，经常会出现孩子想吃，而家长却没有时间做的情况。

作为酿鲮鱼制作技艺传承人，金嘉厨创始人、董事长孙锐佳看到了这道传统美食面临的“困境”，因此在创立金嘉厨后，孙锐佳坚守“传承不守旧，创新不忘

本”的信念，将南海传统的酿鲮鱼菜式改良为预制菜，推出的“功夫酿鲮鱼”，恰好打破了这三大界限，将这道经典名菜带进了“寻常百姓家”。

为了做好酿鲮鱼这个产品，金嘉厨投资百万购入全新数控设备，突破了存储难题，使得制作好的酿鲮鱼可以在常温状态下锁住鱼肉鲜甜、菜品清香，保质期达到了365天。如今，酿鲮鱼可以随时端上全国乃至世界各地的餐桌，时间、地点、制作都不再成为问题，使得酿鲮鱼这道南海传统菜肴焕发了新的生命力。

今年金嘉厨将会以订单制大批量生产酿鲮鱼，让一条条酿鲮鱼经由金嘉厨制作，游向千家万户。当前金嘉厨酿鲮鱼这一产品每年订单爆满，已是供不应求，在客户群体中口碑反响良好。“将酿鲮鱼做成粤式预制菜新一代的代表产品！”孙锐佳对酿鲮鱼的市场充满信心。

### 城市的“功夫”在传承中见弘扬

当酿鲮鱼成功走到了更多人的餐桌上，孙锐佳却有了进一步的思考。与众多佛山人一样，酿鲮鱼也是孙锐佳钟爱的“儿时记忆”，怀揣着对美食的热爱，早年他师从“南厨宗师”梁奕师傅学习制作这道佛山传统佳肴，并顺利成为酿鲮鱼制作技艺传承人。但如今酿鲮鱼因制作工艺繁琐，成本昂贵，几近到了失传的地步。孙锐佳一直思考，如何才能让酿鲮鱼走进人们心里，将酿鲮鱼的技艺传承下去。

一道菜能代表一座城吗？若说到长沙，会想到湘菜的剁椒鱼头；若说到成都，会想到川菜的水煮鱼；若说到杭州，会想到浙菜的西湖醋鱼；若说到苏州，会想到苏菜的松鼠鳜鱼……孙锐佳期望，若说到佛山，说到南海，大众能想到粤菜里的这道酿鲮鱼。

但要做到这点并不容易，酿鲮鱼虽是佛山人的“挚爱”，但在地影响力有限。要如何让更多人接受？孙锐佳灵光一现，佛山是武术之城，佛山“功夫”响动全国，因此，四年前，孙锐佳萌生了制作佛山手信“功夫酿鲮鱼”的想法。

在包装的设计上，金嘉厨结合企业特色，以红色为底色，中式的插画不仅展现了鱼肉的新鲜美味、

配菜的丰富营养，更是体现了中式传统美食之美。为将酿鲮鱼带到全国各地，这道“功夫酿鲮鱼”还将配套不同口味的酱料，广式的耗油风味、川式的香辣风味、苏式的酸甜风味等，各地食客大可自行选择，品尝各式美味。

在传承中见弘扬。孙锐佳多次强调，创新不忘本，将“功夫酿鲮鱼”以佛山手信的形式向外推出，是想更多地展示南海“功夫”的神韵，弘扬佛山“功夫”精神。只要人们来到佛山、来到南海，就能带走这份特殊的礼物，一个小小的礼盒中，装有两只酿鲮鱼，作为佛山特色手信，可以轻松地带回外地家中，也可以拿去送给喜爱美食的朋友，想吃时只需解冻后蒸上几分钟，就可以品到佛山人最爱的美味，这份礼物将代表佛山南海，走到千家万户。

当前南海正大力推动乡村文旅产业发展，佛山手信“功夫酿鲮鱼”作为深加工、高附加的特色产品，正应和了农文旅的发展潮流，从推动育苗养殖到促进渔旅结合，“功夫酿鲮鱼”的火爆将赋予这道南海传统美食更高的社会价值，赋予佛山昔日让人“魂牵梦萦”的酿鲮鱼真正的新生。

文/佛山市新闻传媒中心记者 刘怡欣  
图/佛山市新闻传媒中心记者 刘怡欣 孔锦祥(部分为企业供图)



## 关注一个成长的心灵， 播种一个灿烂的明天。