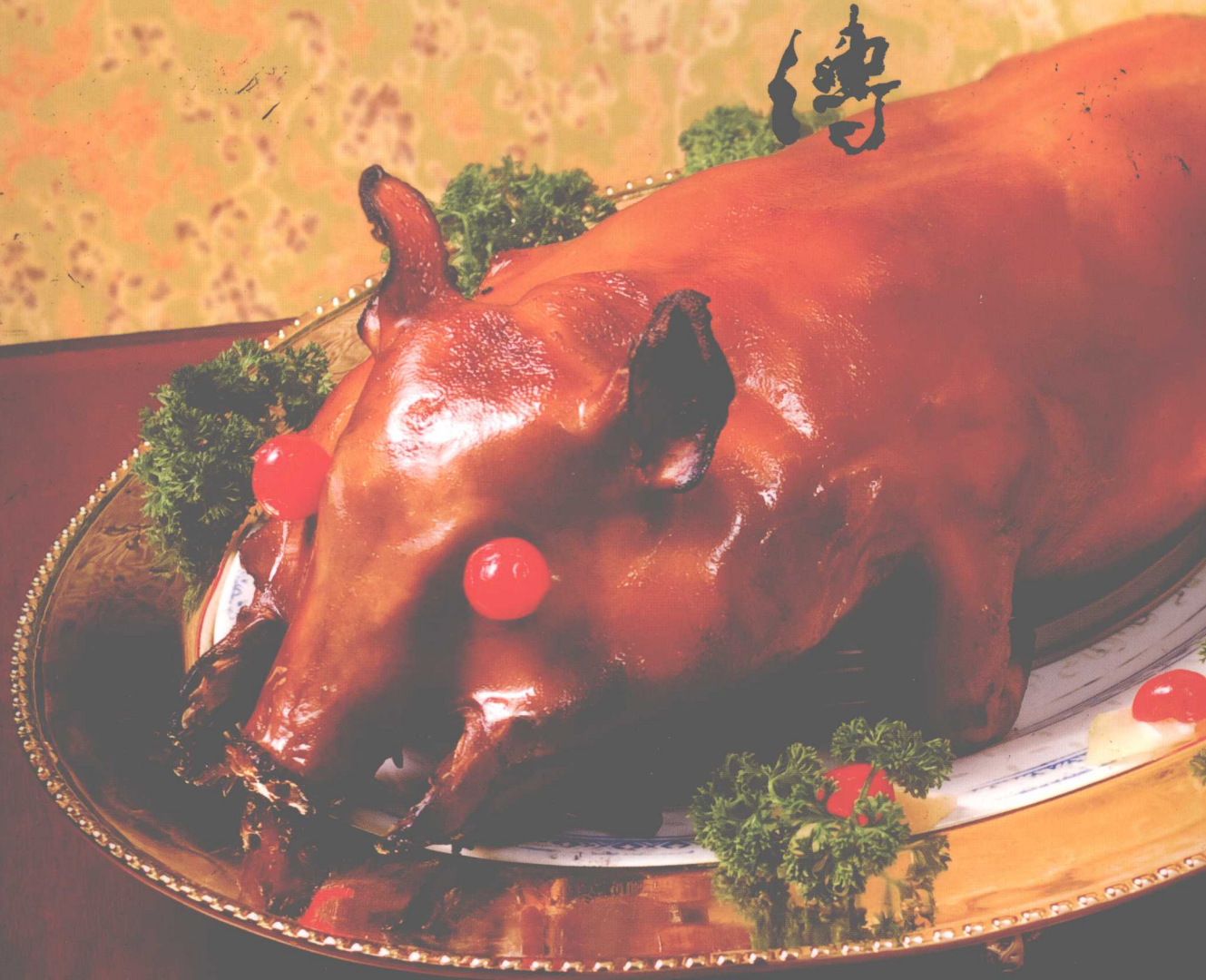


領略順德傳統廚藝風味
重現幾近失傳的古法菜式
細賞食不厭精的飲食文化

順德真傳

鳳城酒家譚國景師傅
萬里機構・飲食天地出版社出版



領略順德傳統廚藝風味

重現幾近失傳的古法菜式

細賞食不厭精的飲食文化

順德真傳

鳳城酒家譚國景師傅

萬里機構・飲食天地出版社出版

順德真傳

月

鳳城酒家

味

無

獨

蔡

題

序

蔡瀾序 - 一固執水準就保持
羅艷卿序 - 找到舊時大良味道
水禾田序 - 食在鳳城
李添勝序 - 回味無窮順德菜
前言 食不厭精順德菜



第一章 承傳順德廚藝

第二章 古法手工菜

點心

二四	叉燒雙酥	三〇	煎粉果
二六	笑口常開	三二	焗西米布甸
二八	雞球大包	三四	順德蘋葉果

真傳鳳城菜

三八	金錢酥蟹盒	五六	化皮燒乳豬
四〇	古法炆龍躉翅	五八	西焗千層蝦
四二	大良野雞卷	六〇	鳳眼果炒田雞片
四四	六味炒長魚	六二	荷葉米砂肉
四六	生菜膽龍脷球	六四	百花釀竹笙
四八	荷葉銀杞蒸滑雞	六六	肉茸釀婆參
五〇	八寶釀全鴨	六八	蟹黃扒官燕
五二	綠柳垂絲	七〇	蟹肉乾撈翅
五四	鳳肝金錢雞		



第三章 精緻鳳城小菜譜

小吃

- 七四 鳳凰煎蝦角
- 七六 鍋貼大明蝦
- 七八 鳳城生菜包

家常小菜

- 八〇 大良脆皮奶
- 八二 家鄉炒魚鬆
- 八四 家鄉煎藕餅
- 八六 桂花順德魚肚
- 八八 煎釀土鯪魚
- 九〇 蠔油骨香雞
- 九二 鰂魚木瓜湯
- 九四 生魚片皮蛋茶瓜茺荳湯

款客菜

- 九六 竹絲雞燉鮑翅
- 九八 脆皮炸子雞
- 一〇〇 金銀桂魚卷
- 一〇二 紫蘿炒鴿片
- 一〇四 百花釀蟹鉗
- 一〇六 玉簪田雞腿
- 一〇八 鳳城炒飯
- 一一〇 順德生日茶

第四章 緣聚鳳城

- 一一四 小嶺武志——我為鳳城的燒乳豬而來
- 一一六 袁鴻樞——飲餸食德
- 一一七 黃天賜——鳳城難得在「鮮」
- 一一八 李子餘醫生——鳳兮鳳兮只此一鳳
- 一一九 黃德正——當鳳城是飯堂

- 一二〇 黃麗敏經理
- 姜海安經理
- 燒味顧問吳小陵
- 一二一 陳芳而經理
- 譚坤生

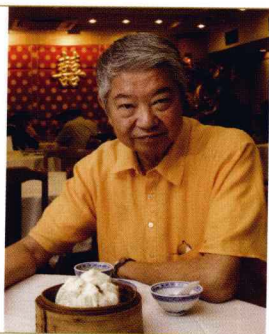
第五章 順德特產

- 一二二 順德醬鯪魚
- 一二三 順德鹹牛乳
- 順德大魚魚肚
- 一二四 大良崩砂
- 順德大頭菜

- 一二五 仁桧
- 鳳眼果
- 一二六 順德炒熟蠶蟲
- 一二七 椒鹽炒龍虱



一固執水準就保持



如

果在香港想吃順德菜，我一定會去北角或旺角那兩家「鳳城酒家」。創立於一九五四年，由順德名廚馮滿、龍力橋和部份員工合資，當今的老板譚國景向這兩位老師傳學藝數十年，繼之與員工合作，開業至今。老一輩的人守信用，也沒什麼合同或註冊商標，所以除了彌敦道七四九號歐亞銀行大廈和北角渣華道六十二號之外，其他「鳳城酒家」都不是我推薦的。去得多，和譚國景已成了老朋友，他是一位和我一樣滿頭白髮的長者，我們這些一上年紀的人，都很固執，一固執，水準就保持了，作品只有精益求精，不會參差不齊。平、靚、正也是我們的共同點，每一次光顧「鳳城」，都滿意地走下樓，這種情形在香港已經少之又少。吃些什麼呢？順德的「煎釀土鯪魚」是不可不叫的，整條那麼多骨頭的鯪魚，把肉拆了下來，只剩一層皮及頭尾，然後拔刺，肉剁碎，加陳皮等配料，釀進魚皮中，再慢火煎出來。賣的也沒幾個錢，但花的功夫那麼多，是一般餐廳認為不值得做的菜，在香港逐漸消失。「大良炒鮮奶」也不容易做得好，火候一控制不了就焦了。凝固的鮮奶比蛋白潤滑，上面再撒些橄欖仁，配合得天衣無縫。「金錢雞」和「大良野雞卷」都是用肥豬肉做的，當今人認為不健康，但這些菜用了植物油就走樣，偶而一試，總不會即刻心臟病發作吧？如果「鳳城」不用豬油，就不叫「鳳城」了。生菜包已成了懷舊菜，這裏的保持原味，還有他們的煎藕餅、金錢酥蟹盒都值得一試，最後的蒸粉果，水餃不可缺少，最好是叫一個「滑雞球大包」，名副其實地「大」，看到客人哇哇大叫起來。唯恐這些古老的菜失傳，「鳳城」當今出書，記錄下來，至少讓年輕的廚師，有個參考。

蔡瀾

找到舊時大良味道



唉！

幸好香港仍有鳳城，若不是就吃不到這麼好的菜。鳳城大良菜非常好
吃，像魚卷，不是人人會做，就算做也不一定做得那麼好。魚肉起
出，炒得剛剛熟，還得卷起，又不爛，很難做。我曾叫工人做，怎麼
做都做不像樣，不是魚肉散開，就是魚太生，很難！我是順德人，以前已經常常來吃，鳳城這
麼多年都保持水準，連焯棵菜心都好過人，青青翠翠，又不老，全是菜薹，又甜又多汁又有菜
味，湯底好，菜味都帶出來了。

乳豬一早出了名，不肥不膩，就是我上了年紀，也要吃。一件件斬出來，四四正正，皮連肉，
不會散開；叉燒亦不肥膩，燒的又鬆化又甘香；最難得是蟹鉗，外面吃不到，通常全都是蝦
膠，吃不到真的蟹鉗，鳳城卻吃到真正的蟹鉗，做法仍是以前的模樣——這些古老菜，都是我
多年吃慣的口味，而鳳城一直都能保持水準，這麼多年都沒變，難得呀！

我年輕時時常來吃飯，可是現在旺角泊車難，吃餐飯泊車令人頭痛，幸好鳳城有我愛的東西
吃，這才抵消了那份麻煩感，畢竟能吃到好東西，多麻煩都值得。

羅艷卿

序

七

食在鳳城



喜

歡飲飲食，經常提着相機到處去獵影，到處去尋食，當回到香港一定安排時間到鳳城午茶或晚飯。多數到旺角彌敦道老店晚飯，偶爾在北角品茶，品嚐順德名菜，總有家常便飯的感覺。悉知鳳城將踏入五十五週年，恭喜賀喜！屹立五十五年而不倒，這樣的酒家必然有其獨特風格和優良品質。

在鳳城常吃著名雞燉翅，因為愛飲湯，其湯夠濃，又香而不油膩。許多時來一道生魚兩味，炒魚片清爽作餸，湯清則帶家庭式味道。很少叫白飯，因為愛吃鳳城招牌飯，如揚州炒飯；如果不吃飯，就會添一碗白粥，附送大良鹹牛乳，綿綿白粥裏一片牛乳，感覺就不同了，有益腸胃。講飲講食就在鳳城食不完。

水禾田

回味無窮順德菜



現

今年輕一輩喜吃快餐、壽司、西方菜餚，在下則始終對傳統的順德菜式情有獨鍾。我與鳳城酒家老闆譚國景兄相識多年，叨他的光不時有機會嘗到令人回味無窮的順德名菜，心裏想，以譚兄如此飲食名家，刻苦經營數十載，到如今必定桃李滿天下，分店遍佈港九新界吧！卻原來他旗下就只得兩家，其一就是我逢星期日早上必到的旺角鳳城，而另一家則是位於渣華道六十二號的北角鳳城。

每當與朋輩談及鳳城的各種菜式時都禁不住想起自己的至愛：「雞燉鮑翅」和「化皮乳豬」。前者喜其味鮮而不膩；後者則皮鬆肉嫩而香口。鳳城雞燉翅的湯底呈淡黃色，清澈見底，湯面不見絲毫油脂，入口卻滿是老雞的鮮味，鮑翅脰中帶爽，的確是上品。而乳豬則選料上乘，豬皮入口鬆化，豬肉嫩滑可口，多吃也不覺膩。

李添勝

序

九

食不厭精順德菜

俗

語有云：「食在廣州，廚出鳳城」。鳳城就是指順德。順德地處珠江三角洲，其中包括大良、均安、龍山、龍江等鎮，自明景泰元年置縣以來，大力發展植桑、魚塘事業，遂被譽為魚米之鄉，又因當地有座鳳凰山，故又稱鳳城。順德因土地肥沃，河川交錯，故很早就發展了養蠶事業，當地婦女種桑養蠶還發展出一門新行業——稱「護絲工」，專門抽出蠶絲結好，一絲抽到底，不會中間截斷。因女人心靈手巧，故「護絲工」大部份都是女工。女人在財政上獨立後，在飲食上更有要求，因此就算平凡一尾魚，順德婦女也會在廚功上下功夫，或起魚剝茸成膠，或加雞蛋做成魚腐，炮製心思小菜。

又因順德很早就對外貿易經商，造就很多富戶和官賈名流。名人中籍貫順德的有已故國際巨星李小龍、恒基主席李兆基、新世界發展主席鄭裕彤及著名粵劇表演藝術家馬師曾、白駒榮、白雪仙、羅家寶、著名堪輿學家兼香港名設計師協會榮譽會長蔡伯勵等等，因彼此在生意上有來往，宴客頻繁，故對好廚師的追求殷切，更產生出很多私人廚師來。而這些私人廚師也正因主人常宴賓請客，又發展出很多宴客菜來，宴客菜比家常菜無論在用料及刀功、廚功皆更勝一籌，以致順德菜在廣東菜中自成一系。

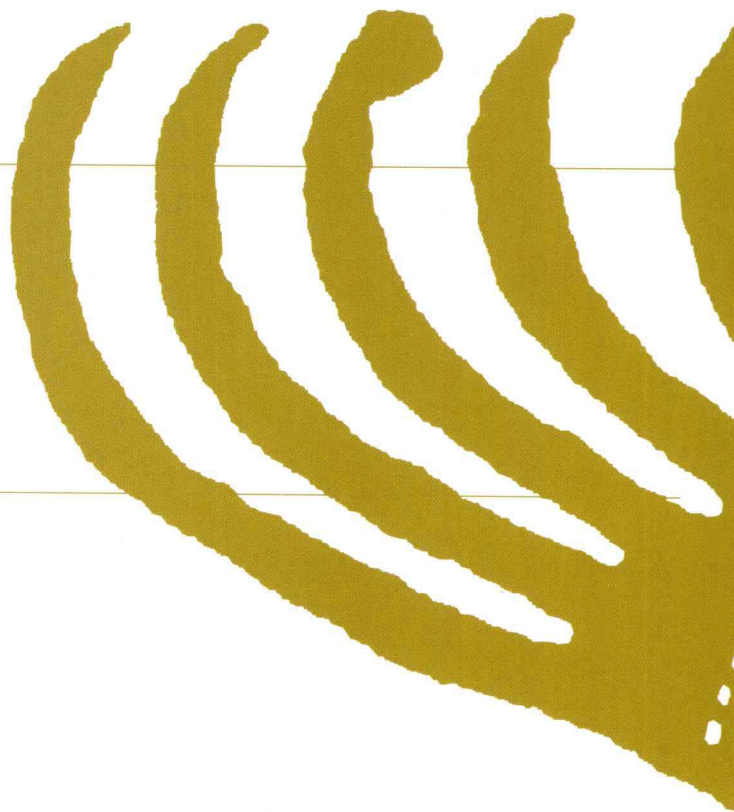
所謂精細，第一是重手工——每樣菜絕不會馬馬虎虎地烹調，如蒸就是蒸、炆就是炆這等簡單乏味的做法，而是廚師透過刀功或廚功，很精細地去調理。先說炒，炒要炒得清，乾爽且無水份；而炆、扣則味偏濃，執意原汁原味。炒菜時，順德菜幾乎每樣菜都會下糖去炒，有些

加幾粒糖花，引出各種材料的味，才叫順德菜。而湯一定是老火湯，像煲豬肉湯，一定要將湯煲成白色才叫好湯。

至於切肉、起肉，刀章要切得幼細，大小均一。下鑊以少醬料、原汁原味為精髓。像炆牛腩，不會像粵菜或潮菜般下八角、花椒，順德菜只下薑葱柱侯醬而已。

香港的順德菜是由包辦筵席菜開始。所謂筵席菜，就是有富貴人家宴客，特地請一些有名望的廚師，帶同煮食用具、食材、碗筷、助手，親臨主人的家中，煮一席酒菜來宴客；或是一些商會宴客、鄉所打醮，大宴親朋，廚師備齊所有東西，在一個空曠的地堂，即場搭建爐頭，煮幾十席的筵席菜，以供過百人享用。這些筵席菜，因要注重體面，魚翅、鮑魚、炸子雞、龍躉炒球等少不了，廚師的手藝很重要，非得有名望的廚師才做得來。鳳城酒家的創辦人馮滿先生，就是行內做順德菜數一數二的名廚。當時筵席菜沒有固定店鋪，廚師經常背着廚具通街走，哪裏宴客哪裏落腳，普羅大眾無法找上門品嚐廚師的廚藝。直到鳳城酒家開張時，才有固定店鋪。最初的順德筵席菜是專門請順德廚師來做的，像大良野雞卷、炒牛奶、炒田雞片等，而這些菜式當時的粵菜都沒有，因粵菜師傅不會將田雞起片來炒。到了七十年代才有賣煲仔菜，並且以河鮮為主。一直到現在，順德菜館在香港仍只屬少數，沒有成行成市，只因順德菜很受本身的特色限制——就是粗材精製，菜式用料未必矜貴，但卻又要花上幾倍時間去製作，完全不乎合成本效益。還有，要在刀功及廚功花上心血才做得好，所以順德菜很受局限，真要有心人才能做得好。

承傳順德廚藝





香

港有很多老字號都由父傳子來承傳，然而鳳城卻是由師傳徒。師傅教授的，不只是一門手藝，還有如何做人的道理。鳳城的師與徒，代代相傳，當中有不少感人的故事，間中亦有徒弟背叛師傅之事，但為師之道在乎寬厚，是非對錯隻字不評，就像千帆過盡，一拂而過。

鳳城最初由順德名廚馮滿先生成立，迄今傳至第二代是為徒弟譚國俠（已故）和譚國景兩人。前者人稱師傅，坐鎮北角鳳城；後者人稱師叔，坐鎮旺角。兩人是堂兄弟，國俠是堂兄，國景為堂弟，兩人都是順德名廚馮氏門下的得意弟子。國俠精點心、國景精小菜，與師傅馮滿同是有一份對順德菜的執着，就是把順德菜的精神好好地發揚及保存下去。所謂對順德菜的執着，不但在用料上講求不時不吃，亦在刀功廚功上以精細為準。要做出這樣的精工菜，必須用心在每一道小菜中，這才是精品，不是粗製濫造的「行貨」。所以開店至今，只保留了旺角及北角鳳城兩家老

店，而無法做到集團連鎖式經營。老店有老店的執着，沉澱了數十載順德菜的精萃外，還有師徒之間的濃情，客人恆久擁護之情，點點滴滴，就如長流細水。

師出名門創鳳城

1954年1月1日，「華僑日報」刊登了鳳城酒家在銅鑼灣伊榮街26號新開張的廣告。當年鳳城馳名的雞煲翅是15元一窩，足12位用，脆皮肥雞9元一隻，另有家鄉粉果，每百隻16元，著名菜式還有生炒牛奶、炸野雞卷、窩貼明蝦、石岐乳鴿等……鳳城酒家的始創人，正是當時在順德菜界赫赫有名的馮滿先生。

馮滿先生十餘歲在順德大良跟大師傅區財學廚，五年後滿師，18歲在大良橋珠酒家就做大廚，後來轉輾到了香港的山光飯店、娛樂酒家、龍記飯店先後擔任總廚一職，直至香港淪陷為止。1954年，馮滿先生夥拍龍力橋先生在銅鑼灣伊榮街26號開創鳳城酒家。

石岐乳鴿
窩貼明蝦
生炒牛奶
炸野雞卷
家鄉粉果
每百隻16元

元五十
用位二十位足

元九
每隻

超燒雞
雞肥皮脆

開業有數
會到迎歡

的喜筵奇
夜宵飯晚

點茶市午

分有容依依導導導導
自自自自自自
然然然然然然
意意意意意意

市啓已經家酒城鳳

號八廿街榮伊灣鑼銅

調製正宗
家鄉風味

鳳城最初是到會

在鳳城開店時，馮滿先生主要是辦上門「到會」的筵席，一席酒價格為港幣150至160元。馮滿先生主理這些「到會」時，都會帶齊所有的煮食用具，如鑊、爐、鏟、蒸籠、碗筷匙羹等，上門去做炊事，協助的徒弟每次約有三人。譚國景先生跟馮滿先生是兩甥舅，譚國景先生16歲就跟馮滿先生學廚，而堂兄譚國俠則已有25歲。譚國景憶述：「我自己爸爸都是廚師，他相信兒子送給人家教，會教得好些，而且當時我舅父馮滿先生已是名廚，很斯文，從來不說粗話，愛穿唐裝衫和功夫鞋，對徒弟要求嚴謹，特別是做菜的要求。通常師傅一到廚房，就會大叫「整地」，意思是叫我們清洗地面，一點點水漬都清理。因為師傅是個很愛乾淨的人，我們在背後起了個外號給他，叫『局長』——工務局長。師傅規定我們工作前，一定要剪頭髮和修指甲。」

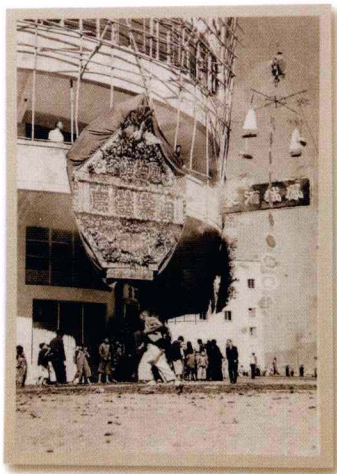
靠口碑打響名堂

因馮滿在當時很有名氣，故請鳳城到會的，都是一些非富則貴的客人。每天接兩三家到會是閒事。據譚國景先生回憶說：「到這些富貴人家辦筵席，師傅都會帶三個徒弟一齊去。有些客人架

子大門庭高，卻也有人親和沒架子，像名伶芳艷芬，譚先生對這粵劇大老官的印象極佳。「芳小姐完全沒有架子，還問我要喝汽水嗎？」

其實鳳城可以打響名堂，十之八九都要歸功前恒生銀行的老董事何善衡先生，當年不論是在金龍台的大宅，又或在赤柱的新置物業，一請客便有很多名人來飲宴，幾乎每星期都有到會，結果這些名人都認為鳳城的到會做得不錯，口碑一下子就傳了出去，根基就是這時打下的。

名聲是前恒生銀行董事何善衡先生幫忙打響的，



攝於1954年1月1日銅鑼灣伊榮街鳳城酒家開張。

而鳳城的飲食牌照，則是前九巴董事幫忙辦回來的。當年馮滿師傅欲正式開設店鋪往相關部門申請牌照，可是等了很久都沒有回覆。前九巴董事知道後說，不用等，明天就開

張，就他一句話，果然在1954年1月1日就批出了牌照，並在當天開張。

制水困難期

鳳城開張後就很順利，生意一直做不停。數最困難的日子是1963年的制水期，為了節省用水，特地叫人來開個科學井來抽水，那些水用作飲食以外的用途，同時又要大水車買山水。制水對鳳城的打擊很大，故在當其時不做早市，只做午市及晚市。「那時師傅買電油筒來儲水，後來紅A出膠筒，就轉用紅A，整個天井都是紅A水桶。」譚國景吐出當年的辛酸。



鳳城酒家創辦人之一龍力橋先生〈圖左〉與部長吳文發先生攝於銅鑼灣伊榮街鳳城酒家年代。

與「影迷公主」為鄰

不過，碰到有艱難的日子，也會遇到快樂的時光，譚先生與一眾師兄弟在年輕的時候，經常遇見影迷公主陳寶珠小姐。「當時陳寶珠小姐住在鳳城的樓上，我們一班師兄弟很多時上天台喝啤酒聊天，經常都會見到陳寶珠小姐父親，粵劇名伶陳非儂指導她做戲。當然我們師兄弟也會跟陳寶珠聊天，那時候她還是小妹妹一名，還沒成名，更沒想到後來竟成了影迷公主。」

師薦徒到日本學廚

譚國景先生跟馮滿師傅學廚的第12年個年頭，馮滿師傅的師弟譚惠先生，是日本很有名的廣東菜廚師，於1966年回來香港探望馮滿師傅，跟馮滿提及想找一名徒弟到日本幫手，於是馮滿就推薦譚國景及自己的兒子馮崇全一起去日本。

譚國景一去日本13年，最先在銀座的红樓中華料理落腳。「初到日本，我的身份雖是大廚，但因不懂日語，不知如何跟日本人溝通，最初很是艱