

龍華的食譜 沙田的足印 美味的回憶

# 黃花紅酒

醉

# 龍華



隨書附送  
龍華酒店現金券  
100元

韋然 編著

萬里機構・飲食天地出版社出版



# 時光飛逝如流水

## 歲月回眸總是詩



龍華酒店的園林實景，具有典雅清幽的文藝氣息，又有大富人家「庭院深深深幾許」的氣質，正好就是拍攝粵語影片的實景。

時至今日，當大家踏上跨越火車軌的天橋，穿過大紅燈籠高掛的小徑，步入「龍華」之際，都有如同進入時光隧道的感覺。







**龍華酒店 HK\$100 現金優惠券**

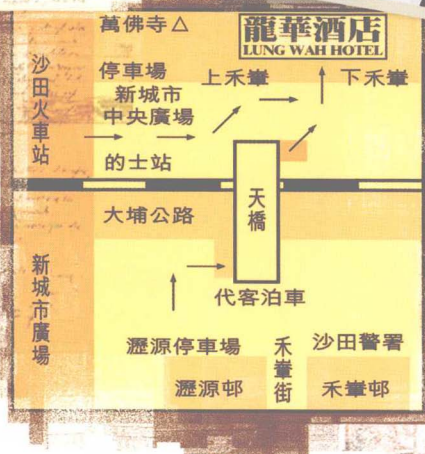
**憑此優惠券到龍華酒店消費  
即可作HK\$100 現金使用**

使用細則請見優惠券背面

COUPON

 **龍華酒店**  
Lung Wah Hotel





## 龍華酒店 HK\$100 現金優惠券

使用細則：

- 每券限用一次，每次消費滿HK\$500以上，限用一張
- 請在點菜前出示此券
- 此券不設現金找續
- 只限堂食，不設外賣
- 影印本無效
- 此券不能與其他優惠同時使用及不可兌換現金
- 此券如有損毀即作廢無效
- 龍華酒店將保留此券之最終使用權
- 有效日期至2010年12月31日

地址：香港新界沙田下禾輦22號

查詢電話：2770 1361





# 黃花紅酒醉

章然 編著

萬里機構 飲食天地出版社出版

# 龍華

## 黃花紅酒醉龍華

編著

韋然

編輯

謝妙華

文字協力

李靜雯 王思敏

攝影

何兆良

出版者

萬里機構・飲食天地出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：[info@suplogistics.com.hk](mailto:info@suplogistics.com.hk)

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇〇八年四月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-3741-9

書中 P.24、P.26、P.29（圖中）及 P.30 照片由成報報刊有限公司提供。



## 黃花紅酒醉龍華

識鍾鑑檸於六十年代，屈指算來凡四十載。

一九六八年秋，龍華菊展文酒之會，湊成區區一絕，獻醜於斯：

沙田翠谷映流霞，西風人瘦過誰家；

陶令風流鍾子意，黃花紅酒醉龍華。

蒙鍾兄過愛，把「黃花紅酒醉龍華」之句用於箸套，歷年來，這句歪詩無端平添了無數讀者，也成為數以百萬計朋友對龍華的記憶。

四十年的漫漫長路高低起伏，迂迴曲折，龍華能有今天「踏遍青山人未老，風景這邊獨好」的好日子，她所付出的心血辛勞，箇中甘苦實不足為人道。

這本書不但紀錄了龍華悠長歲月的滄桑，也可以作為香港半個世紀遷變發展的側寫，和香港回歸前後歷史時刻的重要見證。

常言道「以史為鑑」，往事就如一面鑑往知來的鏡子，對未來的發展壯大有着很大的動力。龍華今日的北京四合院面貌，菜譜新添的北方風味，正好說明了她能面對時代變化，與時俱進，迎接挑戰。

情懷不變，美味依然，祝福龍華！



唯 龍



# 序 Foreword 2

## 龍華傳奇

龍華酒店，對於某些人來說，不過是沙田高速公路旁邊的一個霓虹招牌，但對於生於斯、長於斯，又上了一定年紀的老香港來說，它卻是一段集體回憶，是童年往事的印記，更是舊日飲食文化的匯聚。

「去龍華」，曾幾何時就是「食乳鴿」的代名詞，也是長途跋涉到沙田「旅行」的暗號。在講求「專美」的年代，什麼店子專長於什麼產品，均有必然的定律，梁蘇記的雨傘、紅A的膠水桶、甄沾記的椰子糖、利工民的內衣……都是清清楚楚，各有所長。而龍華所專長的，當然是乳鴿、雞粥和山水豆腐。

當年，顯赫的有車階級，以能夠吃到遠在新界的美食為榮；以火車代步的普羅大眾，亦不惜花上數小時的車程，一家大小祭五臟廟之餘，更以此作為郊遊活動。男女老幼，只要到達了龍華前院的「動物園」，看見能言善道的鸚鵡，活潑惹笑的猴子，一番的舟車勞頓，即時忘諸腦後……

難忘的點滴過去，在新市鎮發展中漸被淡忘，但歷史，還是要將其記載下來。龍華由開辦至今，其紀錄的不單只是飲食的歷史，也稱得上是一段旅遊史、創業史，當中所蘊含的更是香港的地方文化，怎能任之隨歲月溜走？更何況，位於同區附近的雍雅山房亦已結業，猶幸龍華仍堅守山麓一角，向各方食客奉上難以忘懷的味道，繼續為回憶提供了淨土。

古說「一飯之德必償」，韋然是龍華長年捧場客，享受那滋味十數載，乃感有責任、有使命，將龍華一切的珍貴資料，撰書保留下來。不說不知，龍華始創之初，老闆和主廚竟都不通廚藝，但其後卻大獲成功，當中又有何曲折的故事？韋然那枝曾為無數樂曲填上歌詞的筆，現將龍華的傳奇故事和秘聞，娓娓道來……



翁靜晶



# 序 Foreword 3

多年來，本人都很希望把龍華的故事寫下來；但總是想，沒有行動，直到 2007 年萬里機構的謝小姐來電說公司希望能出版一系列關於香港老店的書籍，以作為香港集體回憶的一個記錄，因此，這個有關龍華的故事才落實地進行。

書，如何寫、如何編，也不是自己可能做到的事。幸好韋然先生為本公司擔任公關顧問之時，寫下了《走過龍華的日子》一書的初稿，都是關於龍華過去的一些事跡、趣聞、歷年來龍華的變遷。有了韋然先生的文稿，再加上李靜雯和王思敏合力整理龍華食譜、龍華的舊照片，正好便是《黃花紅酒醉龍華》這一書的藍本了。說起來，都要向他們一一致謝。

龍華經營這麼多年，真的不容易，中間經歷的許多滄桑，也不是三言兩語就可道明。想起當年的日子，亂打亂撞的把龍華的名字打起來，還為香港帶來了龍華乳鴿、龍華雞粥、龍華山水豆腐等等香港集體美味回憶中的名字。從來都不是有野心的人，也許正因如此，當年的四方樓，一直沒有拆下來改建為高樓大廈，龍華酒店也沒有變身為新潮的菜館，讓大家三代同來龍華吃乳鴿之時，仍可以看到當年的園亭樓閣，找到昔日懷舊的情意結。

在急速變化的社會中把龍華保留下來，是一個很大的考驗，內子事事操心，要照顧家庭，還要打理龍華的業務，讓龍華在百變中尋回一點不變，真的感激！要道謝的人很多，也不知如何說起。多年來，親如家人的夥計，記憶中的好朋友，還有來自各方各地、不計較招呼不周的顧客。前塵如夢，猶記得昔日好友唯靈先生在當年的菊花展中，為龍華寫下了「沙田翠谷映流霞，西風人瘦過誰家，陶令風流鍾子意，黃花紅酒醉龍華」一詩，當大家對酒當歌，笑說人生之時，原來，日子已從指尖中溜走。

回首往昔，龍華經歷了她不平凡的歲月，本人也走入了古稀。本人 1932 年出生，祖籍東莞，是官門望族鍾氏的後代。可算是生於富裕之家，長於書香門第，平日家裏經常習文弄武，繼承了祖輩的優秀品質。由於本人受到家父鍾秀長及家慈陳潤華熱衷新事物、勇於嘗試的個性感染，在 1950 年代挑起了龍華酒店的大樑，刻苦經營，到如今已經風雨兼程五十七年了。現在的「龍華」早已根基穩固，聲名在外，全都是家父的開創之功，更倚賴全體同仁的鼎力支持，本人則貢獻區區，實在不足掛齒。

古人有云：「六十年周而復始，按天干地支依順序兩兩相配，至六十循環一次，為一甲子，所以六十歲是『花甲』之年。」如今的「龍華」年近「花甲」，她伴隨着港人的成長，見證了香港的發展，着實難得！著書為其賀壽，讓她長留在港人的心中，此願了矣！但願黃花紅酒醉龍華，年年歲歲，情意依舊。



鍾鑑檸



|    |             |     |
|----|-------------|-----|
| 03 | 序 1 黃花紅酒醉龍華 | 唯靈  |
| 04 | 序 2 龍華傳奇    | 翁靜晶 |
| 05 | 序 3         | 鍾鑑梓 |

## I. 走過龍華的歲月

### Ch1

#### 垂涎美食

|    |           |
|----|-----------|
| 10 | 龍華乳鴿皇的由來  |
| 11 | 養鴿過剩因禍得福  |
| 14 | 矜貴美味「水晶蛋」 |
| 17 | 沙田生滾雞粥鼻祖  |
| 19 | 山水豆腐有情義   |

### Ch2

#### 趣聞逸事

|    |            |
|----|------------|
| 22 | 園林酒店貴客盈門   |
| 23 | 麻雀雖小房價驚人   |
| 25 | 酒店變身龍華片場   |
| 27 | 明星逸事妙趣橫生   |
| 30 | 李小龍與龍華兒童樂園 |
| 32 | 彭定康三訪龍華    |

### Ch3

#### 戀戀情懷

|    |          |
|----|----------|
| 34 | 龍華菊展書畫敘  |
| 35 | 自設園林栽種菊花 |
| 37 | 酒店的迷你動物園 |
| 39 | 孝心奇蹟人參果  |
| 41 | 青年老闆醉心武藝 |
| 43 | 音樂美夢由子繼承 |
| 45 | 君子之交遍天下  |

### Ch4

#### 尋根探秘

|    |            |
|----|------------|
| 48 | 東莞名門締結連理   |
| 49 | 鍾氏一族官宦出身   |
| 51 | 避走香港發展銀號   |
| 53 | 進軍商場標奇立異   |
| 55 | 沙田「四方樓」的秘密 |
| 57 | 時髦產物中國冰室   |



- 59 日據時期苦難歲月  
61 龍華酒店誕生  
64 無師自通創美食  
66 中式婚禮在「龍華」  
69 未來的盼望

## II. 珍饈百味在龍華

### Ch5

#### 湯・粉麵・小吃

- 72 明火生滾雞粥  
74 魚蝦蟹美人鍋  
76 鹹肉冬瓜百葉湯  
78 乾炒牛河  
80 蝦多士  
82 萬紫千紅  
84 芋艿金蛋珠  
86 金色春天

### Ch6

#### 海鮮

- 88 金秋魚米之鄉  
90 鮮筍魚卷  
92 金桔蒸魚雲  
94 碧綠明蝦球  
96 印度紅咖喱炒蟹  
98 芙蓉蟹粉  
100 百花芝麻炸蟹鉗  
102 香芒甜豆炒帶子

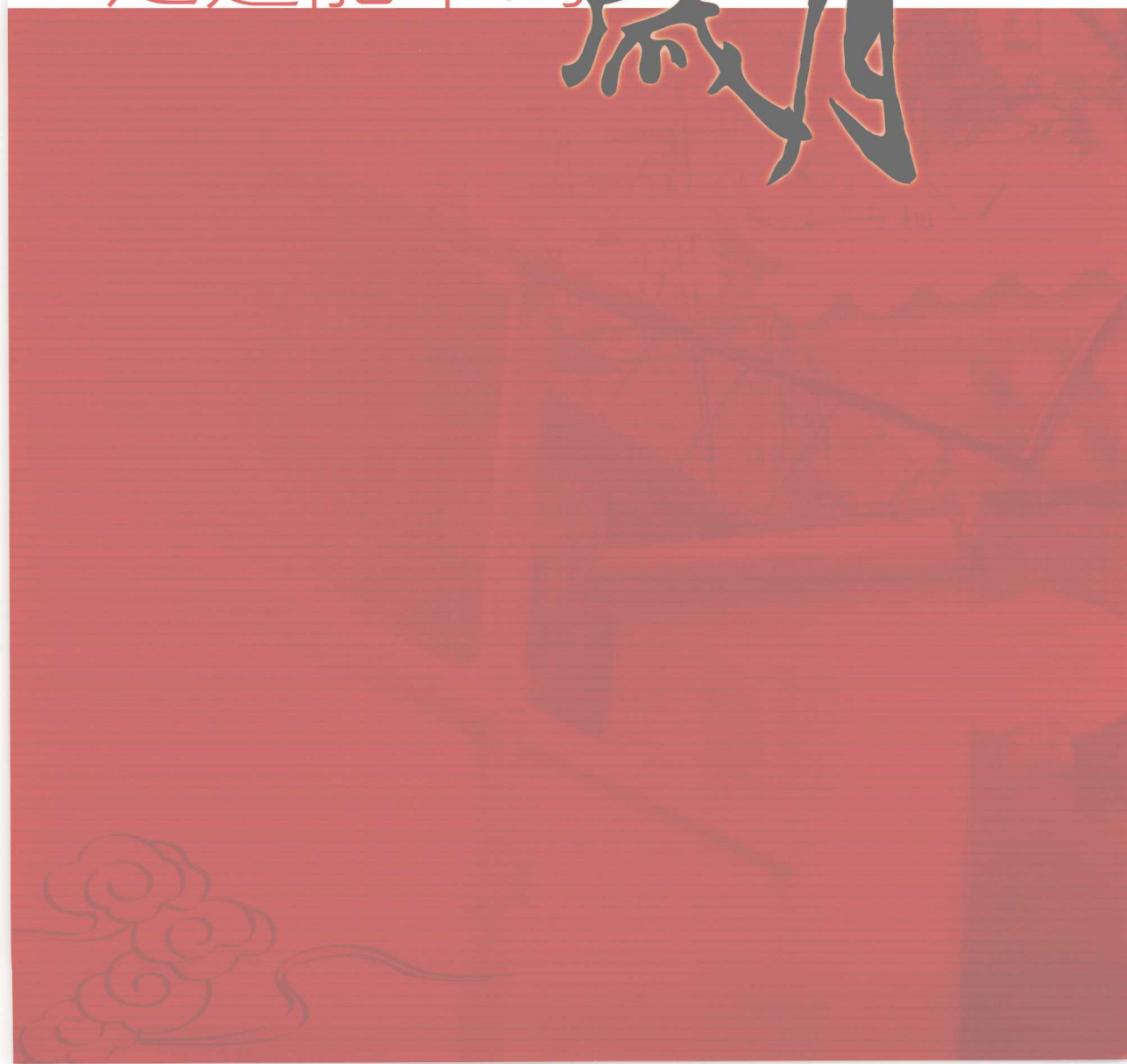
### Ch7

#### 小菜

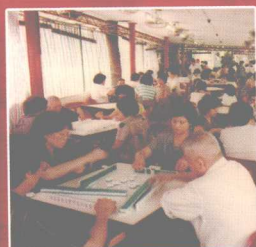
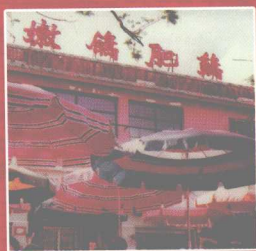
- 104 雀巢蓮花上素  
106 西芹花枝片炒火龍果  
108 醬燒排骨  
110 非洲之旅  
112 菜膽上湯雞  
114 印度小羊架  
116 鵝腸味菜豆腐



# 走過龍華的歲月







# 垂涎美食

## 龍華乳鴿皇的由來

龍華酒店在鍾鑑檸先生與大廚何柏誤打誤撞中，創造了世界聞名的龍華乳鴿皇，就連世界權威報章《紐約時報》也專文介紹，着實為香港爭光。而龍華乳鴿皇的推出，並非刻意經營的結果，它的誕生故事還帶着一點喜劇成分。這就要由「合群鴿場」售予「龍華」的鴿種說起。



龍華酒店的乳鴿商標



早期龍華酒店  
《雞肥鴿嫩》廣告



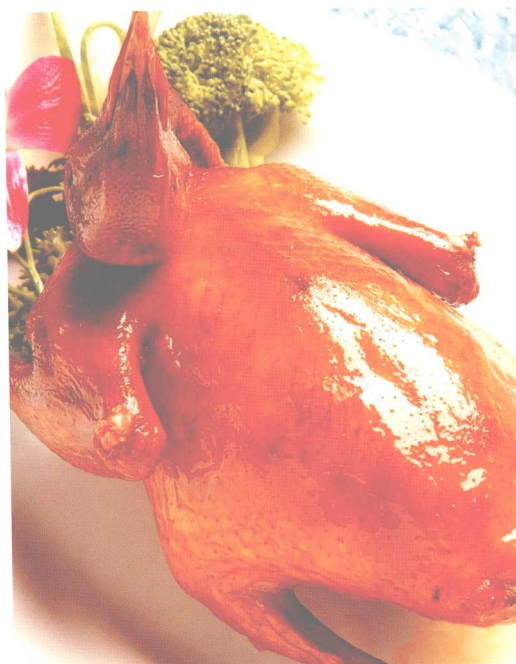
## | 養鴿過剩因禍得福 |

戰後，「龍華」除了自己種菜、養雞自給自足之外，鍾老太陳女士有感市面家畜、家禽菜式齊備，獨欠鴿子，就決定飼養鴿子。

「龍華」與乳鴿的緣分，由當時大埔「合群鴿場」的老闆簡先生一手促成。那時，他以半開玩笑的性質，把一些食用鴿種售予「龍華」，並且教「龍華」的員工自行養鴿。誰知鴿子一養，就越養越多，子生子，子又生子，但活鴿又賣不出去多少，鴿子頓時變成了「龍華」的一個沉重負擔。

不過，世事奇妙轉運，凡事有危自有機。要處理過多的鴿子，最快的方法莫過於把牠們吃掉。大廚何柏就向大家建議，不如將鴿子試做紅燒乳鴿來賣；一試之下，燒乳鴿菜式竟然大受歡迎，而且反應熱烈，欲罷不能。大廚一個簡單的建議，竟撞中了頭彩，而龍華乳鴿就此便成為龍華酒店的招牌名菜。

早期店中的紅燒乳鴿，四周是以蝦片作襯托，而鴿子的心肝內臟則伴碟而出，賣相倒也頗有看頭。而「龍華」乳鴿，時價每一隻盛惠四元。以當時的消費水準，一隻龍華乳鴿竟抵得上一般市民的半個月工資，絕對是富貴人家才能吃得起的美食。



## ■ 三大秘招炮製美味

鴿子又名白鳳，俗語有云：「一鴿勝九雞」，鴿肉營養價值高、性溫味甘，是高蛋白、低脂肪美食，對老年人、體虛病弱者、孕婦及兒童都頗適合。「龍華」紅燒乳鴿味道鮮美，即叫即炸，肉香四溢，絕對是老幼咸宜的上品美饌。據悉，其最高銷量一天之內曾出售六千多隻，大概能破世界紀錄了。龍華乳鴿多年來一直保持美味，且聲譽良好，這背後當然有它的秘訣。

### 秘訣一：必選「足日」乳鴿

「龍華」所選用的乳鴿，必選出生 25~28 天的上好嫩鴿。若選用不足日數的 BB 鴿，不但肉少且肉質欠佳，而「年紀」過大的乳鴿肉雖多，但口感卻韌，不夠好吃。不過，隨着鴿子飼養技術的不斷提升，鴿子的成長期相對縮短了，現在「龍華」選用的都是出生約 22 日的乳鴿，嫩口肉又夠。

所以，「足日」的乳鴿製作菜式，是保持菜式美味的不二法門。

### 秘訣二：獨門秘製廣東滷水

龍華酒店炮製乳鴿的滷水，是色澤清而甘醇的廣東滷水。這盆浸鴿用的滷水已有超過半個世紀的歷史，材料除了花椒、八角、桂皮、草果、冰糖等，外加多種中藥材及香料，如丁香、香葉、沙薑、生薑薑等。若要滷水更香，廚師更會將乾蔥、蒜頭爆香，用紗布包了，放入滷水盆中與其他材料同熬，這樣炮製的廣東滷水，自然是香醇甘美。

「龍華」的廚師通常會把乳鴿剖好，去除內臟後，用沸水灼一下，然後放進滷水盆內。而滷水用料十足，再加上它五十多年來浸熟的乳鴿不下百萬隻，鮮嫩乳鴿留下的點滴精華，全都凝聚在盆內。廚師再用這鍋滷水來浸鴿，浸半個小時後，鴿子將滷水精華吸收，變得美味無比。那盆巨大的滷水，每次可浸五十隻乳鴿，算是「多產」了。



### 秘訣三：乳鴿「濕身」鮮炸

一般食店炸乳鴿，在浸過滷水後，即為乳鴿上「皮水」。所謂「皮水」其實就是麥芽糖水，讓鴿皮着上一層亮紅色，炸起來色澤鮮亮，皮帶甘甜。乳鴿塗了「皮水」後吊起風乾再炸，這個工序就是「吊皮」。很多廚師認為，「吊皮」有助鴿皮吸收「皮水」，待水分變乾再炸，能將肉味封在脆皮內，保留肉汁，鴿皮也會更脆。

但「龍華」的廚師卻一反傳統，認為乳鴿「吊皮」乾燒，皮是很脆，但肉汁流失多，令鴿肉變得乾硬、無肉香。所以，「龍華」的乳鴿都不經「吊皮」，直接在滷水中浸熟入味，上了「皮水」後，趁鴿身還「新鮮濕潤」即落鑊油炸。炸鴿的油也有竅門，油是焗鴿剩下的鴿油，鴿油滲透着滷水香、鴿肉香，用來炸鴿確是原汁原味，乳鴿又怎能不香？

「龍華」堅持全部乳鴿即叫即割，保證新鮮。舊時，只要有客人柯打乳鴿，夥計便要騎着單車到沙田車公廟附近的「竹園鴿場」取活鴿回店。乳鴿運送需時，烹調也不容易，當時醒目的店員都會請客人多打兩圈牌，邊打邊等。

現在，由於環保的關係，「龍華」的鴿場已轉到深圳經營，目前選用的鴿種，則是以美國鴿、日本鴿、中國鴿雜交後自家培育的鴿種。鴿場每日向「龍華」定量供鴿，所以，我們到店吃到的都是新鮮口味，無花無假。

