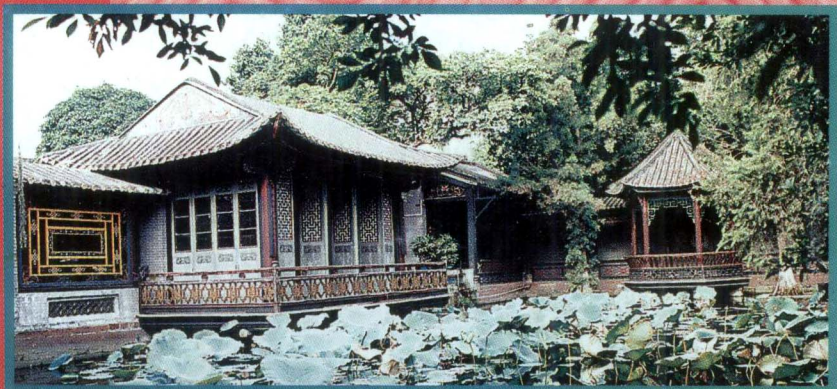


順德



旅遊與美食

星島日報 出版



前言

順德——地處珠

江三角洲的冲積平原
地帶，擁有鄉土氣息
濃郁的民俗風情，三
角洲特色的田園風
光，古園林、古建
築、以及地方特色濃

厚的宗教廟宇甚多，現更積極發展不
同旅遊建設及度假勝地。

自古以來，順德已是富庶之地，
整體的烹調技藝頗高。自本世紀初開
始，往廣州、港澳、東南亞等地任廚
師的順德人日漸增多，順德美食得以
進一步向外推廣，名氣大噪，於是有
「食在順德，廚出鳳城」一說。

順德市政府貿易發展局為支持九
七年度「星島基金」的籌款活動，所
以特別派出二十位順德名廚來港為
「順德美食慈善宴，星島基金籌款夜」
表演廚藝。

此書的出版，讓讀者對順德市的
情況、旅遊風光、名廚美食有進一步
的了解，更為是次星島基金籌款活動
作為紀念。

出版：星島日報

編輯：呂碧芬

美術設計：曾偉凡

菜譜攝影：董玉金

資料提供：順德市政府貿易局

地址：九龍灣宏光道一號星島

大廈三樓A座推廣部

電話：2798 2323

傳真：2798 5805

© 版權所有，翻印必究

目錄



順德市資料

順德市情	貳……伍
順德旅遊	陸……玖
順德美食	拾……拾叁

順德菜譜

均安魚餅拼鍋貼牛奶	拾伍
椒鹽水蛇	拾陸
清蒸鯪魚	拾柒
豉油王生魚	拾捌
六味烩長魚	拾玖
炒水魚絲	貳拾
水魚釀翅	貳拾壹
鳳城四杯雞	貳拾貳
鳳城蜜軟雞	貳拾叁
順德蒸豬	貳拾肆
大良煎蝦餅	貳拾伍
鳳城釀節瓜	貳拾陸
豆豉鯪魚芥菜膽	貳拾柒
雪衣上素	貳拾捌
魚皮角	貳拾玖
大良炒牛奶	叁拾
倫敦糕	叁拾壹

順德市情

地理位置

順德地處珠江三角洲腹部，毗鄰廣州、佛山等大城市，東南距香港 64 海里，南距澳門 80 公里。

市區一角



行政劃分、面積、人口

順德行政區域共轄十二個鎮(區)，總面積 806 平方公里，常住人口 100 萬人，流動人口 50 萬人，旅居港澳及世界各地的鄉親達 40 多萬人。十二個鎮(區)是：大良鎮、容奇鎮、桂洲鎮、勒流鎮、倫敦鎮、北滘鎮、陳村鎮、樂從鎮、龍江鎮、杏壇鎮、均安鎮及德勝區。

自然條件

順德為西、北江河口沖積平原，平地佔總面積百分之五十八點七，水域佔百分之三十七點四。丘陵和臺地佔百分之三點九。全境河涌交織，過境的西、北江支流有 16 條，長 210 公里。順德屬亞熱帶季風氣候，夏無酷暑，冬無嚴寒，平均氣溫為攝氏 21.9 度，降雨量為 1626.8 毫米。

經濟發展

改革開放以來，順德經濟迅猛發展，綜合經濟實力躍居全國縣級第四位。一九九六年，全市工農業總產值達四百六十二億元，比一九七八年增長二十七倍，其中，工業總產值約

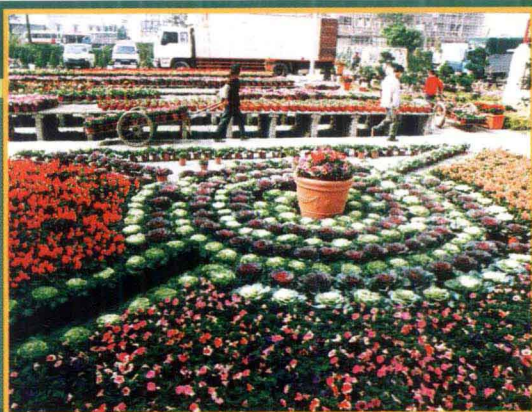
百三十七億元，增長五十三倍，農業總產值約二十五億元，增長二倍，國內生產總值約一百五十三億元，增長十四倍。

順德是新興的工業城市，以輕工製造業為主，多種經濟成分並存，有現代化先進技術設備，具有相當規模的工業生產體系。主要行業有家用電器、燃氣用具、機械、紡織、飼料、塑料製品、食品飲料、電子電訊、建材、服裝

等，擁有一大批享譽國內外的名牌產品。

順德的農業發展已走向產業化的軌道，基本形式以優質水產養殖業為龍頭，種、養、加(工)相結合，產、供、銷一條龍的現代農業體系。

順德的第三代產業蓬勃興起，商品流通、房地產業、金融保險、旅遊服務、信息諮詢、科教文衛等同步發展，成為全市經濟發展的重要支柱。



花市街景



大良夜景



外經外貿

順德外經外貿發展取得可喜的成績。近幾年來，全市共興辦了「三資」企業一千四百多家，實際利用外資約十四億美元，日本東芝、三洋、松下、日清、大塚、百樂滿、美國惠而浦、卡夫、安普、加拿大北方電訊、德國博世、克虜伯、菲律賓賓生力啤、韓國浦項以及香港合和、新世界、恆基兆業、蜆殼、震雄等四十多家國際知名大企業、跨國公司，都相繼到順德市投資和合作。與此同時，外貿出口保持穩定增長，出口市場向多元化發展，形成「三資」企業，外貿專業公司、自營出口企業齊頭並進的外向型經濟格局。一九九六年，全市外貿出口總額達十三點八億美元，產品遠銷世界五大洲一百多個國家和地區。



仙泉

服務設施

近幾年來，順德非常重視面向外商的服務設施建設，除久負盛名的仙泉酒店外，還建成了具有國際水平的碧桂園國際俱樂部，開闢了君蘭國際高爾夫球場和均安高爾夫球場，辦了兩所國際學校，為外商的吃、住、閒暇娛樂活動、子女就讀等，提供高層次的配套服務。



均安民居

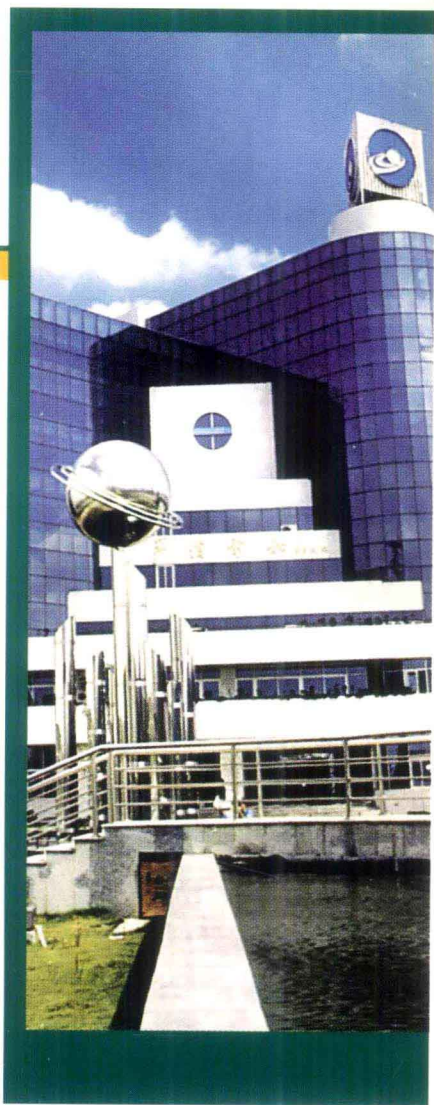
交通、郵電、供電

經過近幾年的建設，順德交通、郵電、供電等基礎設施日臻完善。目前，順德每一百平方公里公路密度達到一百三十九公里，居全國縣級之冠。全市十二個鎮(區)均貫通了高等級公路(市區到最邊遠的鎮，車程不超過三十分鐘)，形成了以高等級路面為主，橋路相接，四通八達的公路網絡。順德現有進出境的港口三個，即順德港、容奇港、北滘港。容奇港每天有四班次雙體快速噴射客輪來往於容奇與香港之間，單程用時不足二小時。

順德實施了電話程控化，建立了先進的移動電話，無線傳呼服務網絡，開通了信息高速公路。目前，全市程控電話裝機容量已有二十五萬門，電話普及率達百分之三十以上，移動電話和無線傳呼分別發展到四點八九萬戶和十五點七萬戶，此外，傳真機、用戶電報和特快專遞郵政業務也得到迅速發展和普及。

順德電力供應充足有餘，除省電網供電外，自辦發電廠，裝機容量達六十四萬千瓦，生產和生活用電敞開供應。

錄自順德市政府編印的最新一輯《順德投資指南》



順德旅遊

順德地處珠江三角洲的沖積平原地帶，自然景觀比較單一，但是，她卻擁有田園風光和民俗風情構成的濃郁三角洲水鄉風光的特色。

地方特色濃厚的宗教廟宇

順德市傳統的宗教習俗比較濃厚，市區廟宇祠堂遍佈各鄉，幾乎是一村一廟宇，一姓一祠堂。其中比較有名的有：

西山廟 位於大良鎮鳳凰山麓，又稱關帝廟，祀三國時期關羽、關平、周倉諸神像。相傳建於明朝嘉靖二十年（一五四一年），清代多次重修，是歷代人民進行宗教活動的主要場所。西山廟依山而建，綠樹成蔭，環境優雅寧靜。在歷代的修建中，又不斷增加了一批各具歷史特色的建築工藝美術品，而且其結構完整，布局雄渾、沿山而上，氣勢壯觀，形成歷史上鳳城八景之一“西山勝景”。現廟後鳳凰山修建一公園，與西山廟連成一體。



清暉園

錦岩廟 位於大良鎮北面的錦岩崗上，始建於南宋，歷代累經擴建。錦岩廟在錦岩壁下，依山層次建築，民間一向稱它為仙景，是錦岩公園的主要景區之一。

寶林寺 易地於大良太平山重建，將於年內竣工。原寺建於公元917年，昔日香火鼎盛，善信如雲，為南粵名古蹟，後為諸因而毀。

豐富的古園林、古建築

古園林清暉園，位於大良鎮清暉路。本是明朝萬歷丁未“天章閣”和“靈阿亡閣”舊址，後經清代乾隆年間龍氏家族改建而成。園內整體布局獨具匠心，既有江南園林風格，又有華南景物特點。它與東莞可園、番禺餘蔭山房、佛山梁園合稱廣東四大名園。

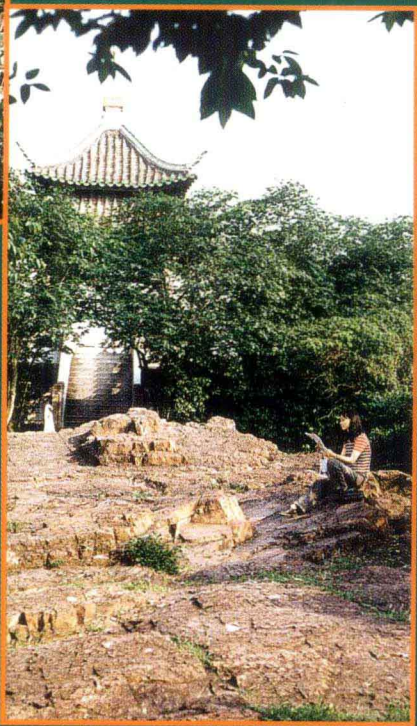
清暉園 幽深、清空。花木山水相間，回廊曲徑、景致迥然，亭榭樓閣，各具特色。園內建築有八角池、澄漪亭、碧溪草堂、船廳、竹苑、斗澗、獅山、歸寄廬、筆花生館、花崩亭、惜陰書屋等，各組建築之間，有迂迴曲折的長廊、小徑聯繫。清暉園的主體建築，基本上依照採擷蘇州庭園的特色，因洼疏池、沿阜疊山，栽花植樹，造橋建榭，大都因地制而照顧到整體布局的和諧勻稱，使之渾然一體。今年

原址內的旅業已經撤出，園內景點將加以修葺和增建，以圖進一步突出其嶺南園林風格。

順德市居民點形成歷史較早，在歷史發展過程中，形成自己獨特的建築風格。至今仍保存有不少清代、明代時期的建築。

沙滘的陳家祠 建於清光緒二十一年。主體工程佔地面積四千平方米，工程浩大，規模宏偉，其上蓋柱樑桁角全部木結構不用一枚釘，是華南的獨特建築，具有較高歷史價值。該祠建築之雄偉，雕刻之精湛，令人們嘖嘖稱讚，堪與廣州陳家祠媲美。

順德市還保持相當數量的古塔。其中比較有名的數大良的青雲塔、舊寨塔和桂洲的文塔。



岩錦公園



盆景場



林生橋

三角洲特色的 田園風光

四季常青的多樣化的農業景觀；土地肥沃，水網密佈、由基塘、小橋、流水、

人家形成農業生態景觀。其中基塘又分桑基、蔗基、花基、菜基、果基等，層次分明，一年四季綠影成蔭，水光倒影，相映成趣，登高遠眺，使人深感大地一片嬌繡。上述景觀在均安最為突出，為了綜合地開發這種旅遊資源，現正在均安建設旅遊度假區。該區是以開發嶺南民俗文化風情和珠江三角洲古今農業生態文化等旅遊景觀為主的旅遊度假區，景區面積達十八平方公里。旅遊區規劃由國際康體娛樂城(包括高爾夫球俱樂部及其配套項目)、農業生態園、大沙灘娛樂園、花果山莊康樂園以及嶺南大觀等組成。目前，該區正在推進配套基礎設施建設和部分景點建設，高爾夫球練習場已投入使用。

鄉土氣息濃郁的民俗風情

民俗風情是一個地方的傳統習俗。順德人民生活比較富裕，每逢重大節日如春節、元宵、端午、中秋、重陽等，家家張燈結綵，喜慶洋洋，節日氣氛非常濃厚，而且還舉辦各式各樣的節日活動，其中在國內享有盛譽的有：端午和重陽的龍舟競渡，有十里花街之稱的春節陳村花市。還有比較古老的傳統民間娛樂節目魚燈會等，順德的龍舟隊在國內外賽

事皆屢獲殊榮，順德為了爭取舉辦大型龍舟比賽，桂畔海（珠江支流）水道改造工程現已展開。而陳村花市已舉辦了十三屆，規模越來越大，品種越來越多，檔次越來越高。陳村已成為華南地區的一大花卉集散地。陳村花市辦出了自己的風格。



聞名中外的鳳城美食

「吃在順德，廚出鳳城」，是順德旅遊的一個重大組成部份，順德菜尤以鳳城食譜在國內外素有名氣。華南城市、港澳的許多酒家，往往以聘有鳳城廚師作為招徠顧客的手段，鳳城食譜的特色是：清、鮮、爽、嫩、滑、五滋六味俱佳，使人食而不厭。如野雞卷、炒牛奶、炸牛奶、大良蠔蚬、龍江煎堆、金榜牛乳、大良雙皮奶、倫敦糕、南乳花生、陳村河粉等都是順德比較有名的小吃。市內的酒店和娛樂設施齊備，其中有位於廣珠路旁、依山傍水的四星級酒店仙泉酒店，有風味式的酒樓食肆如順峰山莊、清暉楚香樓等等。

玲瓏爽卷



順德美食

錄自本年春節「順德鳳城美食節」的對外宣傳資料

龍皇海鮮餃



順德自古以來已是富庶之地，人民在勞作之餘，喜用本物產，精心烹調，互相品評，整體廚藝頗高。延至本世紀初，往廣州、港澳及東南亞一些城市做廚師的順德人日漸增多，進一步把順德烹調技藝對外推廣，順德美食日漸馳名於外，並形成「食在順德，廚出鳳城」的說法。

順德菜式以豐富多樣的製作物料及調料著稱，以博取眾長的烹飪技藝見長，以清、鮮、爽、嫩、滑為特色。首先，用料不拘一格，鳥獸蟲魚均可為菜式原料，且即宰即烹，務求新鮮，而新鮮的精粗果蔬亦可入饌，調料則借鑑南北各大菜系及東南亞菜系；其次，菜式講究合時，夏秋菜式以清淡、鮮爽，鮮嫩滑等消暑祛熱的為全，冬春菜則以味道香濃、營養滋補的為主；在製作上，南北菜、中西菜技法並用，以蒸、炒、燴、煎、炸、烤、炆、焗、燉、焯等方法為主，講究恰到好處地運用火候，口味以生、脆、鮮、淡為主，清而不淡，

鮮而不俗，嫩而不生，油而不膩，可謂

五滋(香、鬆、脆、肥、濃)六味(酸、甜、苦、鹹、辣、鮮)俱佳。



傳統美食簡介

以下所述的菜式、小食都是經歷時間考驗，
為食家廣泛認同並具有代表性的。

一、傳統名菜

大良炒牛奶

此菜有七十多年歷史，風行港、澳及華南各地，是中國烹飪技術中「軟炒法」的典型菜例。特點是光亮潔白，鮮嫩軟滑，奶味濃郁。配料有雞肝、雞蛋、蟹肉、蝦仁、欖仁、火腿等。

一九七六年前後，又推出炒牛奶的姐妹菜式——炸牛奶，外皮酥脆甘香，內裏鬆化軟滑，奶香宜人。



菊花水蛇崙

大良野雞卷

別稱：「大良肉卷」，是粵菜中知名度較高的菜式之一。以肥肉片製成，特點是甘脆酥化，焦香味美，肥而不膩，宜酒宜茶。

大良煎蝦餅

此菜製作簡易而食味甚佳，省內許多大酒店都把它列入菜譜。特點是色澤金黃，食味甘香，鮮美爽口。配料有雞蛋、炸欖仁等。

頂骨大鱈

又名「褪骨大鱈」，以烹製時將鱈魚(河鰻)的脊骨去除而得名。特點是純肉無骨，原汁原味，軟滑香濃，味鮮可口，造型別緻。配料有火腩、冬菇、火腿、柚皮等。

六味燴長魚(黃鰱)

一款富於水鄉特色的傳統名菜。特點是鮮香爽滑，美味可口，滋陰補血。配料有半肥瘦叉燒，青紅椒、熟筍、韭黃、冬菇、乾米粉等。

順德焗魚腸(草魚腸)

許多人嫌腥不食，但順德人巧加烹調，創造了煎、焗、炸等多種製法，使之變成肥腴可口而全無腥味的美食。「焗魚腸」是一種傳統的食法，特點是甘香嫩滑，美味可口。

清蒸鮰魚 肉爽滑嫩，鮮甜可口。

炒水魚絲 鮮香甘味，清甜肉滑。

燉水魚 鮮甜美味，滋陰補腎。配料有淮山、杞子、冬菇、瘦豬肉等。

炒水蛇片 是勒流(一說龍江)的一款傳統名菜，特點是食味鮮美，清爽適口。

均安煎魚餅 是均安鎮的一款傳統美食，已有一百多年歷史。特點是色澤鮮明，爽滑甘美。

樂從魚腐 為本市樂從鎮的傳統名菜，當地人擺酒設宴多以魚腐餉客。用魚腐製作的「冬菇蠔油扒魚腐」、「上湯茼黃魚腐窩」、「生菜膽扒魚腐」、「火鍋魚腐」等，都是席上佳饌。特點是色澤金黃，甘香鮮美。

饌。特點是色澤金黃，甘香鮮美。



釀鯪魚 這是一道別出心裁的菜式，將鯪魚連頭帶皮完整剝出，再將魚肉剝爛加配料釀回皮囊內，回復原狀。食味鮮甜嫩滑中帶香脆。配料有臘腸、馬蹄、豬肉等。

鳳城釀節瓜 大良近郊所產黑毛節瓜，身短肉嫩，當地人利用這一特產，製成一款家常名菜——釀節瓜。特點是清甜軟滑，甘香味美。配料有鮮鯪魚肉，肥瘦肥豬肉，濕冬菇、蝦米、濕魷魚等。

鳳巢三絲 始製於清代，因用三種絲狀食料與縱橫交織狀若鳥巢的炸雞(雅稱「鳳」)蛋絲製成，故名。特點是鮮香味美，肉質爽嫩，色澤和諧，造型美觀。配料有雞、鹵豬(舌)、鹵豬肚、筍肉、青紅椒等。





鴻運龍珠餃



香腰鳳梨酥

二、傳統名點：

金榜牛乳(鹹乳酪) 始於明代，原產大良金榜村。為雪白圓狀薄片，味略鹹而甘香可口，正氣補身，有墜火功效，可佐粥下飯。現除大良鎮內的數家店鋪製作經營外，香港、澳門、新加坡、馬來西亞等地華僑製作商戶，亦以「金榜牛乳」標名以廣招徠。

大良雙皮奶 始於清代。食味清甜嫩滑，奶香濃郁，向被譽為甜食中的上品。

大良蠅蚬 為面粉拌和豬油、南乳、白糖等配料油炸而成的食品，形似金黃色蝴蝶，順德人俗稱蝴蝶為「蠅蚬」，故名。始創於清乾隆年間縣城東門外的「成記」老鋪，初為脆硬薄片；後來經「李禧記」改進，風味甘香酥化，鹹甜適度，品種有蠅油、蝦蓉、欖仁、南乳等。現時製作的多為南乳蠅蚬。

鳳城魚皮角 始制於清代大良「馮不記」老鋪。選用鮮活鯪魚起肉刮青炆爛，與上等面粉搓勻擀薄作皮，瘦豬肉鬆、鮮蝦仁、韭黃、鮮筍、白芝麻(炒香)等拌勻作餡，包成小巧玲瓏的餃子狀。魚皮角可乾蒸，可煎焗，放入上湯煮之味道更鮮美。

倫敦糕 始製於明代倫敦鎮石橋頭一家梁姓的粥品店。糕體色澤雪白晶瑩，橫豎小眼相連，均勻有序，質地爽軟滑潤而有彈性，不易斷裂，食味清甜透涼，齒頰留香。至今風行海內外。

龍江煎堆 是一種年宵食品，始製於明代。以糯米粉揉合粘米粉擀作皮，以爆谷花與炸花生加糖漿拌勻作餡，捏成球狀，大若拳頭，表層蘸滿芝麻，下油鍋炸至金黃色即成。食味鬆脆甘香，長期風行省港澳地區。

順德

菜譜



均安魚餅

拼鍋貼牛奶

魚餅用料：

鮮鯪魚肉

葱粒

香芹

腊腸

豆豉

清水、糖、生粉

味精、鹽

均安鎮的一款傳統名菜，特

點是食味鮮美，清爽適口。

製法：

1. 將鯪魚起肉剝茸，加味精、鹽撻至有彈性，然後加入適量清水、生粉攪勻再撻，放入其他配料拌勻成膠糊，再用模壓成薄餅狀。
2. 慢火燒鑊下油，放下魚餅，慢火煎至兩面起金黃色即成。

鍋貼用料：

鹹方包

牛奶

蛋白

製法：

把調好味的牛奶蒸熟冷卻後，切成骨牌大小，在一面用蛋白黏上鹹麵包，放進油鑊慢火煎至微黃起出。