

顺德名厨

(第一辑)

中国厨乡
——粤菜之源

廖锡祥
著

顺德名厨

(第一辑)

廖锡祥 编著

本书顾问：顺德餐饮业老行尊

余运先生

内 容 提 要

《顺德名厨（第一辑）》是中国厨师之乡——顺德第一本名厨故事专集。它囊括了从清末到现代顺德 88 位前辈著名厨点师、民间厨艺高手、小吃制作巧匠、厨师出身的餐饮企业名家、厨艺不凡的美食评论家的小传，并附有他们的创新菜式或拿手菜的菜谱。这本专集真实地展示了顺德名厨的高尚厨德、英明厨政、精湛厨艺、辉煌厨绩，比较全面地汇集了顺德近现代饮食业界丰富珍贵的史料，堪称“厨出凤城”俗谚的形象图解，是读者了解顺德饮食文化的一本较好的参考书。

目 录

话说“厨出凤城”	1
01 “凤城三杰”之首——区财	8
02 民国“御厨”——彭煊	11
03 “斋王”李君白	13
04 专营“大内菜”的“灿记”	15
05 巧制粉果 名动沪京 ——大良陈三姑传奇	17
06 身怀绝技的两“大仙”：陈先和伍仙 附 陈先高足梁娣	19 21
07 厨界老太公蔡锦槐	23
08 “软炒王”龙华	26
09 以擅长勾芡扬名的陈珠	28
10 从食家到名厨的冯宝湛	30
11 “快刀手”李铨	32
12 永乐大酒家的候镬名厨 擅烹“大菜”的“神圣二” 曾做特区餐饮业开荒牛的卢根	35 35 36
13 “扒过大海龙”的伍钊与谢科 伍钊：被誉为“顺德第一点心师” 谢科：运刀如飞的食材“美容师”	41 41 42
14 扬名广州食坛的四位点心大师 30年代点心“四大天王”之一区标 禡东凌的高足邓基 擅长研创新品种的特级点心师黄本 “油器大王”廖国喜	45 45 45 46 47
15 焦桐笔下的顺德烹鱼家朱家乐	49
16 从顺德走出的上海顶尖名厨 ——原上海锦江饭店总厨萧良初	51

17	国宝级烹饪大师康辉·····	55
18	“广东烹界大方家”黎和·····	60
19	擅凤城小炒的戴锦棠·····	64
20	香港厨师“状元”梁敬·····	66
21	香港“乳鸽大王”何柏·····	68
22	让顺德菜扬名日本的谭惠·····	69
23	香港凤城酒家的顺德良厨·····	71
	冯满：香港凤城酒家的创始人·····	71
	谭国景：香港顺德菜泰斗·····	74
24	名声在外的兄弟名厨·····	77
	冯均：澳门旅游业勋章获得者·····	77
	冯流：从点心大师到中山商业局副局长·····	79
25	“烧腊状元”廖干·····	81
26	省特一级烧卤师杨海·····	84
27	“金牌化皮乳猪”创始人梁冠·····	86
28	“厨坛外交家”胡三·····	89
29	华侨大厦的顺德名厨·····	93
	冯佐：正宗顺德厨艺的坚守者·····	93
	李腾：善于培养粤菜人才的伯乐·····	96
30	勒流名厨张远·····	98
31	清晖园首席大厨黄瑛·····	101
32	领衔制作“百鸡宴”的老厨师·····	104
	擅长烹制“四杯鸡”的温新·····	104
	烧腊高手潘豪·····	105
	刀工了得的朱兆·····	106
33	师出名门的砧板高手霍尧·····	108
34	以品立厨的凤厨人生	
	——记顺德厨人卢宝麟南宁创业二三事·····	111

35	伦敦唐人街顺德大厨施纯骐·····	115
36	香港私房菜大师李成·····	117
37	曾为毛主席制作茶点的麦锡·····	120
38	广东迎宾馆“顺德三剑客”·····	124
	“东方烹调魔术师”潘同·····	124
	国宴大师陈文澄·····	125
	德艺双馨的点心大师伍长飞·····	126
39	联合国“美食使者”胡洪·····	128
40	乐从名厨刘伟·····	132
41	厨艺高超康师傅·····	136
	康添：先驱者、引路人·····	136
	康海：顺德厨艺的承前启后者·····	136
	康志雄：顺德厨艺的启蒙者、传播者·····	138
42	陈村名厨兄弟俩·····	140
	烹制“咕嚕肉”顶尖高手吴铁星·····	140
	曾为毛主席江主席做菜的吴铁森·····	141
43	顺德厨坛的“圣手书生”——杨超·····	143
44	顺德餐饮“活字典”——余运·····	147
45	顺德“食苑史官”梁昌·····	151
46	位列“十大中华名厨”的林壤明·····	156
47	“中华金厨”吴自贵·····	160
48	中华烹饪“最佳教育成就奖”得主黎永泰·····	163
	附 烹饪良师李炳权·····	165
49	全国赛披金戴银顺德第一人周礼添·····	166
50	巾帼大厨吴旺群·····	169
51	创制“市长鹅”的金牌“民厨”欧阳洪·····	172
52	均安鱼饼创制者欧阳礼智·····	176
53	中山杏仁饼的创制者潘雁湘·····	179

54	陈村粉的创始人黄但	181
55	董洁文：双皮奶的“守护神”	184
56	李翘云：大良蠔炒的创制者	188
57	乡间烧腊两名师	190
	羊额烧腊品牌培育者“烧鹅昌”	190
	黄连烧鹅的创始人“烧鹅英”	190
58	“鱼皮大王”陈添	193
59	从顺德走出的三位“粥王”	196
	鱼肠粥王吴潜初	196
	及第粥王伍湛	198
	白粥王梁榕根	199
60	“茶楼大王”梁澄川	200
61	从厨房走出的“粤菜教父”温祈福	202
62	从厨工到饮食业翘楚	206
	“食为先”酒楼集团公司董事长陈芬	206
	澳门濠江（饮食）集团管理有限公司董事长梁拔祥	207
63	曾为法国总统做顺德菜的何福基	209
64	擅烹私家菜的“中国美食家”唯灵	211
	参考书目	214
	后记	217
	鸣谢启事	220

话说“厨出凤城”

俗谚有云：“食在广州，厨出凤城。”顺德自1452年建县起，“迄至清末，均归广州府管辖”（《顺德县志》）。明末陈邦彦文集正文前有一段文字这样介绍作者：“公姓陈氏，讳邦彦，字会份，广州顺德人。”直至今天，所谓广州菜也就是以前所说的广府菜，包括珠江三角洲各市、县及肇庆、韶关、湛江等地在内的菜肴。显然，“食在广州”句中的“广州”并不只局限于广州中心城区，而是包括顺德在内的广州府。至于“厨出凤城”，就是厨出顺德。凤城，是顺德中心城区大良的雅称。大良有座凤山（又名凤岭），所以大良美称“凤城”。由于凤城历来是顺德政治文化中心，所以多用“凤城厨师”或“凤岭厨师”借代顺德厨师，这是以部分代表全体的借代方式。

早在清末民初，凤城厨师已是岭南地区一个响当当的群体品牌。顺德位于物华天宝的珠江三角洲腹地，气候温暖湿润，土地肥沃，河涌纵横，鱼塘星罗棋布，“出门三步水，入村四处塘”，是最典型的岭南水乡。从明代起，顺德人便推行先进的基塘生产，故顺德素有“鱼米花果之乡”美称。建县以来，顺德一直是桑、蔗、果、鱼为主的经济作物区，是经济发达的“岭南壮县”。鸦片战争后，顺德加速了商品性农业和工业化进程，成为我国最早出现民族资本主义经济的地区之一。清末民初，顺德更成为广东省的蚕业中心和金融中心，享有“南国丝都”和“广东银行”两美誉。改革开放以来，顺德人民充分发挥政策、地缘、人文优势，开创了经济发展新时期。顺德向来民丰物阜，是广东最富庶地区之一，是富裕人家聚居之地。经济的发展和人民生活水平、文化素质的提高，促进了顺德饮食文化整体水平的提高，精耕细作的生产方式和精打细算的生活作风，造就了顺德人食求精、烹求善的习惯，并逐渐形成难有其匹的烹调技艺。长期以来，顺德人热衷于鉴赏、评论美食，讲究美食的浓厚风气盛行。加上顺德出外经商者多，据清乾隆年间龙廷槐《敬学轩文集》介绍，“省会、佛山、石湾三镇客商，顺德人居其三”。清嘉庆《龙山乡志》更说龙山乡商人，“或奔走燕齐，或来往吴越，或入楚蜀，或客黔滇，凡天下省郡市镇，无不货

殖其中”。这些商人不断吸收外地乃至海外烹调技艺，为顺德饮食文化源源不绝输送养分。早在清代就有人评论说“顺德乳蜜之乡，言饮食，广州逊其精美”（梁介香《凤城梦游录》）。

凤城厨师当初多是富裕人家的私厨。清代中后期，顺德的“士大夫与豪门富户，有钱又有闲，打发日子的方法，除诗酒琴棋外，就是征歌逐色，惟都离不开饮啖”（引自《粤菜溯源录》）。但凡有钱人家，都喜欢雇用厨师，为老爷提供精致典雅甚至雕琢的美食，同时还料理全家一日三餐。顺德籍香港美食家唯灵先生写道：“我们祖父一代，不论城乡富户都是几房人聚居大宅，上下人等由大厨房统筹，是之谓‘食大镬饭，大棚𩚑’。少爷、少奶、小姐有时想吃些什么时鲜美食或滋补养颜的炖品，以至对胃口的小菜，自掏腰包备办，这就是‘私房菜’了。”这些食不厌精的美食家造就了脍炙人口的私厨。例如，广东四大名园之一清晖园最后一位园主龙渚惠日吃七顿，嗜吃“火腿酿银芽”等典雅菜，造就了擅长“捻手菜”的私厨区财。为了“赚有钱佬的钱”，私厨们使出浑身解数，全副心思“捻制”工夫菜，以满足老爷奶奶、少爷小姐的美味需求，久而久之，便形成了以精美驰名南粤的“凤城食谱”^①，其代表菜是“水鱼三味（炖、红烧和炒）”、“焗酿禾花雀”、“燕窝白鸽蛋”、“玉簪田鸡腿”、“百花酿蟹钳”、“燕窝鹧鸪粥”等等。每逢嫁娶拜寿，富豪们喜欢在家里摆酒设宴（怕外出宴饮被人“标心”即绑架），几十桌宴会就设在镬耳大屋的花园天井，大厅厢房，从而有了“千担黄金万担谷，夜夜笙歌镬耳屋”之说。这样的盛宴，私厨便忙不过来，就要请包办馆上门“到会”了。包办馆按照主人家的菜单，带上原料、器皿、桌椅，临时砌好炉灶，提供家宴服务。包办馆的厨师其实等于半个私厨。这些筵席菜因要注重主人的体面，鱼翅、鲍鱼、炸子鸡、鲈鱼球等往往少不了，比家常菜无论在用料及刀工、厨功皆更胜一筹，非得厨艺精湛的大厨领衔主制不可。当时不少富豪口味刁钻挑剔，提出“非××（掌勺）不吃”。这样的高标准、苛要求，客观上促进了凤城厨师厨艺的精益求精。另一方面，由于席数众多，时间仓促，促使捻手菜、工夫菜向着简洁明快方向发展，去掉烦琐的点缀装饰造型，加快成菜的速度。例如，顺德名菜“野鸡卷”，起初用干镬炕熟，后来大良龙季许在乡试中副榜，在春岩祠宴客庆祝，筵席较多，急不及待，厨师改

用油炸。又如炒牛奶，初时把牛奶炖熟，搁凉取皮熟炒，后来上门“到会”要炒数十碟，促使厨师改用鹰粟粉加鸡蛋清做凝固剂的方法“速炒”。

上世纪一二十年代，顺德的缫丝大亨、银号老板成了广东生产力的杰出代表。他们与靠收租吃利的土财主不同，务实干练，讲求效率，急需了解资讯和行情，因而少不了社会交际和业务洽谈，经常出席各种宴饮活动。适应这一新消费群体的需要，顺德酒楼业空前发展，“桥珠”、“桃园”、“迎香”、“宜春园”等酒楼应运而生，大批名厨涌现，“凤城炒卖”这一崭新的经营方式率先在顺德出现。所谓“凤城炒卖”，就是即炒即卖。之前，食肆为了迎合商人的快节奏，把菜肴预先做好，保温，只等商人光顾即端上桌饕客，然而这等菜肴并不比自家菜来得新鲜可口。凤城厨师为适应“顺商”办事快节奏和吃食求鲜求香的需求，最先创造出即炒即卖的经营模式，并研制出灵活快捷、简单易制的“凤城小炒”。这些小炒热气腾腾，烟气弥漫；异香扑鼻，经久不散，令人垂涎欲滴；色鲜款美，油亮芡精；脆爽嫩滑，秀色可餐：具有气势、气味、气色与气质的综合，即镬气十足，粤菜同行称之为“凤城镬气”。“凤城镬气”是顺德菜的一大亮点和特色。据老一辈厨师回忆，香港英京大酒家（原址在湾仔）在砖柱上写着“凤城镬气”、“广州上汤”、“京都卤味”等广告语，可见“凤城镬气”已成了粤菜有代表性具吸引力的元素之一。至于“凤城炒卖”，则在《中国名餐馆》、《食在广州[岭南饮食文化经典]》等书中有记载。邓广彪《广州饮食业史话》在论及广州同周边地区美食关系时说：“诸如凤城炒卖，同属粤菜范畴，起充实作用。”又在介绍广州昔日餐饮店宣传手法时，记下了一笔：“有以凤城炒卖宣传。”

如果把凤城厨师比作宝塔尖，那么塔基无疑就是烹技不俗的家庭主妇、善烹好煮的鱼塘公（养鱼专业户）和随便找几个都能炒两碟喷香小菜的普通顺德人。顺德很早就发展了养蚕业，当地妇女种桑养蚕还发展出一门新行业——缫丝业。缫丝女工心灵手巧，在经济独立（通常一个女工的收入抵得上3个男性农民）后，“在饮食上更有要求，就算一尾鲮鱼，她们也会在厨功上下功夫，或起鱼肉剁茸成胶，或加鸡蛋做成鱼腐，炮制心思小菜”（引自《顺德真传》）。顺德鱼塘公，按美食散文家沈宏非的说法，是“天下最会养鱼和烹鱼”的吃鱼家。他们刀工娴熟，一条鱼经他们三刀

两刷，便会被切成“轻可吹起，薄如蝉翼”的双飞鱼片。顺德鱼塘公发明了多种速吃鲜鱼的方法。据《顺德均安志》记载，有“蠔蚬过河”（涮鱼片）、“水鬼跳氹”（焯鱼丸）、“频沦鱼”（浸鳊鱼块）、“姜葱鲤”（水煮鲤鱼）、“糖醋扁鱼”（甜醋浸鲢片）……还有以他们命名的顺德名菜“鱼塘公焖鱼”。烹饪爱好者和食客舍得把许多心思和智慧花在精制“捻手小菜”上。顺德传统名菜“烧笋尾”（红烧大肠头），创新名菜“市长鹅”（甘香豉酒鹅），就是出自民间食家之手。这些食家有人经营食肆，有人在私房菜大赛中披金戴银，有人开办美食网站，有人跻身名厨之列……成为顺德大厨的后备军。

凤城厨艺宝塔的第二层，就是乡村上门包办筵席的流动厨工。这些乡厨在民间“饮灯酒”、“生菜会”、春初乡饮酒礼、清明祭祖宴、端午龙船饭、重阳敬老宴、联寿之典（盛于民国，见《顺德县续志》）等大型宴饮活动以及农村各种寿宴、婚宴、“入伙酒”中大显身手，他们擅长将土产做成极富民间特色的农家菜。

由于拥有实力雄厚的烹饪大军，因而，正如“粤菜状元”龚腾所称誉的那样：顺德菜能“代表粤菜的较高水准”。顺德菜也具有了“食不厌精，妙在家常”的特点。凤城厨师就是从中吸收到源源不绝的烹饪营养，逐渐成为烹饪高手的。

高踞凤城厨坛塔尖的大师们深深扎根于美食之乡的沃土，从小起受耳濡目染，具有较高的烹饪悟性，心怀制作美食的光荣感和使命感，更乐于享受为食客提供美味的成功感。他们大多尊师好学，转益多师。凤城厨师曾有一条不成文的行规：掌勺完毕，必到宴席上征求食客意见，向食家学习厨艺。他们定期或不定期以茶会友，到各酒楼食肆“试味”，以切磋烹技，交流新颖菜式，研讨烹制技巧。他们用心做好每一道菜，舍得花心思和时间去“捻菜”，把自己的感情倾注到菜肴上，让食客品尝后满意而归。

香港美食家唯灵认为：“顺德美食的用料多为寻常水陆物产，但一经厨艺加工，就变成佳肴美馔，充分体现出信手拈来都成妙谛的艺术意境。”显然，将普通物料化为脍炙人口的精美佳肴，源于凤城厨师精湛的烹饪技艺。

《“广东佛山顺德——中国厨师之乡”考察认证纪要》指出：“顺德厨师对烹调技术有其独到之处：一是擅长烹制河鲜和水产品，注重清淡、鲜甜，并注意掌握火候，成为顺德菜的精髓。二是擅长烹制奶制品，创制了炒牛奶、双皮奶、炸牛奶和锅贴奶等，他们烹制的奶品菜，已成为中餐烹调技法的代表菜而列入教材。三是擅长小炒，顺德的小炒菜肴十分丰富，随炒随卖，镬气足，味道好，深受大众喜爱，在粤菜大系里享有‘单列’的殊荣。粤菜的许多代表菜品，出自顺德厨师之手。他们对粤菜乃至全国烹饪技艺的发展做出了贡献。”

凤城厨师身怀绝技，名声在外。在广东最早的菜谱《庖厨备录 美味求真》一书的编序中，就有“近代名流，每逢宴会动以苏沪筵席、凤岭厨师而名扬远近”的记载。唯灵先生证实说：“凤城作为美食之都的形象其实闻名已久，我们父兄那一代，已经有‘食在广州，厨出凤城’的说法。”（引自唯灵在凤城·食都命名仪式上的讲话）凤城厨师屡成国内外饮食名店高薪竞聘对象。正如中国烹饪协会名誉会长张世尧先生所言：“凤城名厨驰名中外，历为海内外各大宾馆、酒楼之粤菜主理。”从清代中叶起，顺德人以其发达的商品经济走在全国前列，凤城厨师成为粤菜烹饪佼佼者。《见证顺德》一书记载：“早在18世纪末，一批又一批厨师前往港澳以至东南亚、欧美和非洲开设餐馆酒楼，把顺德菜推向全球。”《广府海韵》称：“在海外，顺德饭馆每每是粤菜会所。”至于粤、港、澳挂“顺德酒楼”、“凤城食店”招牌的餐馆、食肆，更是数不胜数。香港老报人陈谦先生在《香港旧事见闻录》中写道：“辛亥革命前，中国人在香港经营的商业中心，集中于中、上环……那时最大的酒家，是上环大马路的杏花楼，楼通数层，有厅有房，名贵酒席是燕（窝）翅（鱼翅）席，厨师多是顺德人，菜式具有凤城风味。”其后，凤城厨师在香港的金陵酒家、英京酒家、金城酒家、山珍酒家、娱乐酒家、山光饭店等掌勺，在澳门国际大酒店、珍珠酒家、龙记酒家主厨，



凤城厨师早扬名

在广州的广州酒家、大三元酒家、大同酒家、陶陶居酒家、在山泉茶室^②、利口福海鲜饭店^③等执掌厨政，在上海憩虹庐餐馆、新雅粤菜馆、美心酒家等从厨，无不见证了“厨出凤城”的历史。上世纪 40 年代后期，不少凤城厨师移居香港、澳门。凤城厨师第二次外出高潮，是在建国初期，他们中不少人被派到广州、郑州等地支援社会主义建设。广州爱群大厦、华侨大厦、广东迎宾馆、郑州广州酒家等高级宾馆、酒楼都活跃着凤城厨师的身影。近 20 多年来，600 多名凤城厨师集结在顺峰饮食酒店管理股份有限公司旗下，在全国 20 多家连锁店和澳洲帕斯店中大显身手。凤城厨师戴锦棠、胡洪、康志雄曾被派到联合国总部掌管厨务。顺德百年老店“冯不记”的后人冯海还把酒楼开到美国休斯敦，吸引着美国前总统布什父子常去光顾。凤城名厨，走向世界。

讲到顺德厨师走向世界这个话题，不能不谈谈女性厨艺高手群体——妈姐。20 世纪初，顺德部分终身不嫁、自食其力的“自梳女”，到大户人家帮佣做厨娘，“随其主人外出，把顺德菜带往穗、港、澳及东南亚，她们精制的菜点被誉为‘妈姐菜’”（引自《“广东佛山顺德——中国厨师之乡”考察认证纪要》）。著名广州西关美食不少是她们的遗制。据《粤菜溯源录》记载，顺德妈姐创制的菜式有“荷香鱼”、“荷香冬瓜卷”、“鱼羹”、“鱼腐”、炒水蛇丝、“水蛇肉饼”等，另一香港美食家蔡澜则认为“榴莲炖鸡”创自顺德妈姐之手。广东名小吃“小凤饼”、中山杏仁饼据传分别是由顺德女仆小凤和潘雁湘所创。至于凤城粉果，在香港被称为“妈姐粉果”。上世纪初，大良陈三姑以巧制粉果的绝技名动沪京，她的事迹被民国著名美食家唐鲁孙写进著作中。有的妈姐还在食府从厨。例如民国时广州“西厢”一群妈姐专营正宗顺德菜，菜谱中有“炒牛奶（皮）”、“炒水鱼”、“野鸡卷”、“黄鳝羹”等。上世纪 50 年代，香港中环金龙酒家二楼专营顺德菜，主理厨政的就是顺德妈姐。60 年代，一些顺德妈姐退休后，在家里做点怀旧“捻手菜”，招待老主顾和熟客，掀起了香港“私房菜”之风。香港美食家陈梦因评论说：“煮饭做菜的顺德妈姐，且曾扮演过弘扬顺德饮食文化的传播媒介，顺德的割烹技艺，臻于多彩多姿，顺德‘妈姐’也有贡献。”（见《粤菜溯源录》）

如今，中国烹饪界有一句流行语：“只要有广东菜的地方，就有顺德

厨师，就有顺德美食。”中国烹饪协会原常务副会长杨柳女士则说：“顺德的最主要特点是厨师，因为凡是有中国人的地方就有中餐馆，凡是有中餐馆的地方，几乎都有顺德厨师。”（见 2010 年 10 月 15 日《珠江商报》）顺德作为粤菜厨师的摇篮，中国厨师之乡，越来越多地得到大众的承认。1986 年，著名书法家费新我在品尝了顺德美食后欣然命笔：“食在广州，厨出凤城。”不久，岭南画派大师杨善深先生为《顺德美食精华》一书题词：“食在顺德，厨出凤城。”1996 年修成的《顺德县志》记载：“近世，‘食在广州，厨出凤城’的说法，得到外界公认。”

注释：

①凤城食谱：亦称“凤城食品”。晁庵写道：“顺德县以丝业钱庄业出名，富人很多，子孙习于纨绔，天天只考究饮食享用，花样翻新。所谓‘凤城（即大良，为顺德县治）食品’为广州人所艳称。”并认为广州吃风强劲，与凤城食风有关。（见《广州情调》，载《旅行杂志》1948 年第10期）

②在山泉茶室：店名取自唐代杜甫《佳人》中的诗句：“在山泉水清，出山泉水浊。”详见《民国“御厨”——彭煊》。

③利口福海鲜饭店：建于 1939 年（一说 1940 年），店主冼谊，顺德人。店初设于银庄商号林立的十三行路。为吸引腰缠万贯又热衷于饱口福的老板大亨们，冼谊取了“利口福”三字作为店名（见《中国名食百科》）。

01 “凤城三杰”之首——区财

上世纪三四十年代，大良厨林有“凤城三杰”（区财、彭煊、李君白）之说。“三杰”中，区财雄居首位，因为他技艺精湛而资历最深。

区财早年在青云文社（资助顺德科举考试和教育的民间机构）当杂工。青云文社在大良海旁，即今鉴海北路古榕树旁，当年包括同治状元梁耀枢在内的顺德籍举子都是从该社埠头乘船赴考的。每年九月初九，该社都雇紫洞艇请众士绅及科甲文士赴青云阁祭文昌神、魁星，并于舟中畅饮，共品佳肴；每届局期，更设鱼翅席宴请上述士人。在此人文荟萃的华堂，区财受到了文化熏陶，见识了鼎中之变，学会了厨中十八般武艺。其后他有幸到“广东食圣”江孔殷（清末翰林、民初英美烟草公司南中国总代理）府邸做家厨，遂得驰名岭南的“太史蛇羹”、“太史田鸡”秘技真传，擅长制作小型筵席，尤精于鲍参翅肚、熊掌血燕的烹制。

返回顺德后，区财在大良南关局（城南乡公所，原址在今丁字直街口）主炊。每于宴会觥筹交错之际，区财总会躲在屏风后面凝神聆听食客对菜肴的评论，借此改进厨艺。据说，在此期间，他制作过“金玉满堂”（酥炸蔗渣）这一独特菜式。后来，区财通过严格考试（即席做三道菜：生炒排骨，把仅有的3件排骨炒得里外俱熟而不过火；上汤浸鸡，做到皮爽肉滑骨红，肉离骨；清蒸鲈鱼，做到鱼皮不开裂，用筷子从鱼背鳍处插入，往尾部一划，鱼肉全部离骨），受聘为清晖园主恩官（龙渚惠）掌勺。恩官是一位品味严苛的美食家，日食七餐，惟精美是求，对区财时有训斥，直刺其烹技的软肋，但区财并不以为苦，反而深感“严训之甘”^①，而厨艺“日进”^②。他精心制作的捻手小菜“火腿酿银芽”最得恩官欢心，并被载入《顺德菜精选》中：把金华火腿丝酿进白嫩的绿豆芽茎内，垫以少许炒鸡丝、炒猪肉丝，精致典雅，令人叫绝。此外，他还擅制“酿禾花雀脯”^③。

区财对凤城菜的最大贡献莫过于创制了“大良蟹盒”。据说他从禽罗（一种长爪大蜘蛛）盒（扁圆形白色小丝盒，内藏许多小卵）的奇特形态和结构中获得灵感，将两块改成直径约4厘米的圆形“冰肉”捏成盒形，

纳入猪肉粒、冬菇粒、马蹄粒等馅料，油炸至呈金黄色，初时称为“禽罗盒”，后来因馅料不同而分别命名为“金钱鱼盒”、“金钱蟹盒”、“金钱虾盒”。香港食评家唯灵先生评论说，金钱蟹盒“甘脆鲜冶，风味与野鸡卷不同而精彩则一，二者堪称‘凤城双绝’”（引自《唯灵食趣》）。《羊城晚报》署名文章说金钱蟹盒对烹技要求极高，用肥厚猪板肉改成厚度为1毫米圆形薄片，再加入肉馅，上粉炸透，手艺“需五到七年功夫，才掌握片蟹盒皮的窍门，炸至酥脆亦需要丰富的经验，方能做到入口酥化却不觉油腻”（见2011年1月1日《羊城晚报》）。

区财的另一典雅菜式是在广州荔枝湾紫洞艇上中秋之夜饕客的“花好月圆”：用白糖、玫瑰露酒腌过的茶杯口大圆形“冰肉”，下垫同样大的圆形鸡皮，把虾胶酿入鸡皮与“冰肉”之间，涂上蛋清，蘸上面包糠，入热油炸至呈金黄色，以象征一轮圆月。上碟时，以用沸水拖过的鲜荷叶垫底，下托红莲花瓣，上盖白莲花瓣，瓣上插一小株西洋菜叶，再以少许火腿茸点缀。良辰美景，佳肴醇酒，让人陶醉。时隔多年，这一美馐仍让香港美食家陈梦因念念不忘，把它写进《食经》一书中。

鼎盛时期，技艺炉火纯青的区财，成为豪绅食家追逐的对象，他受到大良豪绅龙季许的赏识，住在碧鉴路，上门替人包办酒席；有人甚至表示“非区财烹制不吃”。上门“到会”时，区财身穿华贵衣服，乘坐汽车（当年可是稀罕玩意儿），在欢迎贵宾的“坐地长笛”演奏声中进入主家，喝过茶后，在众人围观之下，略显身手，烹制两三款拿手好菜，然后到席上征询意见，接受食客赞美后，随即扬长而去，可谓尽享厨坛大佬的至高礼遇。区财也曾在大良桥珠酒家任主厨。40年代末，一代名厨区财告别了叱咤风云多年的凤城厨林，从水路赴澳门，竟历时半年，皆因受众多味觉信徒盛情挽留求味，至区财有“咫尺千里”之感！后来区财移居香港，在山光饭店等餐馆掌勺。陈梦因《特好的菜》一文，提到山光饭店出品的“炒牛奶”是“特好的菜”，此菜可能出自区财之手。

区财还培养出冯满和谭惠两位高徒，前者是香港顺德经典菜总舵主——凤城酒家的开创者，后者则是日本顺德料理的开山祖。

见过区财的人现时健在者已寥寥可数。据他们回忆，区财“细粒”（个子小）。他如还在世，当在120岁以上了。