

副刊 Taste 大小廚房



雞 舊日情懷

中 口 口

究竟有雞先，還是有蛋先？這個問題至今仍未得到一個確實答案。往時傳統大節日先會食雞，隨着時代不同，人們可以日日吃雞，令雞的價值變得很普通。人們食雞開始更注重各種新潮「款式」，市面上形形色色的做法，例如近年流行的麻辣雞煲，和港式傳統的白切雞、鹽焗雞，以及逢喜宴必吃的炸子雞有何分別？近年流行懷舊的同時，我們也試試尋找逝去的童年味道。

大公報記者 陳惠芳

懷舊當然找一間舊式酒家，由1954年第一間開始，鳳城酒家已成了代表港式酒家的品牌。是次走訪了位於彌敦道的鳳城，滿頭白髮的董事總經理譚國景，被其中一位徒弟稱作大師傅。這位徒弟於14歲便跟大師傅，大師傅叫他趕快烹製炸子雞，他說：「好快啫！」然後譚師傅說：「他就是這樣調皮，一直都沒改。」但事實是未夠30分鐘，一隻色澤金黃的炸子雞就呈現眼前。大讚他手勢好，他說：「大師傅手勢更好，我跟他學而已。」



▲皮脆肉滑的炸子雞需要即炸即斬 大公報記者周怡攝

開分店，彌敦道這間於1984年開業，故會有段時間有三間酒家共同經營。可是如今市面上都有用鳳城這名稱開酒樓，他說：「當年沒將名字註冊，故後來有很多間酒樓都叫鳳城，無所謂啦，各有各做。」他真的無所謂，皆因客人試過，就知道有所謂，所以兩間鳳城生意非常好。今次訪問這一間分兩層，每層的面積不大卻仍門庭若市。

堅持傳統手藝
未開始品嚐這隻炸子雞前，先感受一種恍如「子承父業」的感情。譚師傅罵他頑皮，徒弟一直是笑口，食客吃時也能感受到那種傳承的味道，譚師傅說：「從第一間鳳城開始，炸子雞做法一直沒有改變，都是一個傳一個。炸子雞好食之處，一定要客人落單才落手炸，用滾油一層一層淋上雞身直至熟透，約30分鐘便會炸熟。然後立即切件上盤，客人才能吃到皮脆肉滑的炸子雞。如果先將雞放入焗爐焗到半熟，然後才落鑊炸，效果會是皮脆肉不滑。」
譚師傅說，鳳城的始創應是當年位於銅鑼灣富豪酒店的店，上世紀八十年代末已結束營業。而鳳城1978年於北角



▲譚師傅（左）稱其徒弟「頑徒」 大公報記者周怡攝

此時譚師傅帶我們入廚房看廚師斬件，廚師一邊斬，譚師傅於旁邊解釋。看見炸子雞放在一個厚厚的多層圓紋的木砧板上，廚師手起刀落，譚師傅說：「斬雞亦有技巧，否則雞皮不脆。」此時廚師說：「其實最好即炸即斬，但因為要給你拍照，所以差了一點。」可是我們吃入口的仍然皮脆肉滑。問到為何要斬去雞翼尖的部分？廚師說：「客人吃雞翼時，雞翼尖有可能傷客人的口，所以將其斬去。」連這些細節都照顧得到，用心的廚師該是如此吧。

鳳城的順德菜，除了炸子雞、還有鹽焗雞、骨香雞。譚師傅告訴記者，骨香雞一雞兩食，雞骨用油炸香做底，再將炒香的雞球蓋上，這味菜佐以啤酒最好。鹽焗雞是將雞放入大量已炒粗鹽中焗熟，時間約是半小時，「這才是最正宗的鹽焗雞。」可是現今一些酒樓是「快速」製作鹽焗雞，未必用上這種傳統方法。

懷舊龍鳳禮堂
譚師傅堅持傳承傳統的烹飪手法，就連酒樓的龍鳳禮堂，也是現時不多見的背景裝飾。如今大部分酒樓走向現代化設計，龍鳳禮堂相信許多年輕人不知道是什麼。「以前新人結婚，一定選擇有龍鳳禮堂的酒家，時下婚禮走向西式化，但我們不打算改變。」

禮堂中的一對龍鳳外層使用了真金鑲嵌，歷經33年，不失光彩。「有些新人雖不會在此設宴，卻會特地來這裏拍照，就是因為龍鳳禮堂夠特別。」譚師傅說。
鳳城裝修從開業到現在都沒有「除舊立新」，仍保持舊式酒樓的陳設。時下高級中菜食府多是西式化設計，有客人以為自己去錯地方。中菜煮法紛紛加入新式元素，有分子中菜、環保美食，菜式美觀，味道亦不差，可是就是沒有那種舊式味道。譚師傅認為，菜式隨時代改變，雞煲他也吃過，味道也不錯，客人各有各的選擇，雖然許多人覺得活雞做菜比冰鮮雞好吃，但其烹調方法對了也沒有太大差別。他還說，現在沒活雞供應，但都是當日屠宰，下午即日運港，又沒有過夜，仍然很新鮮。「雖然香港有活雞，可是體積大小不一，冰鮮雞則可以選取統一標準，再者做炸子雞的雞要有一定脂肪，如用瘦雞，炸過後便乾乾的不好吃，雞夠胖，雞肥屋潤才好意頭。」
鹽焗雞要講老字號，還有泉章居。當年它就是以此招牌菜招徠客人，也曾風光一時，惜隨着時代及不同食店冒起，如今只餘下三間，分別在旺角，中環及銅鑼灣。別以為泉章居老套就沒人吃，旺角那間逢周六、日很多人光顧，而且有很多是年輕人，並非只是上了年紀才來此吃飯。走訪那一天是周六，隔鄰是一間雞煲店。雞煲店大排長龍，泉章居一樣人頭湧湧。試過泉章居的鹽焗雞，味道就是舊式的那種，見每張枱上都有這招牌菜，還有一大枱年輕人碰杯飲酒，亦有人在這裏慶祝生日，這種平民化，毋須客套客套，毋須什麼餐桌禮儀，這才吃出真我的香港情懷。
很多人說做什麼都要創新，舊的就是老套，隨着舊式酒樓越來越少，年輕人反而想追尋當年阿爸阿媽帶他們上酒樓吃的那些菜式和味道。



▲鳳城酒家依然保持懷舊風格，餐具亦如此 大公報記者周怡攝



▲金箔糯米雞也是較為新式的食法 大公報記者陳惠芳攝
▶先到先得的新鮮活雞 大公報記者周怡攝



▲炸子雞好食之處，在於客人落單師傅才落手炸 大公報記者周怡攝



▲老字號泉章居的招牌菜鹽焗雞 大公報記者周怡攝

越南料理「嗜越」進駐荃灣



▲「嗜越燒乳豬」每日限量供應 「嗜越」供圖

雲集各種大大小小中外及本土美食的荃灣區，每日吸引着不少街坊、區外人士及遊客來此尋覓美食。越南料理「嗜越」餐廳正式進駐荃灣市中心，為一眾食客帶來全新選擇。「嗜越」餐廳由來自越南的廚師團隊，以正宗手法呈現地道越南菜式的「酸、甜、鹹、辣」。
其中「嗜越燒乳豬」是食家不可錯過的招牌菜式，餐廳採用由越南進口的乳豬，口感更為豐富、皮更香脆，肉質亦較嫩滑。「嗜越燒乳豬」需配以多種不同的越南香料醃製兩日，然後配合越南廚師的烹煮技巧完成。由於製作過程工序繁複需時，因此每日只能作限量供應。

地址：荃灣安海街荃灣千色匯1期1樓1023號舖
電話：23202632

另類酒吧WTF



▲WTF提供多款具創意的雞尾酒系列 WTF供圖

位於銅鑼灣摩利臣山一帶的酒吧WORTH THE FUSS (WTF) 已正式開幕，場內可容納40名顧客，為居住在摩利臣山及跑馬地的客人提供一個另類選擇。WTF提供獨特的雞尾酒系列，當中包括具創意的「WTF Innovations」，以及經典的「WTF Way」，融入多款葡萄酒和60多款威士忌。
WTF的室內設計融合了現代城市和工業風格，藍白色的瓷磚牆的配合，更結合了中國與西西里藝術氣息。星期一至五的歡樂時段，由下午4時開始至晚上8時半結束。此外，WTF與Sol Passion Music合作，在每周五的DJ夜，帶來令人陶醉的音樂。

地址：香港摩利臣山路10號地下
電話：27920823