



▲鳳城生菜包。

俗語說「食在廣州，廚出鳳城」，鳳城指廣東順德一帶，是廣府粵菜的重要發源地之一，以清、鮮、爽、嫩、滑為菜系特色。順德菜大廚擅長將簡單平價的食材烹飪得非常美味，食材雖多但都比較家常，做法巧妙，需要耗費一些時間和「功力」。也正因為夠「家常」才更能出奇制勝，烹飪出令人驚艷的美食。順德菜注重食材的挑選，在保證食材新鮮的同時，將順德菜原汁原味的特色發揮到極致。

大公報記者 劉旅程

巧手順德菜



▼大良炒鮮奶。

清

鮮

▲圍爐炸子雞。

暖心家鄉味



▲家鄉煎釀鮫魚。

滑



▲西米焗布甸。



嫩

爽

▲脆軟甜酸咕嚕肉。

▲窩貼大明蝦。

沒太多技巧 關鍵是用心



▲盧偉權師傅。

大廚心得 盧偉權師傅擅長烹調傳統順德菜，入廚至今已擁有30多年，其間不斷鑽研，曾遠赴英國修讀酒店及飲食的相關知識。他曾於上市地產集團旗下食肆擔任主廚近25年之久，主理宴會無數。在他看來，順德菜在保留傳統味道的同時，亦需要不斷創新；既滿足熟客品嚐到家鄉口味的需求，又令新客人體驗到創意菜式。

因年輕時在街市肉舖工作，盧偉權機緣巧合下遇到了自己的師傅，對方是土生土長的順德人，見他在街市勤奮工作，遂招他為徒學習順德菜。經師傅用心傳授廚藝，盧偉權在學廚期間打下非常深厚的廚藝功底。他說：「學習順德菜不僅希望能將師傅教的廚藝傳承下去，將傳統中國菜系發揚光大，更想將師傅樂於助人的精神傳承下去。」

香港美食多，各地方菜系都發展得非常好。盧偉權認為，順德菜本是廣東著名菜系，若能藉着這個菜系令外地以及香港的年輕人了解到更多廣東粵菜背後的傳統中國文化，這是非常好的事情。目前，盧偉權也有自己的徒弟，他希望徒弟能將順德菜的文化繼續傳承下去，自己也想像早日退休，去世界各地看看。

「香港越來越少人做順德菜了。在香港，要找到想學習順德菜的年輕人並不容易，能堅持下來的更少。比起能學到什麼，現在的年輕人似乎更關心能放假多久。」盧偉權談到此事，不無嘆息。

他表示，現在餐廳的客人中，70%是舊客，30%是新客。店舖曾經搬遷，現時環境更好，因此吸引了年輕的食客。

在菜式安排上，盧偉權會根據客人的需求，在傳統菜式的基礎上加以改動，甚至會根據客人的一些特殊要求去創新。在舊店停業期間，因未找到新的店面，當時有舊客不時發信息給他，問他何時開新店，令盧偉權十分感動。他說：「做菜最重要的就是用心，沒有太多的技巧，關鍵就是用心。你堅持、用心了，顧客就一定會揀你。」

今次記者來到銅鑼灣一家順德菜餐廳，餐廳設有落地大玻璃，視野非常開闊，可以飽覽維多利亞公園景色及維港廣闊海景。餐廳主廚盧偉權親自準備了八道特色順德菜——圍爐炸子雞、窩貼大明蝦、大良炒鮮奶、鳳城生菜包、筍殼魚兩食、家鄉煎釀鮫魚、脆軟甜酸咕嚕肉、西米焗布甸，當中的家鄉味道，最能溫暖食客的心。

煎釀鮫魚考手工

其中招牌的圍爐炸子雞，選用高品質的三黃雞作為原材料，經醃製後需風乾數小時，確保皮脆肉嫩油少；大良炒鮮奶像是在盤中開出了一朵白色的花，上面撒了些許松子，湊近些，濃郁的奶味飄香入鼻。

這道大良炒鮮奶，需將牛奶、蛋白、生粉的配比拿捏準確，烹製時翻炒溫度不熱不冷，方可炒出質地均勻感。記者忍不住立刻品嚐了一小口，口感輕巧又帶着韌勁，彈嫩如布甸，絲滑似雙皮奶，味道十分奇妙。「這道菜裏面還加了松葉蟹的蟹肉，偶爾會換成龍蝦肉，口感更加清爽淡雅。所以，這道菜還有一個有趣的名字叫「雪裏藏龍」。另外，時間和火候要控制得好，無論過了多久，都沒有汁水溢出來，這道菜才算成功。」盧師傅解說道。

外表看是完整的一整條魚，實際卻是將

鮫魚先去骨拆肉再混入配料，將魚肉剁碎做成魚餅，最後將炸過的魚皮貼在魚餅上，並將外表做成一條完整的魚的形狀，這道家鄉煎釀鮫魚不僅講究火候，也非常考驗手工技巧。盧師傅說：「好的食材不需要太多調味料，所以食材的挑選決定了菜的成敗。正所謂魚有魚味，雞有雞味。一道好的順德菜是能吃出原材料的質感。」

被問到如何才能將這道家鄉煎釀鮫魚做得如此精緻且維妙維肖時，盧師傅誠懇地說：「其實就是熟能生巧，做得多了，鮫魚有多少條骨都一清二楚，魚皮貼多了就非常快，也容易上手了。」在常人看來非常考驗「功夫」的一道菜，經他介紹，似乎就理所當然地「容易」了起來。

咕嚕肉外皮脆口

筍殼魚兩食，這道菜用的不是泥土味較重的河魚，而是河魚中的特色品種——筍殼魚，一條魚兩種做法，既有椒鹽濃香，又有清炒，保持魚肉原本的鮮甜。每天早上，盧

師傅親自去街市尋找當天要用的新鮮食材，「評價師傅的順德菜煮得好不好，就看客人吃完後，盤底是否無汁無油。好的順德菜，是幾乎沒有汁水在盤底的」。

一道脆軟甜酸咕嚕肉，無論剛上桌還是30分鐘後，皮仍然清脆可口。原來秘訣是咕嚕肉的醬汁是包在肉裏面，而非淋在外層，因醬汁在外層時間久了，容易令皮變得不脆，影響口感。

窩貼大明蝦和西米焗布甸是偏西式菜的做法，也是盧師傅早期在鳳城酒樓學習到的菜式。其中窩貼大明蝦採用新鮮的海蝦，用蛋白將鮮蝦黏在麵包上，然後將麵包那一面先炸好，等一會翻轉過來蝦的一面，因蝦面不必炸太久，要待臨近出菜的時候再炸，這樣蝦就比較脆口。西米焗布甸需要用到西米、椰汁、花奶、吉士粉、蓮蓉等材料，口感濃郁且不膩，色澤金黃，賣相不俗。

徐小明：「新亞視」再啟航

【大公報訊】記者劉毅報道：亞洲電視有限公司（亞視）於成立66周年之際，宣布重新啟航，以全新發展模式，為觀眾帶來更優質的觀看體驗。昨日，亞視於大埔錄影廠舉行「亞洲電視66周年台慶」晚會，社會各界人士出席，見證亞視重啟「新亞視、新未來、新輝煌」。

重新啟航後的亞視，將聚焦五大領域，包括數位媒體、數字內容、數字技術、數位電商和數位金融，並將推出金星直播等多個重頭戲，製作不同節目，繼續通過OTT網絡為觀眾提供串流媒體服務。首個重點數位電商項目「亞視星選」張家港聯宏數字經濟產業園直播產業基地，已於上月正式啟航。

晚會開始前，亞視行政總裁徐小明接受媒體採訪時表示：「亞視重新啟航後，一定會加強節目製作，沒有製作的亞視，就是一具空殼。」他形容，未來推出的六套節目製作，涵蓋休閒、旅遊、新科技、玄學、靚裝等方方面面。

新聞台拍「一帶一路」故事

徐小明介紹，亞視將致力於打造更多優質節目，包括《亞視國際新聞台》《亞視財經》《玩玩大灣》《A Fashion愛花臣》《古董估價》《嚇鬼嚇神》《泰·車·華》等。其中，《亞視國際新聞台》以新聞為主，並引入「一帶一路」話題和視角，亞視於馬來西亞的團隊，還會為全球觀眾做即時報道，「我們還會憑藉馬來西亞的新聞力量，發掘「一帶一路」國家的華僑故事，講述他們之前的艱辛及未來的發展。」

《古董估價》在徐小明的闡釋中，是古董和「估估下就懂」的結合，「我們希望發掘古董背後的故事。不僅請專家為觀眾解讀其製作及文物價值，還將組織學生進行現場觀摩。」他說。

現階段，傳統電視受到新興短視頻的衝擊。

徐小明表示，亞視亦會堅持製作長、中、

短視頻，並與快手、優酷合作，拓展短視頻發展新方向，以適應當今時代發展。另外，粵港澳大灣區是不可忽略的重點，亞視推出的《玩玩大灣》，將由玩樂達人Dor Dor深入大灣區不同角落，引領觀眾逛古城、遊山水、嘗美食、嘆生活。

亞視亦宣布將參與名為萬福可信私募基金劇本基金，項目由萬福可信私募基金發起，中國劇本扶持中心、中國電視藝術家協會編劇專業委員會、北京影視藝術學會及亞洲電視聯合發起，目標第一輪募資十億元人民幣，為的是以基金方法帶動劇本產業，以提升編劇地位，這一理念獲得眾多影視工作者紛紛響應，包括導演高希希、高群書，演員兼導演黃渤，編劇海岩，導演徐小明等。

此外，《泰·車·華》將由研究汽車多年的資深藝人陳啟泰主持，他將在節目中駕駛不同款的車，與觀眾講車經、談人生。



▲徐小明講述亞視未來發展計劃。大公報記者劉毅攝



▲節目《古董估價》發掘古董背後的故事。主辦方供圖