

首屆潮州菜國際大賽名廚雲集香港 以技會友正宗潮菜添創意

潮州菜，簡稱潮菜，是粵菜系之一，起源於中國廣東省潮汕地區，歷史悠久，飲譽海外，影響廣泛。上星期，首屆潮州菜國際大賽在香港舉行，來自多個國家及地區共60多隊名廚雲集香港，以技會友，在中華廚藝學院一展所長，烹調出各式各樣極富特色的潮州菜，凸顯潮菜善烹海鮮、重湯輕油、崇尚清淡及注重養生等特色，潮州菜國際大賽主席陳幼南希望透過這次活動，弘揚潮汕飲食文化，將正宗潮菜帶來香港。

文：雨文 攝：雨文（比賽）、香港文匯報記者（頒獎）



這次比賽，由香港餐務管理協會、世界粵菜廚皇協會、香港潮屬社團總會、國際潮團總會、香港潮州商會等機構共同舉辦，參賽選手分成六隊比賽，每組比賽時間為一小時，選手在規定時間內準備潮州菜熱菜和潮州餐前小食各一道，並以傳統、新派或具地區特色的潮式烹飪法烹飪，展示潮菜之精粹。

藉比賽振興潮州飲食文化

大賽組委會主席陳幼南認為，今年喜逢新中國成立七十周年，潮州菜國際大賽首次在香港舉行，意義重大，這次大賽得到香港政府和社會各界的高度重視。他表示，香港作為團結全球潮人的橋樑和紐帶，提供一個聯結中外潮籍鄉親的平台，希望透過今次舉辦的活動，振興潮州飲食文化，弘揚潮人優良傳統，並期望大家共同總結經驗，使大賽能夠成為香港及海內外飲食業的品牌活動。

在香港，品嚐潮州美食蔚然成風，潮菜展示了獨特的地區美食文化，在大中華地區有着重要地位，自成系統，深受不同年齡的大眾歡迎，如「潮式打冷」的酒樓和菜館成行成市，顯示了潮菜在香港和不同地區的重要影響力。今次比賽將海內外潮菜廚師匯聚一堂共同交流，有利於凝聚社會力量，加大推廣中華美食文化，也幫助香港恢復社會昔日和諧環境。



評委希望潮菜發揚光大

今次比賽的評委由約二十位來自香港社會各界美食專家組成，包括米芝蓮三星總廚、飲食作家、飲食節目主持人等，而大賽總評委由百樂潮州酒家集團行政總廚許美德擔任。許美德跟筆者分享說，他是潮州人，自小已來了香港，從事飲食行業，主力做潮州菜，覺得是潮州地區的獨特飲食文化，20多年前曾回汕頭，將港式潮菜融合，亦有參與比賽。一向以來，中菜比賽有不少，但以潮州菜為主題的比賽倒是第一次，看到選手來自全世界十幾個地方，包括新加坡、吉隆坡、中國內地、台灣、澳門、香港等，他們都以專業的態度比賽，將最高水平的潮州菜展示給大家，廚藝相當優秀，除煮出美味，擺盤亦甚有心思，發揮「傳統不守舊，創新不忘本」的理念，藉此將潮州菜發揚光大。

在精英賽擔任特邀評審的高永文，極喜歡吃潮州菜，他因怕某些潮州菜失傳，所以自己也懂得烹調幾道潮州菜，同時亦會研究潮州菜與文化的關係，他提到其實最早記述潮州菜的是，在819年被貶到潮州的韓愈，從其詩文可見當時潮州菜有鱉、蚌、蒲魚、蛤、章魚、江瑤柱等數十種海鮮並且使用了鹽和醋，花椒與酸橙等助存及調和食物的佐料，亦曾記述當時潮州有長兩尺的紅蝦食物，可見潮州菜中海鮮由來已久。

由於潮州菜尤其擅用食鹽、滷水等佐料助存及調和食物，因此潮州菜在海外尤其南洋發展與交融尤甚。他在評審時，看到不少菜式刀工數一數二，但強調潮州地道性，注重新鮮方面。



同心同德展示潮菜精粹

在比賽當天，各地廚師們完成分組比賽後，評委選出了六隊（孫文生、林鎮兵、李子明、余才潮、向志玲及吳百駒）進入精英賽，而筆者也特地到現場一看。當天，他們的食材是以抽籤選出，沒有特定主題，自由發揮，於一小時內完成。在頒獎典禮上，再次將他們匯聚一起，他們互相交流，正如許美德在致辭說廚師們「友誼第一，比賽第二」，同心同德，齊齊展示潮菜的精粹。

經過他們一番激烈的廚藝比拚後，大賽頒發金、銀、銅三個級別，而金獎更分為一個最高級別的「至尊金獎」、兩個「超特金獎」及三個「特金獎」。獲「至尊金獎」的孫文生表示，他來自潮州威尼斯酒店，比賽當天發揮自己水平，沒丟潮州臉，其參賽作品「盛夏碩果」是以新鮮的蝦做成蝦膠，擺成絲瓜形狀，而「金衣銀錠」則是以芋頭創作，味道濃香，外酥裡嫩。而最終幫助他們在精英賽中奪冠的「獅王爭霸」，則是把魚肉做成獅子頭，再將傳統的酸甜汁淋在上面，「以此代表我們最後比賽的心情。」孫文生說今次是他首次來港，所以能獲獎非常高興。而獲「超特金獎」的吳百駒來自香港，於高級食府尚品擔任主廚，他說大約預備了一個月，以「江南百花脆雞皮」及「山椒豆瓣雞」作比賽菜式，主菜選用新鮮的食材，如鮮走地雞配以新鮮的胡椒，加黑椒、花椒等香料配合製作，凸出地道風味，而餐前小食則將蝦膠與雞肉混合，釀入雞皮，煎至金黃色。至於在精英賽中，因抽得石斑魚作食材，於是就即席想出製作一道「十味脆皮磚」作為主菜，以迎合大眾口味。另同樣獲「超特金獎」的廣州帝景私房菜主廚余才潮，是專門做潮州菜的餐館，今次以「沙拉金絲蝦」及「金瓜芋泥」作參賽菜式，目的是帶出健康的元素，以當地的食材為依歸，做出兩道正宗的潮州菜，藉以表達出一份思鄉之情，從食物中增添情感。



姓名辭

禪居士，正職與玄學、術數無關，信奉藏傳佛教，自初中開始在「玄學發燒友」父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗數、八字等知識，再經父介紹認識了教授佛法之導師，除學習佛學之外，恩師亦傳他文王卦及陽宅風水至今35年頭。2013年通過禪定，悟得前所未有的契悟，終明白了五行與際遇實相之間的關聯性，像石破天驚一樣，整合了一套獨一無二、與宇宙本體相應的禪悟姓名學，依此因緣，祈以公開部分千古未傳姓名學之奧秘，望有緣人得到裨益！

facebook: 禪悟—千古未傳姓名推命學

不一樣的感受(隨遇而安)

我的理解及體會，眾生之所以稱為眾生，就是因為眾緣而生的生命是心隨境轉的。我們時常面對事情中皆站在最前線，被環境與情緒所牽動，喜怒哀樂極其無常，往往站在火線中而不自覺。

自從在行禪中領悟了五行天律的運作方法，本來時常在火線中生活的我，突然很討厭自己，為何時常也被人與事所牽動，繫得死死的，無有一點自在。

才驚覺禪宗故事的哲理是何等的有智慧。舉一例，有一善信，見到一位禪師，突然想起要問一個刁鑽的問題，本想以抽象的概念為難一下禪師，於是見到禪師就問：「我在哪？」沒想到禪師一巴掌打在此善信面上，然後就回了一句話：「你就在痛之中！」這就是心隨境轉了！

若然不想心隨境轉，就要多行禪，「禪」者，靜濾一切安心安念。行禪即觀世事如流水，當社會動盪撕裂，更需通過行禪令自己抽離一點，而通達五行更容易明白一切發生事情皆有規律，既然一切在天律之中，遇上麻煩，不如意之事情，自然能夠心境平和，隨遇而安一點。

有一軼事最能顯示行禪，通達五行就更能隨遇而安。一日，太太生日，久未旅行，突然生起念頭要去旅行，於是選了22-11-2019出發去橫琴一個娛樂場玩樂。首先沒想到當天是「癸」水日，而「癸」水就正正是我一家三口共同五行「辛」的吐秀星，因辛生癸即吐秀，代表嘆世界、旅遊。

而因為所有門券皆在網上預購，沒想到已盡量列印一切的文件以資證明已購票，但真猜不到了入關的時候……

時 日 月 年
辛 戌 一 癸 乙 己 被hold住行程受阻
戊 午 亥 亥 亥
丁 己 壬 甲 壬 甲 壬 甲

不知什麼原因，所列出來的二維碼並不奏效，於是驚動不同層次的服務員跟進，但姑勿論什麼職級跟進皆找不到原因。當時的氛圍及他們的眼神像是懷疑我是否遇到騙案，可能平時我會像在火線之中，焦、急、不知所措，或甚會產生非常不滿的心情，幸我赫然在行禪中抽身，便變得出奇的平靜，更想起了當天的天干就是癸，莫非時辰中午一點前的午時的天干是「戊」？心算一下果然是「戊午」時，由於戊癸的癸是我們吐秀星代表嘆世界、旅行，被戊所合，自然出現所謂「阻滯」，幸戊是（+）癸是（-）有情，心想一過另一時辰便是己未時，就有一個服務員，醒起會否這二維碼需要再在專機輸入編號，再換一個二維碼才可進入關口？最後當真如此，問題解決！他們還解釋，因為試業，所以不知道在香港網上購票的流程，望理解。我當然明白理解，只不過我所理解的原因並不是他們所說的原因。而是五行法則原因。

己 癸 乙 乙 癸:吐秀(旅行、嘆世界)
未 亥 亥 亥
己 丁 乙 壬 甲 壬 甲 壬 甲
1)由於壬丁剋合丁火被hold
2)故己不能剋絕癸水
3)自然放行

所以鼓勵大家，多靜坐、行禪，即觀世事如流水，經常勤拂拭，莫使惹塵埃。不需大根器者，人人皆可做到。

塔羅星座

雙子座 2/18-19/4
沉溺於甜食、冷凍飲料等，不要濫用你的消化系統。

雙子座 2/18-19/4
玩樂來勁得很，玩伴愈多愈好，而且還是來者不拒，小心玩物喪志。

雙子座 2/18-19/4
夥伴能讓你工作發展無往不利，加上天生魅力讓推銷事物毫無阻礙！

雙子座 2/18-19/4
永遠在不自覺中散發無限魅力的你，時尚加上你就是迷人的小秘密。

雙子座 2/18-19/4
事事要求平衡，但就偏偏最容易感染寂寞孤單，分享是你人生的座右銘。

雙子座 2/18-19/4
迷人的笑容，與眾不同的品味及特質，能令你成為情場大贏家。

雙子座 2/18-19/4
情場上絕不孤單，因此易有情感的糾紛，加上優柔寡斷的個性，後果難堪。

雙子座 2/18-19/4
不喜作決定，喜歡逃避問題猶疑不決，所以朋友為你作了一個很重要的角色。

雙子座 2/18-19/4
伴侶處於戰戰兢兢的精神狀態，長期累積下來，容易有腸胃潰瘍的毛病。

雙子座 2/18-19/4
風趣和幽默使人如沐春風，懂得自我追求散發熱情的特質更是迷人。

雙子座 2/18-19/4
良好的記憶力，也適合從事歷史研究與考證的工作，大利工作運。

雙子座 2/18-19/4
三分鐘熱度的善變，又因為太愛玩，令人有種玩世不恭、不可靠的感覺。