首屆潮州菜國際大賽名廚雲集香港

■潮式豆醬焗紅蟹

潮州菜,簡稱潮菜,是粤菜菜系之一,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)



┷ 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 1三 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 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





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,將最高層次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 菜有鱟、蚝、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。







至於獲頒發特金獎 的則分別是深圳潮府 上品酒樓主廚林鎮 兵、香港百樂潮州主 廚向志玲及來自深圳 的主廚王洪濤,其中 五人曾進入精英賽。

■在精英賽中,各大廚發揮所

超特金獎

蜜蝦飄香

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

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,

沒丢潮州臉,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

而獲「超特金獎」的吳百駒來自香港、於高級食府尚品薈擔任主廚、他説大約預備了

一個月,以「江南百花脆雞皮」及「山椒豆醬雞」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

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。

表我們最後比賽的心情。」孫文生説今次是他首次來港,所以能獲獎非常高興。

食材,於是就即席想出製作一道「十味脆金磚」作為主菜,以迎合大眾化口味。

個最高級別的「至尊金獎」、兩個「超特金獎」及三個「特金獎」。

炸蓮藕片及豆

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

地到達現場一看。當天,他們的食材是以抽籤選

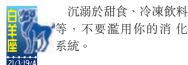
出,沒有特定主題,自由發揮,於一小時內完

成。在頒獎典禮上,再次將他們匯聚一起,他們

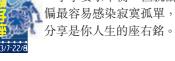
互相交流,正如許美德在致辭説廚師們「友誼第

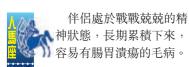
一,比賽第二」,同心同德,齊齊展示潮菜的精





事事要求平衡,但就偏



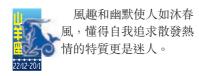




玩樂來勁得很,玩伴愈 多愈好,而且還是來者不 拒,小心玩物喪志。



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。





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!



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。



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。



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。

文:BENNY WONG



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。



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。



禪悟居士,正職與玄學、術數無 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恩師,除學

習佛學之外,恩師亦傳他文王卦及陽宅風水至今35個年 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,眾生之所以稱呼為眾生,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,何為時常也被人 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 切妄心妄念。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

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城玩樂。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,但真猜不到到了入閘的時

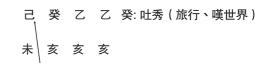
時 日 月 年

戊一癸 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,所列印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閘口?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。