

# 首屆潮州菜國際大賽下周開鑼 陳偉南楊位醒解潮菜真味

►陳偉南年過百歲依然精神矍鑠



陳偉南臉色紅潤，面頰飽滿，中氣頗足，細問之下方知已逾百歲高齡。陳偉南的養生之道離不開潮州菜，在談到潮州菜時，陳偉南說：「我已經吃了一百年的潮州菜了，潮州菜口味較易令人接受。而我來到香港也有八十年了，其實早在八十年前，香港便已有潮州菜館。」談到潮州菜的變遷，他續稱「八十年間，潮州菜由較傳統的做法逐漸與粵菜相結合，現在潮州菜不僅能利用鮑魚、魚翅等矜貴食材做成精緻菜餚，貼地的菜品處理得也不錯。」

## 貼地菜品亦可靈活處理

除了規律的生活，陳偉南還說：「只要有能力有機會就要多幫助別人，看到別人開心了，自己也會感到開心。」而他的座右銘即是「人生價值在於奉獻，事業成功在於努力」。他一直堅守，多年來向家鄉潮汕大地捐資多達二億元人民幣，開辦中學、資助培養二千多名大學生。獲資助的學生對陳偉南的最深印象是：「老先生對學生很好的，時常鼓勵學生，每年畢業典禮也必然到場參加且合照，以行動給予學生精神上的重要支持。」

相較於陳偉南的食客身份，楊位醒從事餐飲行業多年，對於菜品製作和餐廳管理有研究。



▲潮州名菜凍蟹

網絡圖片

## 注重本味保留食材鮮味

他向記者介紹了潮州菜的主要特色，潮州的菜品相較於傳統的粵菜口味較為濃烈一些，但是潮州菜在口味濃烈的同時保留了食材的鮮味，用一些配料使得「魚有魚味，豬有豬味。」除此以外，潮州菜一直以醃的技巧出名，在例如蝦、蟹、魚等食材的處理上有着獨到之處。以潮州凍蟹為例，凍蟹通過原隻螃蟹入鍋煮熟、放涼、上盤。

熟了的蟹肉在冷化的過程中，肉漸漸離開黏連的蟹殼，又在蟹殼的保護下確保肉汁可以被保留在蟹肉纖維中。製成的凍蟹便於保存且保留蟹肉的鮮美。這是早年漁民應對沒有冰箱等客觀條件下探索出的海鮮保鮮方式，並發展成一道名菜，現在潮州菜仍然保有原始的製作工藝。

楊位醒表示，潮州菜在保留傳統的基礎上，也因應時勢做出了一些改變，吸收了粵港澳大灣區的各菜種優點，在烹飪形式和食材配料上都做出了調整。社會的融合變遷也令潮州菜發生着日新月異的變化，這種變化體現在菜品上便是多種形式的創新，值得發揮。

部分圖片：大公報記者湯艾加攝

香港人愛食、識食，不論是白首老翁抑或是學步幼兒，都抵抗不住美食的誘惑。在香港的粵菜體系中，潮州菜無疑是重要的一環。近日，大公報記者採訪了實業家、香港潮屬社團總會創會主席陳偉南，以及香港餐務管理協會會長楊位醒，且讓他們一解潮州菜真味。

大公報記者

李磊澤、湯艾加



▲楊位醒從事餐飲行業多年



▲新派潮州菜「烺花甲」鋪滿蒜頭紅椒來蒸，配薄薄一層酸辣汁

網絡圖片



▲潮州滴水有獨到之處

網絡圖片

## 海內外廚師來港比藝

【大公報訊】記者湯艾加、李磊澤報道：為弘揚中華美食文化，振興潮汕飲食文化，以及凝聚香港及海內外潮汕人氣，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將於十二月十六至十八日在香港舉辦「首屆潮州菜國際大賽」。

不論是陳偉南還是楊位醒，他們都着重提到了潮州人的闖蕩精神，不論是南洋抑或是大灣區的發展，都離不開辛勤努力的潮州人。而潮州菜的師傅也遍布全國乃至全世界，因此，是次大賽亦吸引了來自兩岸四地，乃至泰國、新加坡等地的潮州菜師傅參賽。

楊位醒認為，舉辦潮州菜國際大賽主旨是為了發揚潮州的飲食文化。但時代在變化，有些過去常吃的食物，也會隨現代關注的健康飲食習慣而漸漸淡出餐飲舞台，同時也有新的菜式產生。這次的比較，關注餐飲文化的本身，也十分注重菜品的受歡迎度。一道菜的出品，即使雕龍畫鳳看上去十分精美，但味道不佳無人關注，也不能被稱為一道成功的菜品。希望這次的比賽，可以為潮州的飲食文化做一次推動與發揚。

## 百歲陳偉南 養生有秘訣

採訪  
手記

【大公報訊】記者湯艾加、李磊澤

報道：採訪之餘，記者也十分好奇，生於一九一九年的陳偉南是如何保持健康的。談到養生，陳老如同打開了話匣，向記者分享起自己的養生秘訣。陳老說：「最重要的就是不要接觸煙酒。要是我天天煙酒，估計你們早就見不到我了。雖然年輕的時候也抽煙喝酒，但後來覺得無益就漸漸改了。」而在飲食和生活上，陳老表示：「我幾十年生活規律，早睡早起，不熬夜。我每天九點半準時休息，早上五點半準時起床。在食物上，我經常吃魚，吃番薯。」當記者詢問到如何保持腦力時，陳老表示：「我雖然現在已經一百歲，但每天仍會到公司上班，主要是和老夥計們談談天，中午後回家休息。直至現在，我每年仍會坐高鐵回潮州六七次。」

►主禮嘉賓（左起）王建臣、黎志華、許永慧、孫劍浩和安德烈出席「皇朝會·內蒙古味道之天賦河套美食節」啟動禮



## 內蒙古美食走進香港

【大公報訊】記者許詠妍報道：要品嘗內蒙古美食不一定要到內蒙古。由香港，乾元驛主辦的「皇朝會·內蒙古味道之天賦河套美食節」近日在香港皇朝會舉行，香港皇朝會總經理、亞洲餐飲廚藝協會主席黎志華，「內蒙古味道」聯盟主席孫劍浩，內蒙古巴彥綠業實業有限公司副總經理王建臣等均有出席啟動禮。是次美食節舉行至本月十九日。

### 挖掘內蒙古多元飲食文化

當天主辦方安排即場試食地道的內蒙古美食，其中包括功夫牛肉乾、家鄉拌莜麵、羊肉串、燉阿爾巴斯羊肉、赤峰對夾、蒙式漢堡等等，內蒙古的風情融入當中。香港皇朝會總經理黎志華表示，皇朝會經常會舉辦不同地區的食物推廣：「今次是皇朝會第一次與內蒙古合作，我們也派過廚師去當地視察和認識農作等，最初我不明白

那些菜式，以為都是很辣的，但認識過後，知道都是多元化，希望帶動給香港其他人知道。（一開始會否怕內蒙古的水質與香港不一樣？）都考慮過，但原材料羊肉、牛肉、米都是內蒙古那邊運過來的。」

### 冀與香港美食品牌合作

而內蒙古味道聯盟主席孫劍浩介紹：「這次我們一共帶了三十三個品種來到了皇朝會，給廣大香港市民做一次美食的品鑒和推廣。內蒙古味道通過兩年不停地挖掘、推動和發展，目前來看從這綠色食材，內蒙古地標性產品和綠色有機無公害食材掌握的有兩千多個品種，內蒙古的綠色食材佔到了全中國綠色食材的六成左右。」而這次的三十三種美食，孫劍浩坦言是內蒙古自治區十二盟市有代表性的美食和菜品，如阿爾巴斯的羊肉、河套的麵粉、烏蘭察布的土豆系列

等。

另外，他提到菜單上的牛肉乾是內蒙古當地的一個特色的小吃，當年稱之為成吉思汗的軍糧，「而家鄉拌莜麵中，蕎麥是烏蘭察布盟的特產，莜麵是膽固醇含量為零的，適合高血壓高血糖的人吃的食品，特別健康，北方地區來說只有內蒙古的莜麵營養含量是最高的。」

內蒙古巴彥綠業實業有限公司副總經理王建臣則作了「天賦河套」品牌推廣，他提到：「國家的氣象總局通過各種科學技術手段監控測試等，在光熱水土氣各個方面對巴彥淖爾的自然環境進行了認可，巴彥淖爾所產的農畜產品是頂級的食材，我們很多的產品不光是有機認證，更得到了國際認證，這次我們的產品走到香港我們是很有信心、有能力把我們巴彥淖爾的優秀食材帶到香港。」

部分圖片：大公報記者許詠妍攝



▲現熬內蒙古奶茶味道鮮香，媲美香港的奶茶



▲燉阿爾巴斯羊肉將羊肉的原汁原味呈現出來

主辦方供圖



▲功夫牛肉乾當年被稱之為成吉思汗的軍糧

主辦方供圖

### 今日文化節目精選

- 鈴毅曲苑主辦「名曲好友會良朋」粵曲演唱會，晚上七時十五分於沙田大會堂演奏廳舉行。
  - 「『樂趣』系列：許可與東京弦樂五重奏」晚上八時於荃灣大會堂演奏廳公演。
  - 「冬日懷集」系列：公平競技組合（波蘭）晚上八時於西灣河文娛中心劇院公演《認真好搞笑》。
  - 香港電影評論學會主辦「影評人之選2019」：衣笠貞之助執導《瘋狂的一頁》（1926）晚上七時半於香港電影資料館電影院放映。
  - 「探索兒童文學」系列講座：高佩珊、黃芊程主講「圖書畫中的觀點」下午二時半於香港中央圖書館地下演講廳舉行。
- （註：所有活動以當日場地公布為準）