



## 潮州文化馆 说故事的文化视窗

潮州人是新加坡华人群体中重要的一分子，潮文化也是华人文化里灿烂的分支。

本次“新加坡潮州节”潮州文化馆由本地资深广告人林少芬带领的团队10AM Communications所策划，并获得新加坡、马来西亚和中国教育与历史专家的鼎力支持。10AM发言人说，考虑到潮州节是一个老少皆宜的喜庆场合，文化馆的策划概念——改教科书的风格，它更像一个讲故事的视窗，让来自五湖四海的参观者了解，潮州的过去与现在。

新加坡潮人史部分，正是本届的重头戏。红头船作为标志性元素，突显在展区的中央位置。搭配声音、灯光和多媒体的运用，导引每位观众走进“船头”，与过去时空会面，进而体会潮汕先民漂洋过海、艰苦谋生的种种经历。

寻根之旅结束后，马上进入民俗区域。参观者只需透过阅读牆面上精心撰写的文字与罗列缤纷的档案照片，就能轻易领略潮人文化的特点。

之所以展是一个虽简单，但生动完整的潮州故事。



### 本地美食之家

#### 泰茂栈饼家豆沙饼

成立有70年的泰茂栈，是本地知名的老饼家。2012年加入面包物语集团之后，除了售卖传统咸、咸豆沙饼外，饼家师傅也研发了不少创新口味豆沙饼，如潮州大饼的鸳鸯饼、五仁、甜咸双拼以及黑豆沙等25种新糕点。

在潮州节展会上，泰茂栈特别推荐五种口味豆沙饼：甜豆沙、咸豆沙、以及肉松、榴莲和芋头豆沙饼。

负责泰茂栈业务的面包物语集团副主席李丽玲透露，甜、咸口味豆沙饼是传统的豆沙饼，肉松豆沙饼是前两年研发的产品，相当受顾客欢迎。

她说：“这次特别介绍榴莲和芋头豆沙饼，就是要让更多乡亲和民众尝试这种新产品。今年中秋节，我们推出D24榴莲口味豆沙饼，受到广大顾客喜爱，卖断货。芋头饼的馅料纯芋泥，内有一颗蛋黄，是刚研发的新口味。”

### 汕头海鲜楼

#### 潮州点心

大宝汕头海鲜酒楼是Kenko控股公司。这次参加潮州节，安排特聘汕头师傅制作五款点心，款待来自世界各地乡贤和参观民众。这五款点心中，有咸水蛋包、潮州烧卖、潮州肉包、猪脚棕和潮州芋头。

他说，潮州八邑会馆举办潮州节是本地潮州族群一大盛事，汕头海鲜酒楼参展，不单要推销自家潮州点心，也要对潮州节展览会表示大力支持。

陈天荣说：“汕头海鲜酒楼在会场现煮点心，让民众和乡亲以合理价格，尝一尝热腾腾又地道好吃的潮州点心。是我们最大的心愿。”

### 醉花林品潮轩

#### 潮州炒粿条

庆利路的“醉花林品潮轩”是珍宝餐饮集团旗下的潮菜馆。它从菜单中选出一道最富有潮汕风味的潮州炒粿条参展。餐馆到时将安排师傅现场摊位，现炒现卖这道美味佳肴。

潮州炒粿条是潮汕的小食，跟本地熟食中心贩售的黑酱油、豆芽和鲜虾齐炒的炒粿条不同，由于包含芥蓝、菜脯粉、韭黄等配料，潮州炒粿条也称为芥蓝炒粿条或菜脯炒粿条，味道凶芳，别有风味。

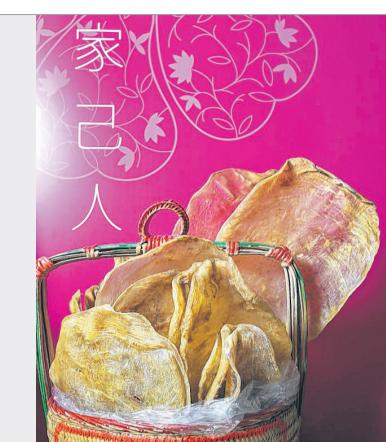
珍宝餐饮集团总裁黄建铭说：“我们推荐潮州炒粿条，是因为这是醉花林品潮轩一道相当受顾客欢迎的潮州小食，希望大家会喜欢。”

### 黄亚细肉骨茶

#### 潮州肉骨茶

黄亚细肉骨茶本地家喻户晓，以带胡椒辛辣味的潮式排骨汤著称，每天顾客络绎不绝，连中国、香港、台湾、泰国等地的政要及明星，也闻香而至。

黄亚细肉骨茶餐厅由黄锡海（78岁）所创办。黄锡海小名“亚



## 潮州美食印象

· 叶孝忠

“唉 对食，拢破额。”潮州俗语里有关吃的可真不少，这句话的意思是说到吃，就向前提，撞破了额头，可自然不缺鱼虾蟹，潮州人对强调其鲜味的海鲜烹调更是得心应手。（曾坤顺摄）

展示其魅力。

说起潮州，对本地人而言，联想翩翩的是美食盛宴；鱼圆、蚝烙、冻蟹、猪脚冻、肉丸等潮州美食名噪没完没了。潮汕近海，盛产海鲜，菜肴中自然不缺鱼虾蟹，潮州人对强调其鲜味的海鲜烹调更是得心应手。潮州大菜中的东菜登陆世博，向世人

为了让本地人能品尝到地道的潮州特色，负责统筹潮州美食的汕头海鲜董事长陈天荣在一年内数次出访潮汕地区以搜罗美食。

“汕头的美食实在太多了，有时候一天得吃好几顿。潮州菜讲究原汁原味和底香，在这次的潮州节，公众将能品味到两地最佳的潮州佳肴。”陈天荣说。美食盛会上演虎威龙，有以传统糕点闻名于潮汕地区的过江龙平尾，也有本地虎老字号刺身。到时候，食客们就能比较两地的“潮点”，并了解演变及传统。

不少本地人熟悉的潮州美食，比如蚝烙等，其实都能在汕头找到其原型，只是吃法略有不同。重视鲜味和清淡的潮菜，喜欢使用蘸料调味。而在本地则多了辣椒酱。

说到潮州小吃，自然不能不提到粥。在潮州菜中，梗是最重要的门类，有大概二十几种。这种以米粉、面粉和薯粉加工而成的糕点，原是祭祀的供品，后来才演变成潮汕。

潮汕近海，盛产海鲜，菜肴中自然不缺鱼虾蟹，潮州人对强调其鲜味的海鲜烹调更是得心应手。潮州大菜中的东菜登陆世博，向世人

人做寿，而做成龟壳，美好寓意在于言表。吃下的岂止是滋味，还有温润的文化。

潮汕人带着美食的记忆漂洋过海，并和当地口味融合，变化出极具本地特色的潮州美食。比如本地鱼圆和潮州的就很不同。“新马一带的鱼圆比较Q，而潮州的鱼圆却比较实，口感不同，各有千秋。”立兴潮州鱼圆面的老

板林瑞说。

肉骨茶据说是潮州人发明的，但你别想在潮州找到它。用猪骨和各种中药及香料熬成汤的肉骨茶，成了本地早年苦心滋补充饥的美食，所以最早的肉骨茶只有骨头没有肉。在這次的潮州节，黄亚细肉骨茶将为你献上这道南洋独有的潮州美食。

饱餐一顿后，接着登场的就是甜品，香甜润滑的芋泥

自然是首选。由于工序繁杂，所以自家做芋泥的传统也几

近失传。加上近年来本地崇尚饮食健康，也少以猪油烹煮。这次受邀前来的米店是潮汕著名的甜品店，将献上原汁原味的芋泥，为你的潮州美食之旅画上一个甜蜜的句点。

肉骨茶一顿后，接着登场的就是甜品，香甜润滑的芋泥

自然是首选。由于工序繁杂，所以自家做芋泥的传统也几

近失传。加上近年来本地崇尚饮食健康，也少以猪油烹煮。这次受邀前来的米店是潮汕著名的甜品店，将献上原汁原味的芋泥，为你的潮州美食之旅画上一个甜蜜的句点。

米店是潮汕人发明的，但你别想在潮州找到它。用猪骨和各种中药及香料熬成汤的肉骨茶，成了本地早年苦心滋补充饥的美食，所以最早的肉骨茶只有骨头没有肉。在這次的潮州节，黄亚细肉骨茶将为你献上这道南洋独有的潮州美食。

饱餐一顿后，接着登场的就是甜品，香甜润滑的芋泥

自然是首选。由于工序繁杂，所以自家做芋泥的传统也几

近失传。加上近年来本地崇尚饮食健康，也少以猪油烹煮。这次受邀前来的米店是潮汕著名的甜品店，将献上原汁原味的芋泥，为你的潮州美食之旅画上一个甜蜜的句点。

米店是潮汕人发明的，但你别想在潮州找到它。用猪骨和各种中药及香料熬成汤的肉骨茶，成了本地早年苦心滋补充饥的美食，所以最早的肉骨茶只有骨头没有肉。在這次的潮州节，黄亚细肉骨茶将为你献上这道南洋独有的潮州美食。

米店是潮汕人发明的，但你别想在潮州找到它。用猪骨和各种中药及香料熬成汤的肉骨茶，成了本地早年苦心