



文/荷馨

丹戎加东分店 黄亚细肉骨茶

谈起黄亚细肉骨茶，名字响当当，无人不知，无人不晓，是屹立超过半世纪的品牌。它还扬名到海外，尤其是香港，很少人不知道黄亚细肉骨茶。

珍宝餐饮集团总裁黄建铭说，这完全是拜以前曾发生过前特首访新吃不到黄亚细肉骨茶事件所赐，使它一夜间爆红，闻名海内外，更加广为人知。

以前，要享受黄亚细肉骨茶的美味，只能到仰光路的老店去，现在在珍宝集团旗下，全岛多个地点，都能享受到黄亚细招牌的肉骨茶。

一年多前，黄亚细肉骨茶更在东部的丹戎加东路，开设一家新的分店，使它的品牌据点达到四家。丹戎加东路本来就是一条美食街，汇集多种本地和外地的美食，在这里营业的美食店不下数十家。黄亚细肉骨茶品牌来到这里，打造的又是另一种风情。

推开丹戎加东分店那道现代化的玻璃门，进到里面，马上会让你感受到不一样的情怀，大厅柱子有绣花瓷砖，天花板挂的是六七十年代用的“土油灯”，饭桌全是云石桌子，椅子则用木凳，一角的厢房，照明灯的盖全是鸟笼灯罩，给你一种6、70年代的复古感觉，仿佛回到过去。

还有，上菜用的碗碟，盛辣椒和酱料的小瓷碟，全是古早情怀，在这样的环境下用餐，肯定一勾起旧时岁月。全家来用餐，阿公阿嬷也会告诉孙子：以前我们就是用这些的。啊！你不禁会感慨：古早情怀，人间美味！

丹戎加东分店除了肉骨茶，其卤味是最受老饕追捧的，尤其是它的大肠与粉肠卤味。

不能不尝的卤味



黄亚细(原名黄锡海)一手把“黄亚细肉骨茶”发扬光大，今天“黄亚细肉骨茶”是新加坡知名的肉骨茶品牌。

肉骨茶香 卤味珍馐 尽享古早饮食风情

珍宝餐饮集团总裁黄建铭说，“黄亚细肉骨茶”扬名海内外。

谈黄亚细肉骨茶，不能不提黄亚细(原名黄锡海)其人。

可以这么说，黄亚细把一生都奉献给了肉骨茶，他很小的时候就帮父亲卖肉骨茶，那是1950年代。他父亲黄美松在皇家山脚(今天的禧街与里峇峇里路一带)摆摊卖潮州风味肉骨茶。父亲退休后，他就接手这盘生意，并将之发扬光大。

1977年，他与7位第一代员工，在新世界游乐场开了黄亚细肉骨茶餐室。餐室成立不久后，员工人数便从7人增加到18人，生意非常好。

好。1988年3月15日，黄亚细肉骨茶餐室搬迁到仰光路以后，食客人次络绎不绝，吸引很多人前来，就连香港、台湾、泰国等地的政要及明星也闻香而至，后来还发生上述香港前特首吃不到肉骨茶事件。

多年来，黄亚细一直是亲力亲为，亲自煮，亲自服务顾客(直到年纪大了)。他也利用时间钻研与改良肉骨茶品质口感，设下目标，尽力做到：要吃肉骨茶，就去黄亚细。以前黄亚细肉骨茶晚上没有营业，为了照顾更多人，尤其是上班族，让他们晚上也可以吃到美味肉骨茶，总店和分店在时间上都作了调整。现在，四间店，两间营业至晚上十店，另两间营业至晚上十一点。

黄亚细对肉骨茶的执着



分店，开业至今已一年多。黄亚细肉骨茶二设在丹戎加东的新

肉骨茶由来

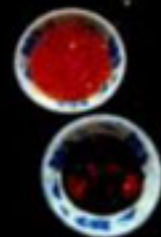
据说，肉骨茶的来源是这样的：早期的车夫、搬运工人等，因为消耗体力，所以需要“补一补”。可是，在那个穷苦的年代，哪有钱？于是，他们就把骨头加一些简单药材熬一熬，借以补充精力，并形成最初的肉骨汤。单单喝肉骨汤，有人觉得油腻，就冲泡一点中国茶来喝，两者一起，就叫肉骨茶。所以不要误会，肉骨茶，绝对不是一道茶。

鸟笼灯罩，你见过吗？



大柱子采用绣花瓷砖装饰。

天花板挂的是六七十年代用的“土油灯”。



盛辣椒和酱料的小瓷碟，古早味浓厚。

一碗热腾腾的黄亚细肉骨茶，是许多老饕的最爱。

从前的肉骨茶很简单，就是一碗肉骨汤和茶，到了后来，各色小菜慢慢多起来。总裁黄建铭说，丹戎加东分店除了招牌排骨/肉骨/混合肉骨茶外，最受老饕追捧的，要算其著名卤味了！特别是其大肠与粉肠卤味：大肠经过无数次改良，约两个月前终研究出“秘密武器”，使得大肠有前所未有的超棒口感；粉肠呢，爽脆弹牙，与一般绵烂的粉肠大不相同，其他如卤鸭、卤猪皮、卤猪手、卤鲜冬菇、卤豆干萝卜、卤水花生等，都各具特色，值得品尝！

其他小菜还包括：猪肚汤、鲜灼猪肝、猪腰、白灼苏东、油玻璃生菜、油小白菜、筒蒿、油条及菜尾。值得一提的是，黄亚细肉骨茶推出的鱼片汤，是不嗜胡椒者(尤其小孩子)的特别选择。不想吃肉骨茶的朋友，来碗面线也不错！

温馨提醒：吃肉骨茶，少不了功夫茶！



黄亚细肉骨茶 (Ng Ah Sio Bah Kut Teh)
●地址：248, Tanjong Katong Road, S(437036)
电话：63444537; 传真：63444157
营业时间：11am-11pm (星期一休息)

其他分店
●地址：208, Rangoon Road, S(218453)
电话：62914537; 传真：62947545
营业时间：7am-10pm (星期一休息)
●地址：2, Bayfront Avenue, #B2-50, Stall 11, The Shoppes at Marina Bay Sands, S(018972)
营业时间：10am-11pm (每天，星期一至星期日)
●地址：190, Keng Lee Road, #01-03, Chui Huay Lim Club, S(308409)
电话：62504537; 传真：63525955
营业时间：10am-10pm (每天，星期一至星期日)