



ペンツァイは、宋朝時代にモンゴルに攻め込まれた時、若い皇帝は兵士とともに現在の広東省あたりに逃れ、地元の人々が最高の食材を集めて料理し、もてなしたという伝説がある料理。

Chui Huay Lim Teochew Cuisineのフェスティブ・ペンツァイ(盆菜)は2月22日(月)まで提供。前日までに要予約。



酔花林 Chui Huay Lim Teochew Cuisine

1845年設立の潮州出身者たちの社交クラブ「Chui Huay Lim Club」内にあり、地元の食通たちで常ににぎわう予約必須の店。700名まで利用可能な宴会場もある。

190 Keng Lee Road, #01-02 Chui Huay Lim Club Singapore 308409

Tel: 6732 -3637 www.chlteochewcuisine.com.sg

営業時間 11:30-15:00, 18:00-23:00

※旧正月2月8日(月)は17時開店。その他は通常営業。

縁起のよい多彩な食材を1つの鍋に 新年に調和を願う旧正月料理

潮州(テオチュウ)は中国広東省東部の市で、シンガポールの華人グループの中では福建系に次いで人口が多いといわれています。人気潮州料理店Chui Huay Lim Teochew Cuisine(ズエイフアリン)では、旧正月期間中にPen Cai(盆菜)を提供。アワビ、ナマコ、魚の浮袋、生ホタテ、干しホタテ、活エビ、豚のすじ肉、ローストダック、豚バラ、エノキタケといった食材は豊穡、富裕の象徴とされ、多彩な食材を一つの鍋で煮込むことには人々の一致団結、調和の意味も込められています。

そのほかのおめでたい料理として蒸しマナガツオ(Pomfret)に年年有余(ゆとりある生活)、子豚のローストには大鱼大肉(たくさんのごちそう)、フカヒレスープは大鹏展翅(大きく羽ばたく)、干ホタテと8種類の野菜の煮込みに花开富贵・黄金满屋(繁栄、富裕、豊穡)を象徴しています。

潮州料理には素材の持ち味を活かすという特長があり、あっさり且つ、さっぱりとした味わいがあります。

潮州料理