

在一家米其林餐厅吃一顿饭得多少钱?在新加坡的这家米其林一星餐厅,答案是不到10块钱!这家卖香港油鸡饭和油鸡面的小店位于新加坡唐人街,老板陈翰铭是个52岁的小个子男人,他做油鸡已经35年了。去年,这家原先是个大排档的小摊被米其林指南打了一星,食客们慕名而来,宁愿为香气四溢的油鸡排上四五个小时的队。

# 他打造了世界上最便宜的米其林餐厅



陈翰铭在店里工作。

本报记者 王晓莹  
特约撰稿 赵昱辉 编译

## 排长队是店外的景点

顾客排成长队,这一幕在新加坡的唐人街一点儿也不新鲜。从手工啤酒到煲仔饭,再到沙茶酱烤肉,这里应有尽有,价格也还公道实惠。在这么多排长队的小店中,有一家每天总是爆满,排长队的顾客本身就成了一道风景。在小店为午间用餐高峰做准备时,周围总是围满了举着手机和相机的观众,他们纷纷拍照,将照片分享到社交媒体上。

面对汹涌的人潮,许多游客忍不住前去一探究竟。原来,这是一家做香港油鸡饭和油鸡面的小店,从去年开始它有了一个新的头衔:拥有米其林星级的街头小店。

按照新加坡的标准,店面本身不值一提:一块亮着灯的中文招牌,写着“香港油鸡饭·面”,下面挂着一排排烧制好的整鸡,看上去和其他烤鸡摊没什么不同。可它的价钱是你能吃到的米其林大餐中最实惠的:一盘油鸡饭只要2新加坡元,也就是不到10元人民币,比快餐店里的汉堡便宜得多。

米其林美食指南,这个全球最负盛名的饮食推介,将人们的注意力集中到了这家小店,也将小店厨师陈翰铭的知名度提升到了全新的高度:他是米其林杂志在撰写新加坡美食指南时授予星级的两位街头小店厨师之一(另一位是一家肉酱面小店的厨师)。想要尝到他做的美食,得等上几个小时。

“我不知道这家店的味道如何,但我觉得要相信这排着的长队。”一名正在排队的学生说道,他排了一个小时的队,现在终于来到了队伍的前半部分。虽然预计还要再排一个小时,但这丝毫没有影响到他的热情。

闷热潮湿的热带气候下,没有空调,锅里的蒸汽四溢,飘满了整个小店。食客们挤在桌与桌之间狭窄的过道里,端着一盘盘、一碗碗盛在塑料餐具上刚出锅的食物,清洁人员一边推着清洁车走在这喧嚣之中,一边喊着让人们给让出一条路来。

## 专注做油鸡35年

陈翰铭没有时间享受这份荣耀,他也从没期待过能得到来自米其林的青睐——当米其林邀请他出席米其林美食指南新加坡庆祝晚宴时,他问人家是不是在跟他开玩笑。但从他的动作可以看出,他现在已经可以从容面对了:他身穿厨师标志性的白色工作服,瘦小的身躯弯在菜板前,一手拿着刀,一手按着烧制好的鸡。他每天在狭小的厨房里工作17个小时,能卖出180只油鸡,这个数字比他拿到米其林星级前多了30只。他不拒绝拍照,但显然他没有多少时间跟记者或顾客聊上几句。他有两个助手,两人帮他点单、加饭、注意烧制的时间,他们的工作井然有序,极具效率,看上去没有一丝慌乱。

陈翰铭做这一行已经有35年了。他说,自己的父母都是农民,他15岁时就不上学了。由于从小就在家里帮忙做饭,他对食物和味道有种特别的感觉,“所以读完书后出来,我的第一个选择就是做厨师。”在一段视频中,他操着一口不太流利的普通话说道。因为烧制油鸡是跟一个香港名厨学到的,因此他给自己的店起名叫“香港油鸡饭·面”。

8年前,陈翰铭在新加坡唐人街开了一个只有5平方米的小摊,他说自己是个“小贩”,没想到米其林的工作人员会到一个小贩的摊上来吃东西。但不可否认的是,这个专注做油鸡多年的“小

贩”就这么成了米其林一星餐厅的大厨。

## 想开“新加坡肯德基”

参加完庆祝晚宴后的第二天,陈翰铭依然像以前一样回到店里上班。不过,高涨的人气让他在做油鸡之余,开始考虑扩展自己的经营规模,因为“店里的人太多了”。他想改变自己的商业模式和经营方式,这样顾客们就不需要等上好几个小时才能吃到美食——在用餐高峰期,有的顾客要排四到五小时的队。

经过考虑后,陈翰铭选择与新加坡合兴餐饮集团合作。在合兴的投资下,第一家带空调的分店在距老店只有几步之遥的地方开了起来,这家新店的单价要比老店稍高,达到3.8新加坡元(约合19元人民币)。陈翰铭拥有老店50%的股份,此后的每家分店他也将拥有10%的股份。同时,他还有了新的工作职责,那就是管理并教授员工烤制和腌制技术,他对此乐在其中。

陈翰铭说,他本来可以出售油鸡秘方获得几百万的收入,但他还是决定和合兴建立一种合作关系,因为他希望在维持低价的同时,让他的美食遍布全球。

目前,陈翰铭的油鸡生意已经开了七家分店,不仅包括新加坡国内,在泰国、中国台湾都有他的分店。今年底,他还会在澳大利亚的墨尔本开一家分店。他的梦想是比肩快餐店的巨人肯德基。“我想在每一个国家都开一家小店,让每个人都能吃到我的油鸡饭。”他说。

但他也感受到了一些压力,这种压力不仅来源于商业上的扩张,他还担心自己的食物是否能够维持住米其林的星级。“我不敢说我每年都能拿到米其林星级。”陈翰铭说,“但是最重要的是我们能够获得心灵上的平静,让我们的顾客感到满足。”

个人意见

## 她们在伊拉克练举重

本报记者 王晓莹 编译

你可能很难想象,在伊拉克的萨德尔城,一座在新闻中经常与“爆炸”“死伤”等词挂钩的城市里,有一支女子举重国家队。她们在伊拉克居无定所,却一直坚持着训练和梦想。最近,来自女摄影师依米莲·马尔法托的一组照片记录了这些女子举重运动员们的日常生活。

依米莲·马尔法托曾为法新社工作,报道过伊拉克抗击“伊斯兰国”的战争。一年前,她联系上了这个女子举重队的教练,教练欢迎她来采访。在几家汽车修理店和几处混凝土墙的包围中,她找到了举重队的所在地——一个由军事基地改造而成的“体育馆”,馆内的一面墙就是一面巨大的伊拉克国旗,屋顶上悬着旧风扇和吊灯,墙皮已经有点剥落了,墙上挂的镜子上还有裂痕。

举重队的教练叫艾哈迈德·阿巴斯,他以前是训练男举重运动员的,现在对待女孩也不曾怜香惜玉。他对队员们要求非常严格:她们不能用手机,不能使用社交媒体,也不能交男朋友,因为他认为“这都是危险的玩意儿”。

21岁的胡达·塞勒姆是阿巴斯的得意门生,她能举起超过265磅(约合120.2千克)的重量,参加过多次国际比赛。她已经不上学了,她的工作就是每天都来训练。因为是队里的“明星人物”,她每月的工资是750美元(约合4980元人民币),其他人的收入都比她低,只有500美元(约合3320元人民币)。正因如此,胡达现在是家里收入最高的人,可以说担负着养家的重任。



胡达在训练间隙休息。

除了胡达,队里还有其他8个女孩,她们都来自萨德尔城。她们就在这间简陋的场馆里做拉伸、练举重,每天接受大约三小时的训练,只有周五休息——这是这个国家的公休日。

尽管萨德尔城里的女性大多都身穿长袍,把自己从头到脚裹住,但这里的女孩在训练时不必打扮得那么保守。因为马上就要迟到而匆匆赶来的哈迪尔身穿长衬衫和牛仔裤,只在头上裹了块头巾。训练时,女孩们绑起头发,或者用一块戴上去像头巾的发带把头发箍住,穿着护膝和运动鞋。这群20岁左右的女孩也爱美,下午去训练前,胡达还会对着镜子给自己化好一对眉毛。

在这个女子举重队里,还有两个特殊的成员——他们是两个男孩,也跟着这些女孩一起训练。尽管在伊拉克的一些保守地区,男女之间必须保持距离,但在这里,女孩们从来没有觉得这两个男孩的存在有什么问题,可能是因为她们专注于训练,不会去在乎这些。

依米莲说,在萨德尔城,暴力和冲突还没有真正地消停下来,保守思想的气息也很浓重,可这群女孩正在挑战人们的传统思维。依米莲说,她会继续关注这群练举重的女孩,她希望能在国外的赛场上看到胡达和哈迪尔,记录下她们在萨德尔城之外的生活。