

在这能吃到这么多中国失传的美食，怪不得是世界上最好的酒楼之一

太多新闻看不过来？搜索试试！

> 閱讀文章

2017-08-07 由 中西厨帮 發表于美食

周游各地，新加坡的“发记”，应该是世界上最好的酒楼之一。

地点在厦门街的旧区翻新建筑物之中，地方宽敞，带有浓厚的唐人色彩，装修则无中菜馆的花花绿绿，一切从简，以食物取胜。老板李长豪，肥肥胖胖，四五十岁人，是当厨师的最佳状态。他整天脸露笑容，门牙中有一个小缝，平易近人。大师傅难不了他，有什么人不干就亲自下厨，当然，出品的水准的控制、食物的设计，都是出于他一个人的。

从他的祖父到父亲身上学来的潮州菜，一点也没走样。当年辛辛苦苦从大排档做起，在同济医院旁的咖啡店煮炒到现在，数十年功夫。

最难得的是，翻江过海到南洋的华侨，勤奋地种下根后，菜式的变化不多。也许这是一种固执，但只有固执，才不会搞出令人闻之丧胆的 Fusion 菜来。又因为这些华侨不必受到文化大革命之苦，中间更无断层，李长豪的潮州菜，比在潮州吃到的更正宗了。



《蔡澜的小世界，大味道》发记鲍鱼

什么叫正宗呢？举个例子吧。

鲳鱼，广东人不认为有什么了不起，因为它离水即死。不是游水的，不被重视。潮州人则不同，鲳鱼是上品，但会蒸的人，已不多，我怕这个古法消失，拍电视节目时特地跑回新加坡一趟，用摄影机记录下来。

过程是这样的，潮州人认为鲳鱼应愈大条愈好，取一条约两斤重的，只要蒸五分钟就熟。五分钟？怎么蒸？鱼身厚，面部太熟，底部还生呢？有办法，那就是在鲳鱼的两面横着深深的三刀，头部一刀，身上一刀，尾一刀，至见骨为止。

这时，把两根汤匙放在底部的身和尾处，让整条鱼离开碟底，这一来蒸气便能直透。上面这边，则各塞一粒柔软的咸酸梅进口处，头部以整条的红辣椒提起。在鱼身上铺了切成细条的肥猪肉、姜丝、中国芹菜、冬菇片和咸酸菜，淋上上汤，汤中当然有咸味，不必加盐，最后是番茄。以番茄用来取味吗？不是，用来盖住鱼肚那部分，背上的肉很厚，腹薄，如此一来，才不会让蒸气把鱼肚弄得过火，这简直是神来之笔。

放入蒸炉中，猛火，的确是五分钟就能完成。蒸出来的鲳鱼，背上的肉翘起，像船上的帆，加上芹菜的绿，酸菜的黄、冬菇的黑，和辣椒的红，煞是好看，而那白色的肥猪肉，则完全溶化在鱼身上，令肉更为柔滑。

这才是潮州古法蒸鲳鱼，连去潮州也吃不到了。



《蔡澜的小世界，大味道》发记蒸鲳鱼

在发记，还能吃到不少失传的潮州名菜，像龙穿虎肚，很多潮州人听都没听过。做法是拿一条条五六英尺长的鳗鱼，广东人叫花锦鳗，潮州人称之为乌油鳗（亦叫黑耳鳗，因为它有两双黑耳），蒸到半熟，拆肉，拌以猪肉碎，再塞入猪大肠之中，炊熟后再煎的。

一般，我对鲍参翅肚没什么兴趣，像鲍鱼，卖到天价，吃来干什么？两头鲍早就尝过，还来什么二三十头？但是在发记做的，价钱相当合理，因为他们用的是澳洲干鲍，虽然肉质不及日本的，但胜在李长豪手艺好，搭救成一流料理。

程序是复杂的：浸十二小时，倒水，再浸十二个钟。以老鸡三只，排骨六公斤，三层猪肉六公斤，鸡脚两公斤，大锅熬出三公升汤来，再浸，这时用猪油来夹鲍鱼，以八十五度火煮五十个小时，至到那三公升的汁变成一半为止。看火候的，还有一个专人呢，当然不是一般下蚝油，去炆制那么简单。

这时呈扁平的鲍鱼胀起，用手按，全凭经验看它是否软熟，弄到客人觉得物有所值为止。

至于翅，则要选尾部下面那块，不识货的以为背鳍最好，其实鲨鱼游在水中，这个部分经常碰撞，有呈瘀血的现象，皆为下等翅。焖法以老鸡、鸡脚、猪肉皮、猪肚肉等，焖到汤汁收干为止，潮州人的翅，是不加火腿的。

这些菜只能偶尔一试，我个人也反对杀鲨鱼，只把过程介绍一下而已。自己叫的菜，有一样很简单清淡的，用黄瓜，去皮去瓢，用滚水烫之，再浸以冰水，让瓜脆了，以小虾米和冬菜煮之，已比鱼翅好吃。



《蔡澜的小世界，大味道》蔡澜与发记老板李长豪合影

另有一道鸡茸汤也不错，剁鸡肉不用砧板而是把鸡放在一大块猪皮上剁碎的，此法亦失传。

大家以为只有日本人吃刺身，不知道潮州早已有鱼生这道菜，但这要事前吩咐好才做得出。从前是用鲩鱼的，但近年来怕污染，只采取深海鱼·西刀，切成薄片，像河豚一样铺在彩碟，片片透明。

配料倒是麻烦的，有菜脯丝、中国芹、酸菜、萝卜丝、黄瓜片和辣椒丝等等，夹鱼片一起吃，后来演变为广东人通常吃的“捞起”，他们用的则是三文鱼了。蘸着叫梅膏的甜酱吃，有甜有咸，或许有点怪，但潮州人这个吃法是从古老的口味传下，不好吃的话早就被淘汰。一定不能接受又甜又咸，那么有种叫豆酱油的佐料，亦可口。

最后的甜品有整个南瓜塞芋泥的金瓜盅。南瓜去皮后，用冰糖浸一天，才够硬不会崩溃，跟着芋头磨成泥，猪油煮之。塞入，再蒸出来，是甜品中的绝品。

有一道失传的甜品，叫“肴肉糯米饭”，用冰糖把五花腩熬个数小时，混入带咸的糯米饭，上桌时还看到肥猪肉摇摇晃晃。

我办旅行团，有些地方一切具备，就是找不到好吃的东西，胖嘟嘟的李长豪拍拍我的肩膀，说：“不要紧，带我去好了，我煮给你们吃。”

好个发记。学广东人说：“真系发达啦！”

文章来源：《蔡澜的小世界，大味道》

中西厨邦：带给你视觉与味觉的共享

本文编辑：溱洧

关键词：美食、小吃、风景、文化、蔡澜、新加坡

 點我分享到Facebook

相關文章



潮汕美食潮菜里的乡愁

2015-09-02

轻触箭头指向订阅汕头市海钓协会90%的潮汕人，都在关注汕头海钓，品味生活。请关注汕头海钓协会订阅号：shantouhaidiao0754乡愁，是那记忆中的潮菜，你在吃着，妈妈在看着。转载自：潮州角落摄影：潮州角落文字：爰俏“最是乡愁是潮菜。”



鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！

2016-07-28

2013年5月，李长豪为香港公益金慈善晚宴献艺。美食家蔡澜免费为李长豪宣传鲍鱼。新加坡厦门街发记潮州酒楼的老板李长豪是新加坡潮州菜的代表人物，蔡澜先生在文章中曾多次提到他，还请他到香港翡翠台的美食节目里介绍“龙穿虎肚”和“古法炊鲳鱼”两种潮菜古早味。

来源：《在这能吃到这么多中国失传的美食，怪不得是世界上最好的酒楼之一》，中西厨邦，每日头条。2017-08-07。

原文网址：<https://kknews.cc/food/pxv6ea2.html>