



生活

探新加坡潮州发记酒楼——对话美食百科全书豪哥

2020年06月04日 0条评论 2259

潮州人是新加坡第二大方言族群，潮州人约占华族人口的两成。在这里，潮州菜餐馆并不少见，潮州美食从海味珍馐到糕粿小吃，都相当盛行。就像聊新加坡的美食少不了辣椒螃蟹一样，聊新加坡的潮州菜也少不了发记潮州酒楼。最近笔者有幸和朋友一起拜访了发记的主厨李长豪先生（大家都亲切地称他为豪哥），听他畅谈美食和人生。

标签

香港 东南亚
辣椒螃蟹 米其林
气温

新加坡新闻



shicheng.news

新加坡企业网

去发记之前，先听听新加坡权威中文媒体《联合早报》是怎样评价“潮州发记”的：“有近50年历史的老字号‘潮州发记’，是新加坡家喻户晓的潮州菜餐馆，也很受美食家推崇。著名美食家蔡澜，就将它誉为‘全球最好的餐馆之一’。它也是美食家心目中的米其林‘遗珠’。新加坡美食指南‘食尊’（Makansutra）作者司徒国辉认为，‘潮州发记’坚持做正宗潮州菜，是具有代表性的新加坡餐馆。”

还没踏入发记的大门，就已经听到里面一阵爽朗的笑声，不见其人，先闻其声。发记的主厨豪哥果然是名不虚传！

狮城新闻



shicheng.news

新加坡企业家

狮城新闻



shicheng.news

新加坡企业家

美食百科书

讲起潮州菜，豪哥一脸的自豪。他说潮州菜烹调讲求精细，让菜肴更多样化。潮州菜的烹调方法多达10多种，包括煎、炒、烹、炸、焖、炖、烤、焗、卤、泡、滚、拌，炊和扣等，多样化的制作方式，形成了潮州菜的风味特色。在食材方面，潮汕地区自古也是个宝地，三江汇合又地处高山之腹地，气温相比其它沿海地区低些，海鲜很多，也很适合蔬果的生长，所以有了很多盈余的食材可以用来腌制或通过其它方式的处理，加以保存。难怪笔者小时候爱吃的陈皮、梅条、杨梅都出自潮汕地区。



从历史看未来谈到新加坡潮州菜的起源和发扬光大，豪哥说南洋其实是个宝地，新加坡的香港街和North Canal Road一带就曾是东南亚海味干货的集散地。那时候绝好的食材都通过那里的海味店交易，流通到世界各地。说起60年代新加坡的香港街和North Canal Road当年的风光地位，有如90年代香港上环、西环的海味批发街。很可惜这些店铺都逐渐搬迁到工业区，往日的交易风光以不复存在。豪哥希望这些历史的东西应该有所保留，他自己也在这方面努力着。

简单的极致

—— 为现代人准备的Hao’即食海味：

豪哥坚持把复杂的事情简单化，把简单的事情做到极致。以前吃干海味如鲍鱼、鱼翅等总是需要提前预约，因为厨师需要提前把干海味泡发开来，再用上汤精心炖煮，美味全部都集中在里面，鲜美滋味自然妙不可言！如今豪哥和女儿一起开发了一系列即食海味食品，解决了让老饕们“漫长”等待的时间。

狮城新闻



shicheng.news

新加坡企业家

当豪哥把用开水烫过的小玻璃瓶打开倒转，一整片厚实的花胶顿时在盘中摊开来，真没想到这小瓶子里居然挤了如此大一片。笔者脑子里闪过的尽是满满的胶原蛋白，其它任何美肤保养品都被甩出几条街，实在是掩不住的欢喜！即食的燕窝、鸡精等产品看多了，都知道一瓶下去大都是没多少实在的东西，可是这包装精致的玻璃瓶子里居然如此厚道地挤了这么大的花胶，笔者也是很厚道地开玩笑说：“这分量可以少点”。豪哥开怀大笑：“没什么，我们做的东西必须要货真材实！”。等我们好不容易吃完花胶了，豪哥提醒我们看看盘子里的东西，低头一看，之前的汤汁都凝固成胶原蛋白果冻了！

狮城新闻



shicheng.news

新加坡企业家

八十年代的东南亚，机会多、社会财富多，人们余钱多了自然享用吃鲍鱼机会也多。笔者笑称从古自今只有非富则贵的人才吃得起鲍鱼呀！豪哥意味深长地说：“民以食为天，无论做人做事都要对自己有要求。如果可以通过努力奋斗过得更好，吃得更好，何乐而不为？”当有一天鲍鱼也成为年轻人也能自由选择的食物，自然不会有人关注它们的价格，而更加会珍惜这种得之不易的自由的机会。



狮城新闻

shicheng.news

新加坡企业家

发记酒楼

—— 家的味道潮



新加坡企业家

潮州人的女人一向以贤惠持家著称。每位潮州母亲大都是烹制海鲜料理的能人。豪哥的妈妈就身手不凡。豪妈今年已经80岁了，从豪哥父亲主管发记酒楼时到现在，她几乎每天都穿梭在后厨与大堂，精力十足；豪哥的妻子也不例外，笔者到访的时候就看到她正在为客人点菜。有了龙马精神的母亲和精明能干的贤内助，豪哥可以“游走”在每一桌与老饕朋友们热聊。菜式好，氛围好，难怪常常有本地及海外名人和政要会来发记酒楼用餐，因为到了发记就如同来到朋友的家做客，吃着由朋友精心挑选的食材而准备的家传菜，连空气中都弥漫着家的味道。这已是他们生活中不可以缺少的一部分，不知不觉就成了习惯。



狮城新闻

shicheng.news

新加坡企业家

大家和香港影星米雪合影



和好朋友们在一起总是最开心的

豪哥最讨厌的味道

煮鸡蛋。原来豪哥在南非考察野生鲍鱼期间每天外出无法按时吃饭，只好一大早煮好十几个熟鸡蛋带着出门，饿的时候剥一个来吃，连续吃十几天下来，实在是闻到煮鸡蛋的味道就难受。

豪哥的最爱的味道



潮州鱼丸粿条汤。没想到吧！美食厨师的最爱居然是这样简单的食物。他说这潮州鱼丸粿条汤就是天天吃都不会腻。原来在豪哥小的时候，他妈妈就常常准备鱼丸粿条汤给家人，豪哥从小就知道要想把这样一道简单的食物做得好吃，其实并不容易。比如：要选用新鲜的黄尾鱼，去骨剁碎，拍打挤搓，搓成鱼丸才有Q劲儿；用猪骨头和鸡骨头熬汤，后加点冬菜潮州特色的鱼露鲜味就出来了。如果加盐和味精来调味，就坏了一碗潮州鱼丸粿条汤的鲜味。这鲜味是豪哥最爱的味道，想必也是幸福的味道吧！

在笔者看来，“发记美食”无疑是历史传承的一部分。它传递著记忆，传递著亲情，也传递著对未来的希冀。“发记美食”也是一门世界通用的语言，它不仅联系着潮州的父老乡亲，也吸引著世界各地人民欢聚一堂，品尝幸福的滋味！



豪哥一家人



金字招牌



狮城新闻

shicheng.news

新加坡潮州发记 等您 来!