

## 鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！

2016-07-28 由 张新民吃话 发表于美食



2013年5月，李长豪为香港公益金慈善晚宴献艺。

太多新闻看不过来？搜索试试！

射手座 > 閱讀文章

命運 數字 5 精誠 運動 ★★★★★

愛情 運動 財源 運動

處女座  
8/23 - 9/22  
抓住各種機會，提升自身實力



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。又说他每次回新加坡，祭拜完父母之后，“必和家族一块用餐，就到‘发记’去，这里是我们全家的食堂，从爸妈那个年代，已经欣赏当今老板李长豪父亲的手艺，一代人仙游，李长豪和我也成为好友。做的是潮州菜，而且失传的居多。李兄的蒸鲳鱼技巧，我到了发源地潮州和汕头，也找不到比他更高明的。还有烧乳猪，坚持用炭，烤出来是光皮的，香港罕有。要吃潮州鱼生，得早一天订，他们用西刀鱼薄切，点潮州传统酱料，西刀为深海鱼，不怕生吃。再加上李兄对食材的研究极深，一早已将高级干鲍入货数吨，当今开餐厅已有玩票性质，手艺更为超然。”



新加坡发记潮州酒楼的古法炊鲷鱼。

## 一、因美食而结缘

通过蔡澜先生的介绍，我对李长豪的厨艺心仪已久，可惜一直无缘相识。后来他先打电话给我，聊起小时候听过的一付对联：“鳝长鳅短鳗有耳，三家俱无鳞；龟圆鳖扁蟹无头，满盘尽是壳。”的内容。这付对联，一说出自明嘉靖年间潮州状元林大钦年幼时的妙对，一说出自清代大学士蔡新之口。蔡新是漳州漳浦人，传说他与澄海岭亭的蔡氏同宗，曾前来赴宴并坐了首位。席间有个乡里老大对首位被坐大为不满，不断以言语相激询问身份，蔡新每次都是笑而回答说：“请勿多问，咁破无酒食。”最后无奈说出，问话的人因为地位相差悬殊只得退席溜走。据说这就是潮汕俗语“咁破无酒食”的由来。

再后来我到新加坡旅游时上门拜访他，受到他的热情款待，吃到了不少有别于本土潮州菜的菜式，也从此开始了正式的交往。



新加坡发记潮州酒楼老铺在厦门街，现已搬迁。新址我没去过，但留有个电话6423 4747。



店里摆满了鲍鱼等高档食材。

来源：《鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！》，张新民吃话，每日头条。2016-07-28。

原文网址：<https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



## 二、南洋的潮州味道

以菜肴的风格特点而论，新加坡的潮州菜属于潮州菜的南洋流派。本来菜系只是一种地域性的概念，比如潮州菜指的就是旧潮州府范围内产生的风味菜肴。但历史上潮州人大量移民海外，在新加坡、泰国、香港等侨居地形成人数庞大的移民社会，使潮州的饮食文化得以比较完整的保存下来。另一方面，由于受到地理环境因素的影响，海外潮州菜无论是食材还是调味料都较难从原乡获得，需从当地寻找代替品。特别是新中国成立之后，由于意识形态的原因，海内外潮人互相隔绝，各自独立发展，最终形成了潮汕本土、香港和南洋三种风格不同的潮州菜流派。那么，以新加坡潮州菜为代表的南洋潮菜，究竟是怎样一番景象呢？下面的菜图均拍摄自发记潮州酒楼。



潮式卤味很流行，但当地只能买到鸭而没有鹅，所以只能吃到卤鸭。



冻蟹多为青蟹类的黄膏蟹，估计是当地红蟹太少或太贵。



传统美食蚝烙很受欢迎，蚝仔多来自韩国。



酿金钱海参，潮汕本土已不做了。做法是在婆参中酿入肉馅，吃时才切块，因状如金钱而得名。



越古老的菜越喜欢猪肉，已经传承四代人的发记不单干鲍配菜使用猪肉，连甜品都用猪肉。上图正在制作肴肉糯米饭，原料用到糯米饭、甜芋泥、甜白果和炸过的糖脆邹皮三层肉。



八宝甜品。用芋泥、金瓜、白果、莲子、红枣等多种甜食，以寄托圆满甜蜜的美好祝愿。



来源：《鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！》，张新民吃话，每日头条。2016-07-28。

原文网址：<https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



来源：《鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！》，张新民吃话，每日头条。2016-07-28。

原文网址：<https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



干鮑制作不但有创新，而且是主打的特色菜肴。

### 三、老洋酒和潮式烧猪





席间李长豪开了珍藏多年的万兰池陈酒。万兰池是新加坡对白兰地的旧式译法，1940年文学大家郁达夫在新加坡主掌《星洲日报》副刊时就到潮商会所醉花林喝过万兰池。喝得高兴时突然站起来对我说，老师我再烧只乳猪来下酒！于是我跟着他上到屋顶晒台，上面有个用钢管焊成的炉架，底下是一整块留有灶眼的铁板。李长豪先从冰柜中取出乳猪放水槽中解冻，猪是从国内进口的，已宰杀干净，约60厘米长，近4公斤重。接着打炉生火，将少量木炭点着后，再在铁板上铺满比剖开的乳猪略长略宽的厚厚一层木炭。这时开始给猪上叉，两边要从后腿经肋部穿至前腿并扎紧，中叉较长要超过头部。这时炉火已旺，将叉好的乳猪架放在炉架上便开始烤了。烤时不停转动猪叉，但主要先烤腹部肉面，至七成熟时才烤猪皮，过程要不时用铁条针刺肉部，使水气跑掉防止猪皮起泡，还要刷上一些糖醋使皮色均匀。这样大约烤上30分钟，猪皮变成亮丽的金黄色就算大功告成了。





来源: 《鲍鱼大王李长豪, 南洋潮州菜的一个传奇! 》, 张新民吃话, 每日头条。2016-07-28。

原文网址: <https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



潮式烧乳猪的特点是光皮的，不同于粤式的麻皮，这是最大的区别。还要求皮色红亮金黄，入口甘香松化，吃时要配甜酱和香菜佐食。

## 潮州烧乳猪

### 原料：

毛猪1只（约6000至7500克，即12至15斤）、潮州甜酱4碟，荷叶粿\*24件，珠油100克（2两），香菜叶100克（2两），葱头花200克（4两），木炭7500克（15斤），猪油100克（2两）。

### 制法：

1. 将小猪宰洗干净，用刀从唇部剖至肛门，取出猪杂。在后腿两边用刀片开一点，在前腿排骨边两边都要用刀斩开一些，然后洗干净用清水漂浸约一个半小时。

2. 打炉，先在地面撒一些炉灰做底，然后把木炭排下去分为头、尾、中间3段，每段各放木炭2500克（5斤），中间的炭要放平，头、尾要放高，整个炉约长80厘米，宽35厘米，在尾部的后面用砖做架比炭高15厘米。砖面放着1个烧猪木马，然后把整个炉的炭烧着。

3. 把猪上叉，叉要从后腿骨下穿入，经内部穿起直穿至前腿第3枝排骨处，叉尖再向下穿，从第3枝排骨下面通过，再向上穿至头部两边，前后脚用水

203

草扎好。然后把红豉油100克（2两）、清水400克（8两），开匀淋落猪皮上。把猪上炉，用手转动猪叉，先烤腹部和两边脯，见滴油时，用竹针，把内部针过，使内部的水分和气彻底走完，以防猪皮起泡。至7成熟才烤猪皮，至呈金黄色为准。最后要旺火烤皮才发光亮，松化，耐时（存放较长时间仍松脆）。在烤猪时必须备清水1碗，猪油1碗，用竹枝扎鸡毛做刷，见猪皮深色处要抹上清水，见猪皮浅色处要抹上油，这样才使色泽均匀。如上全体乳猪，先起4条皮出来然后才退叉落全猪碟。起皮的方法，在猪耳后划1横刀，尾部也划1横刀，腹边左右各划1直刀，再在中间划3下直刀就变成4条，用刀逐条起出然后逐条切件摆回原处即成。跟4碟甜酱、4碟香菜、4碟葱头花、2碟荷叶粿。上2度（叫做4点金）即把猪收回来，另用14寸鱼碟摆有头、尾、手、脚、肉、脯皮切件盖面。

### 特点：

色金黄，皮甘香松化。用甜酱佐食，别有风味，是潮州名菜之一。

\* 荷叶粿，广州地区叫千层饼，或蚨蝶仔之类。

204

已故潮菜大师朱彪初的“潮州烧乳猪”菜谱。可惜现在烧乳猪在潮汕已经不流行了。

来源：《鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！》，张新民吃话，每日头条。2016-07-28。

原文网址：<https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



切时先将猪头和猪尾切下，猪身切6列4行共24长方形，在长盘中原形摆好就可上桌了。

#### 四、其他一些杂记



app美食软件“味学大师”上线时我们应邀到北京同台献艺。





为香港公益金慈善晚宴献艺时上台领奖证书和当晚的出品鲍鱼菜肴。

来源：《鲍鱼大王李长豪，南洋潮州菜的一个传奇！》，张新民吃话，每日头条。2016-07-28。

原文网址：<https://kknews.cc/zh-sg/food/xvze59.html>



张新民吃话

处女座 > 閱讀文章

57

牡羊座

3/21 - 4/20

這時休息，反而會有意想不到的收穫哦！



Glutinous rice is stewed overnight before being wrapped into a dumpling with other ingredients, such as braised pork, braised mushroom and yam paste.



张新民吃话

2016年端午节，米其林官方网站介绍李长豪的母亲制作潮式咸甜双拼肉粽。



新加坡发记潮州酒楼第四代传人，李长豪的女儿李愿静。





现今李长豪最得意的事是做出了呈现溏心的鲜鲍，阿巴金只是其中一个牌子。

 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，是那道记忆中的潮菜，你在吃着，妈妈在看着。转载自：潮州角落摄影：潮州角落文字：尙俏“最是乡愁是潮菜。”



### 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

2017-08-07

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。



### 广东三大菜系详解

2017-08-07

天下尽知“食在广东”，有不服广东水土的，却没有不服广东美食的。广东人讲吃，不仅仅是一日三餐、解渴充饥，更是一种文化、一种精神。