

6 | 海外连线

2019年7月2日 星期二
新加坡 星洲 坡 星洲 坡 星洲 坡

汕頭經濟特區報社 國際日報 南洋商報 印華日報

海外合作媒體 南洋商報 印華日報

新加坡潮菜館歷經四代掌廚人

百年傳承留住潮汕味道

【潮人近視多】新加坡潮菜館歷經四代掌廚人，百年傳承留住潮汕味道。潮菜館位於新加坡甘榜葛蘭區，是當地潮人聚集的地方。潮菜館的歷史可以追溯到1920年代，當時潮人移民新加坡，帶來了潮汕菜餚。潮菜館的掌廚人代代相傳，保留了潮汕菜的傳統風味。潮菜館的菜單豐富多樣，包括潮州牛肉丸、潮州魚丸、潮州粿條等。潮菜館的裝修風格古色古香，充滿了潮汕文化氣息。潮菜館的生意興隆，深受當地潮人和遊客的喜愛。

【週傳版迭舉】週傳版迭舉，內容豐富多采。週傳版包括多個專欄，如「週傳版迭舉」、「週傳版迭舉」等。週傳版迭舉的內容包括新聞、評論、專欄等。週傳版迭舉的內容豐富多采，深受讀者喜愛。

【週傳版迭舉】週傳版迭舉，內容豐富多采。週傳版包括多個專欄，如「週傳版迭舉」、「週傳版迭舉」等。週傳版迭舉的內容包括新聞、評論、專欄等。週傳版迭舉的內容豐富多采，深受讀者喜愛。

【週傳版迭舉】週傳版迭舉，內容豐富多采。週傳版包括多個專欄，如「週傳版迭舉」、「週傳版迭舉」等。週傳版迭舉的內容包括新聞、評論、專欄等。週傳版迭舉的內容豐富多采，深受讀者喜愛。

【週傳版迭舉】週傳版迭舉，內容豐富多采。週傳版包括多個專欄，如「週傳版迭舉」、「週傳版迭舉」等。週傳版迭舉的內容包括新聞、評論、專欄等。週傳版迭舉的內容豐富多采，深受讀者喜愛。

新加坡潮菜館歷經四代掌廚人

百年傳承留住潮汕味道



营承包责任制 俗话说，食在广州，味在潮汕。在岭南饮食体系中，独树一帜、自成一派的俗的认同和评价。而这番味道，在2000多公里外的岛国新加坡，也有着让众多海外潮人惦记的

潮人是新加坡华人的第二大群体，新加坡的潮菜餐馆并不少见，从海味珍饈到糕糍小吃都有一家历经四代潮人传承的潮菜馆，不仅曾获得ASIAN MASTER提名亚洲30家最好餐厅之一家蔡澜称为“家族食堂”。这家潮菜馆，就是位于新加坡甘榜葛兰区域语言中心的潮州发记。

与众多海外潮人奋斗的轨迹一样，潮州发记的发家史历经百年传承，从最初打工厨师到父医院附近的煮炒摊(大排档)到高档酒楼的老字号，这家餐馆在过去数十年的发展过程中，最大汕味道的同时，也让潮菜逐步走向世界，被更多的族群所认识。而这一切，都离不开每一代掌风味的坚持和传承。

从“煮炒摊”到高级菜馆

“来来来，来食茶。”在潮州发记，店主李长豪有一个习惯——对每一位前来自来用餐的客人，喝上一杯地道的单枞茶。一口流利的潮汕话，一杯浓浓的工夫茶，这个看似简单的动作，瞬间外潮人的热情和亲切。李长豪是潮州发记的第三代传人，他五六岁就开始进入厨房帮忙，最擅食评论家蔡澜也是他的忠实顾客之一。不过，这家在新加坡家喻户晓的高级菜馆，一开始却是

上世纪20年代，李长豪的祖父从潮汕前往印尼务工，后来在新加坡定居。祖父最初在“醉”创立于1845年的俱乐部，是新加坡历史最悠久的潮州人俱乐部。祖父烹饪正宗潮菜的手艺，在了名气。

“后来我的祖父从‘醉花林’出来，开始自己创业，才有现在的潮州发记。”李长豪记得，祖也就是潮州发记的前身，是位于新加坡同济医院附近咖啡店的一个小摊位。当时，小摊位叫做是如今我们所说的大排档，摊位十分简陋，只有十来张桌子。

在上世纪60年代的新加坡，“煮炒摊”附近的哇燕街是当地居民看精彩及有趣的歌剧表演的发展成为一条以表演和美食而出名的街道。“煮炒摊”由于坚持正宗潮菜，在这里的生意越做越大，潮州发记的厨艺也开始传给了第二代人。

后来，潮州发记搬到新加坡“潮州心脏地带”的爱伦坡巴刹的档口。那个时候，爱伦坡巴刹集，被称为“潮州巴刹”，附近的摊位多经营潮汕美食，潮州发记在这里积累了不少客源。

1989年，潮州发记搬到当时知名的快乐世界经营。快乐世界是新加坡在建国时期的四个“电影院、歌剧、歌舞表演以及运动场地之外，还是许多展览举办的地方。2003年，为了给顾客

和更舒适的用餐环境，潮州发记搬到厦门街74号同时扩展到73号。2015年，潮州发记进一步搬迁到新加坡香格里拉大酒店附近的语言中心大厦二楼。

时至今日，潮州发记已经传承至第四代，从最初医院附近的小摊位发展到如今的高档潮菜近50年的发展中，始终坚持保留对传统潮汕美食的烹饪手法。

三代掌厨人坚持潮菜味道

潮菜泛指旧潮州府范围内的风味美食。历史上潮汕人大量移民海外，受到地理因素和乡土菜系在旧时饮食文化的基础上融入了新加坡当地的食材和味料，于是被称为南洋潮菜。在现在是南洋潮菜的代表之一，其菜式最大程度地保留了老潮汕的味道。

而说起潮州发记的发展轨迹，就不得不提到一个人——李长豪的母亲卢福英。于1965年，发记，在几十年的传承发展中离不开卢福英的悉心经营与付出。

分
享
到

卢福英嫁入李家后，便自己向家翁学做菜，祖父于是将潮菜的手艺悉数传给了母亲。卢福原则：待客老实、食材新鲜、选好地点以及接受创新。她说，潮州发记在坚持做传统菜肴之余新菜色，比如在中国传统节日春节期间，菜馆会推出“大吉芋泥”及“菜干炖嫩鸭”等应节菜式，的好评。

而从小在厨房中耳濡目染的李长豪，长大后也向母亲学艺，接过祖父和母亲的衣钵成了第潮菜的李长豪是新加坡潮菜名厨、潮菜南洋流派代表，在他看来，正是一代代传人自小对潮汕使老潮汕的风貌口味在今日得以呈现。

这些年来，李长豪一直在努力提升潮菜的地位，让家乡菜被更多的顾客了解和喜爱。除此州发记也在针对年轻人的菜品上做出了微调，譬如减少油脂，使味道不会尝起来油腻，力求在创新发展。

从“煮炒摊”到高级菜馆，潮州发记在新加坡潮菜馆中闯出一片天地，也收获了不少美食家美食指南“食尊”作者司徒国辉认为，潮州发记坚持做正宗潮菜，是具有代表性的新加坡餐馆。表示，在潮州发记可以找到许多濒临失传的名菜，而他每次回到新加坡，“必和家人一块用餐，里是我们全家的食堂。”

这一切，都离不开潮州发记对传统潮菜的传承，以及对坚守传统潮州美食的承诺。时至今日卢福英依然仍坚持管理厨房，每天风雨不改到三个巴刹(菜市场)购买新鲜食材。买足食材后，多名厨师和员工花上数小时准备食材。

潮菜烹饪更加讲究原汁原味

数十年来潮州发记名声在外，正是因为坚持了老潮汕的传统口味。许多年纪稍大的食客来为怀念旧时家乡的独特美味，所以潮州发记从不因为迎合市场而改变菜单。菜品之中除了鲍参统小菜也十分可口。香浓入味的祖传秘方鲍鱼扣海参，潮汕已经失传的烤乳猪和生炊鲳鱼，都选。

在潮州发记，“龙穿虎肚”是深受食客欢迎的招牌菜之一。这是一道古早味潮菜，虽然材料多，不能卖太高的价钱，所以逐渐濒临失传。但这道菜却被李长豪传承了下来，香港的《电淘叹名菜》还曾经邀请他前往表演。这正是李长豪对潮菜的坚持。对于他来说，食材搭配是煮的前提条件。有时候为了做好一道菜，他会从世界各地订购新鲜食材空运到店。而在新加坡买也会利用定期前往中国出差的机会，到原产地进行采购。

“比如一碗普通的鱼丸粿条汤，通过加盐和味精来调味，就坏了一碗潮州鱼丸粿条汤的鲜味来，一碗普通的鱼丸粿条汤，最重要的是它的鲜味。要选用新鲜的黄尾鱼，去骨剁碎，拍打挤有“Q劲儿”；用猪骨头和鸡骨头熬汤，后加点冬菜，鱼露鲜味就出来了。

正是这样的一份坚持，让潮州发记在新加坡餐饮界有着一定知名度。这些年来，不乏包括些美食评比机构“看中”潮州发记，但在李长豪看来，这并不是很重要，因为海内外潮汕人对吃烹饪正宗的潮菜更是十分考验功夫，小到一滴调味料或是一个配菜都有严格的标准，用国外的真正评选出正宗的潮菜。（文 侨）

下一篇：

上一篇：剧情跌宕起伏 音乐设计鲜明