

寒风料峭 鱼羊混搭鲜上鲜



本报记者 杨万卿

冬吃羊肉赛人参，春夏秋食亦强身。羊肉可以温胃御寒，是国人推崇的滋补食品之一。其味甘而不腻，性温而不燥，肉质细嫩，汤汁鲜美，是冬季的最佳补品。而在济南，有一家新开的小店，把同属膻腥的鱼、羊肉，擦出火花，鱼+羊=鲜！这家店在今冬刚开业半月有余，已吸引了大批的顾客光临。

说起来，记者倒是想起一道汉族传统名菜——“鱼羊鲜”，这道菜属于徽菜系，主要食材是鲜鲤鱼和熟羊肉，鱼羊一起做，味道既能互补，产生独特的鲜浓味道与营养，两者恰又都是传统的滋补品，冬日吃很能补身子。

“鲜”字人人会写，但鱼羊合体带来的味觉体验，可能很少有人感受过。据说在春秋时期，孔子刚刚开始周游列国的时候并不顺利，穷得饭都吃不起。有一天他的弟子给他找来了鱼肉和羊肉，然后把这两种肉混在一起煮，结果鲜美无比，自此流传开来。这就是流传最广的一个关于“鲜”字的典故。

鱼肉和羊肉混在一起，听起来好像很简单，但真的要混搭，混得好、混出鲜味是讲功力的。记者在济南吃的这家店，“妙源鱼羊鲜”，就把鱼肉和羊肉混得十分到位。

温补全羊汤，用带加热的镂花铜盆盛放，视觉效果和保温效果俱佳。说是全羊汤，这“汤”也极有讲究。盆中羊杂、羊肉、羊血满满浸在微白的鲫鱼汤里，鱼汤则用泉水熬制，味道鲜香而不腻。

鱼汤配羊肉是一种，当然还有鱼肉配羊肉的做法。一道最“腥”与一道最“膻”的食材，居然能配出最鲜的味道！鱼羊一锅，全部采用当日宰杀的鱼和羊。鱼肉肉质紧实而有嚼劲，羊肉鲜嫩而饱满。在肉类中，只有羊肉含有“左旋肉碱”，能燃烧脂肪达到减肥作用，羊肉还可以暖胃；鱼类则含有丰富的优质蛋白质，这两种既美味又营养的食材搭配在一起，鱼吸收羊的浓香，羊吸收鱼的鲜甜，去膻去腥，鲜上加鲜，色香味俱全。这样的“一锅鲜”，先尝汤汁，再尝肉类，无论是鱼肉还是羊肉，都是鲜上加鲜。

鱼肉和羊肉在店中皆是主打，“闷骚羊排”乃至羊脸、羊杂，啤酒酱烧黄河鲤鱼到火爆鲈鱼，这些单品也足以令人口舌生津。

何谓“鲜”？鲜是一种极为特殊的味觉体验，它不像酸甜苦辣咸，有具体明确的指向。鲜味之妙，只可意会难以言传。寒风袭人，带上三五亲朋好友小聚，围席而坐，感受“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无”的温馨情怀，让鱼羊鲜滋补锅的温暖驱散这个寒冷的冬日吧！

▲温补泉水熬制全羊汤。

▲店铺外观。



◀啤酒酱烧黄河鲤鱼



◀妙源特色炒鸡



◀闷骚羊排



◀温补泉水熬制鱼羊鲜

山东吃货研究所诚意奉献：

妙源鱼羊记 吃货点评报告

本报记者 杨万卿 整理

山东吃货研究所与齐鲁壹点“壹品天”下联合召集30名吃货对妙源鱼羊记的菜品进行了品鉴，其中不乏吃货圈里有名的“大V”哦！下面来看看“吃货”们颇具功力的品评报告，先睹为快吧！

①独行欧洲：门面不大，鱼羊记的招牌倒是很显眼。其实全称是“妙源鱼羊记”，一来说明饭店以做鱼炖羊为主，二来是说店里用的百脉泉的泉水来炖羊汤。饭店纵深不小，隔间均以济南名泉命名。温补全羊汤、冬瓜炖羊排等菜均可给好评，总体而言，这家店菜品实惠，量大却价不高。以鱼羊为主要食材，制作粗犷豪迈，味道突出鲜香，调味偏重。菜品汇集多方菜系，适合平民大众消费。

②莲心似水：老板是热情好客的吉林人，军转干部，在部队炊事班为首长服务。餐厅零点空间大，六个大包间适合宴请嘉宾好友。首推鱼羊一锅鲜，小鲫鱼熬出浓汤，滤去鱼渣，加入全羊和羊汤，点入葱花香菜，汤肉不膻不腻，羊肉软润，羊杂筋道，一碗接一碗打不住。有道是金凤玉露一相逢，便胜却人间无数，岂是一个“鲜”字了得？天下之大，人海茫茫，唯有美食与爱，不可辜负。

③大肚：值得一提的是黄瓜拌油条，油条嘎嘣脆却不腻，和黄瓜混在一起很好吃，后来觉得不过瘾，又上了一盘，可以尝出丝丝凉皮的味道，很不错的一道开胃菜。兼下酒菜，黄金猪脚扣猪蹄口味纯香，鲜嫩不油腻，肉质熟烂，入味十足，美容必备佳品。

④怡莎：日月为明，鱼羊为鲜。正所谓“鱼羊美味鲜无比，白水清爽泉甘甜”。每一道味蕾都是冬日里的不可辜负。

⑤胖霞米儿：各种肉类让人垂涎三尺恨不得马上大块朵颐，红烧肉炖鲅鱼的红烧肉香气四溢入口即化，鲅鱼酱香浓郁鲜美无比，二者炖在一起别有一番风味。花蛤炒鸡也同样是肉类与海鲜的集合，融合了肉的香和海味的鲜。店里各种鱼肉、鸡肉、羊肉在寒冷的冬季食用都是比较温和滋补的，堪称美味盛宴。

⑥Vivien：黄金猪脚是我的大爱，想想就要流口水啦！这里的黄豆炖的很软糯，很香。猪脚肥而不腻，绵软中带筋道，真的很美味，是我吃过的猪脚里面最好吃的一次。

⑦孙猛：冬日里来一碗羊汤，滋补佳品，端上来时锅底还在持续加热，好贴心，温暖了整个晚上，四碟调味料依个人口味酌量添加也很方便。烟笋腊肉由鲜笋片与腊肉炒制，薄脆的笋片搭配完美的酱汁，味道浓郁又入味。所有的菜品搭配东北大米都很好吃哦。

以上只是部分品鉴报告，还有不少热心吃货达人给老板提出了诚恳的建议。吃货团正在持续壮大力量中，感兴趣的吃货们快点扫描二维码加入组织吧！

