

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,主要食材是鲜鳊鱼和熟羊肉,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,用带加热的镡花铜盆盛放,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,带上三五亲人好友小聚,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!

@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。

@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。有道是金风玉露一相逢,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。

@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。

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

@胖霞米儿:各种肉类让人垂涎三尺恨不得马上大块朵颐,红烧肉炖鲈鱼的红烧肉香气四溢入口即化,鲈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。

@Vivien: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。

@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!

