



老 饕 论 道文 / 胡克廷

霞飞路上“俄式羊肉串”

久未见邵建华先生，想不到在他大作里提到我，激起我再跟帖之念。“新疆羊肉串”西坡和邵先生已描叙得淋漓尽致，令人垂涎三尺！我再跟帖聊聊比“新疆羊肉串”后面世的“俄式羊肉串”：

记得我在了解“霞飞路俄式大菜”时，曾采访过那时的“山东帮头面人物”，被《上海饮食服务业志》列为唯一“俄式西菜烹调名师”的杨宝杰大师，他说过“俄式羊肉串”是“俄式大菜”的一道名菜；他还津津乐道地为我讲述了，那时苏联劳模和苏联服务局代表团来访时，他为两个代表团各烹调了“高加索羊肉串”和“乌拉尔羊肉串”。

我知道“新疆羊肉串”名扬四海，不料俄菜不但也有羊肉串，竟还有不同款式的羊肉串！我好奇地请教过杨大师这二道菜的烹调法，那天大师兴致很好，有幸聆听到“俄式羊肉串”的“烹调奥秘”，其关键是要把握好“腌”、“烤”、“配”、“调”这“四诀”！

大师述在为代表团烹调“高加索羊肉串”时，在“腌”上，他采用把柠檬汁、洋葱、胡椒、蒜末、盐，调和成“腌渍料”，腌渍至切成小块的羊肉，去腥、溢香、增味、提鲜。“烤”串好的羊肉，不用传统的“炭火烤”，而用“电炉烤”，巧妙施展烤技，使质感之嫩与味感之鲜美融合。“配”是烹调好色艳增味的配菜，用切片洋葱浸渍调味过的牛奶后，滚上薄薄一层面粉，油炸成黄灿灿的“奶香洋葱”；西芹切片，沸水焯烫后速过凉，撒以盐和胡椒，成质地脆嫩，芳香溢人的“碧翠西芹片”；再配以艳红的番茄片及黄澄澄的一片柠檬。“调”是“烹调蘸汁”，用樱桃、李子煮后去核碾磨成泥状，加入蒜末、辣椒粉、青菜叶末、适量淀粉，煮沸后冷却成“樱桃李子蘸汁”，使羊肉串蘸食后，醇韵口感更诱人。

“乌拉尔羊肉串”除小块羊肉外再选用羊肾，“腌”同“高加索羊肉串”，但腌渍时间要长3~4倍，串时先串一片番茄片，再串羊肉和羊肾小块；烤法也同“高加索羊肉串”；配菜选用新鲜洋葱、黄瓜、番茄和柠檬片；蘸汁烹调更讲究，将拍散牛骨、猪骨、香芹、洋葱、胡萝卜、

蕃茄酱等，先用烤箱焙香后，入冷水锅中煮沸去沫，用小火炖3~4小时，过滤成饱含“鲜香的原汁”；再二次提升“鲜香”，将洋葱、胡萝卜、芹菜切丝煸香；倒入“鲜香的原汁”锅内，再加入欧芹、香芹、胡萝卜、蕃茄、月桂香叶、丁香，煮沸后移小火再炖约1小时，加入干红葡萄酒后，用油炒面粉搅拌调剂浓度，并用适量盐、黑胡椒粉调味，煮沸后过滤，上面放上软奶油块，即成“奶香鲜醇的蘸汁”。

这样烹调成具有色、香、味、形、质“风味五要素”的“俄式羊肉串”；再加以多道具有杨大师个性改良特色的“杨派俄式菜”，吃得代表团人员个个拍手赞好，惜惜离别时授予杨大师一枚奖章。

在霞飞路上最负盛名的是“DD’S羊肉串”，DD’S是名扬上海滩的咖啡馆，但有一个层面是供应“俄式大菜”的，“DD’S俄式羊肉串”是该店的招牌特色菜。

被慈禧谋害，光绪宠爱嫔妃——珍妃的侄孙唐鲁孙，被誉为“侠有金庸，吃有鲁孙”的美食家，在其名著《中国吃·吃在上海》就载有：“霞飞路DD’S咖啡固然芬芳浓郁，非常著名，洋葱柠檬汁串烧羊肉，凡是北方梨园行名角，应约到上海登台，跟常春恒立恒有交情的，他们都请到DD’S吃一顿串烧羊肉，让北平唱武生的吴彦衡，(老伶工吴彩霞的独子)在梨园行是有名的大饭量。他到上海常氏弟兄请吃DD’S串烧羊肉，一口气吃了二十三串。您说惊人不惊人。也给DDS创下破天荒的记录。”

著名翻译家朱曾汶，在与上海人民广播电台、电视台第一播音、主持人张芝热恋时，也常去DD’S吃羊肉串，餐后上楼到DD’S弹簧地板舞池，在逃难至上海的犹太音乐家奥托·约阿希姆及科隆室内乐首席大提琴手瓦尔特·约阿希姆俩兄弟，与人称“歌仙”陈歌辛合作创作的《玫瑰玫瑰我爱你》流行曲伴奏下（这对犹太兄弟亲自演奏），欢乐起舞。

据有关资料：现今“俄式羊肉串”已成“俄罗斯国菜”，普京也爱吃。

随 缘 食 单

寒冬倍忆大杂烩

又是一个寒冬，北方早已大雪纷飞，白雪皑皑，江南也是寒气逼人。当此时，我总是情不自禁地想起当年我插队在安徽阜阳时，冬令常吃的御寒美食：阜阳杂烩。

阜阳位于安徽西北，与河南交界，冬季特别寒冷，所以饮食上就偏重于有抗寒保暖功效的菜肴。当地有谚：三九连四九，杂烩满桌走；腊月接正月，杂烩撑桌面。说的就是能够抗寒保暖的名菜——杂烩。

杂烩，亦称大杂烩，其主要原料为猪肉、青鱼、素丸、粉条、麻油馓子、大白菜、萝卜等，作料有黄豆酱、辣椒、花椒、茴香、香菜、葱、姜、蒜等。

其烧制方法如下：先将猪肉、青鱼分别切成一寸见方的小块，并将其用湿淀粉加米酒等调料拌匀后，用麻油（说明一下，当地盛产芝麻，做菜均用小磨麻油）炸成焦黄、酥脆。制作素丸则是将面粉、萝卜丝、姜末等加少许盐拌匀，同样用麻油炸成焦黄、酥脆。

然后起油锅，将洗净、切配好的大白菜、萝卜加姜片、花椒、茴香、葱段、辣椒、红枣等煸炒三五分钟，待香味出来后，加水（讲究些的会加鸡汤），烧开后，接着就依次放入酥肉、鱼

块、粉条、素丸、麻油馓子等，约两三分钟，便可加盐调味，加黄豆酱提鲜。自此，杂烩就算做成了。

但，且慢。此时杂烩还只是在锅内，需要品尝它的话，还有一道程序，就是盛出来上桌。阜阳杂烩食用时，是每人先盛上一大碗，盛好后，须撒上已经备好的香菜、青蒜，再淋上麻油。杂烩是亦菜亦饭的美食，在每人盛上一大碗后，锅内依然有不少杂烩在小沸着，吃完就再盛，再淋麻油加香菜和青蒜，直吃得你浑身发热、冒汗，那个畅快劲，非一般美食可及。

看着碗内缤纷的焦黄、淡黄、鲜红、粉白、青翠等各色，再闻闻扑鼻的小磨麻油和香菜、青蒜浓郁的香气，在氤氲缭绕中，品尝着热乎乎的杂烩，其感受，大家懂的。

阜阳冬天特别冷，且多雪，在屋外大雪纷飞，屋内暖意浓浓的氛围中，红泥小火炉，亲友围桌坐，喝着老白干，就着大杂烩，实属一种别样的享受啊！

在吃腻了大菜、海鲜的当今，能够品尝一下有荤有素，有鱼有肉，麻辣浓郁，香气扑鼻，且有抗寒保暖功效的阜阳杂烩，你一定是个有福和懂得享受的吃货！

文 / 余建民

美食物语 / 好吃周刊

不会洗别乱洗,这些好吃的食物,小心越洗越脏!

日常生活中,洗菜对于我们每个人来说看似很简单,其实不然,有些食材用简单冲洗法是不能清洗干净的,还会留下一些污物或杂质。那问题来了,怎么洗才干净呢?

1.猪肉



从菜市场买回来的猪肉,我们一般都会清洗一下。有人喜欢一大块直接用自来水冲,也有人喜欢把肉切分

再装盆清洗,甚至有人喜欢把肉绞成肉碎,用有漏眼的篮子装着洗。

这些方法看似能洗干净,其实不然。用自来水直接冲洗很难洗干净附着在肉上的脏物;把肉装盆里清洗,更不能把肉清洗干净。因为肉有油脂,用水冲,油脂浮上水面,倒水的时候又会沾在肉上,还会把容器弄脏。

正确方法:将肉放在淘米水中浸泡5分钟左右再洗,脏物容易被洗掉。

2.心肝肠



从菜市场买回的心肝肠难免有一股异味,特别是大肠,不易清洗干净。

正确方法:肝用盐水泡十分钟,在水龙头下冲洗干净,浸泡半小时除去血污,用放有姜片料酒的沸水煮一分钟,捞出洗干净,再用料酒腌制,即可除去腥味。

大肠可以先用清水冲一下,沥干水后放入细盐、米醋翻搅几分钟,用水冲干净,沥干水,再放入面粉(根据猪大肠的多少,白面或者玉米面抓两把就行),翻搅揉搓几分钟,冲洗干净就好了。

3.鱼类

有人说新鲜的鱼,多洗几遍就没有鱼腥

味了,实际上不论洗多少遍,都还容易留有腥味。不过,我们可以尽可能地减少一些腥味。

正确方法:鲜鱼剖肚洗净后,放在冷水中,再往水中倒入少量的醋和胡椒粉,这样处理后的鲜鱼,土腥味就特别少了;或者用淘米水擦洗,还可以往冷水中倒两汤匙醋,这样便可把鱼洗干净,又不会太腥。

4.蘑菇

蘑菇看似好洗,有多人认为只要把表面的泥沙洗掉就可以了,只是泡一下,用手搓了几下就捞出来。可是这样的洗法,只会让蘑菇越洗越脏。

正确方法:在清洗时,由于蘑菇表面有黏液,泥沙粘在上面,不易洗净。可在水里先放点食盐搅拌使其溶解,然后将蘑菇放在水里泡一会儿再洗,或者放在淘米水中洗,这样泥沙就很容易洗掉。

另外,洗蘑菇之前一定要把菌柄底部带着较多沙土的硬蒂去掉,因为这个部位用盐水泡过也不易洗净。

5.圆白菜

许多人认为圆白菜清洗更简单,大多数人就往外包一层的叶去掉,用自来水冲洗一下,便大功告成。或者把它整个放在盆中泡一会儿,就觉得洗干净了。殊不知这样清洗,残留在圆白菜上的农药是不能清洗干净的。

正确方法:可以先把靠近根部的地方多切掉一点,这样叶子就容易剥开;随后将叶子一片片剥掉,用水冲洗干净。



新民好吃微信订阅
更多内容请关注
新民好吃微信号

张裕携三大系列进口酒来沪构建全新战略蓝图

上海发布会现场亮点频现惊喜连连
2015年11月30日，张裕上海进口葡萄酒上市发布会上，张裕推出三大系列新品，包括张裕近期收购品牌的产品——西班牙爱欧公爵系列、法国蜜合花酒庄系列，以及张裕在中国独家经销的澳大利亚纷赋酒庄鹰标系列，旨在构建全新的进口葡萄酒战略蓝图。现场，来自西班牙爱欧公爵、法国蜜合花、澳洲富邑集团的高层为张裕新上市的三大系列产品进行了宣讲及现场品鉴，并对经销商订货会作出了正式通知。

西法奥进口葡萄酒新品各具特色
来自“西班牙的波尔多”——里奥哈产区的爱欧公爵公司，酿酒历史可追溯到19世纪末期，至今已逾百年历史。2015年9月被张裕正式收购。得天独厚的产区条件，加上先进的酿造工艺，让爱欧公爵产品的品质和性价比都十分突出，在国际市场广受欢迎，已远销五

大洲的40多个国家。
张裕公司收购的坐落于法国波尔多伊夫拉克村的法国蜜合花酒庄，是一座建于1860年前后的条石建筑，酒庄历史悠久，拥有蜜合花和苔思藤两个品牌。
而作为澳大利亚富邑集团旗下的明星酒庄，纷赋诞生于1966年（2015年“禾富”在中国正式更名为“纷赋”）。此次亮相发布会的是纷赋酒庄鹰标系列产品，由张裕在2015年10月开始获得中国大陆地区独家经销权。

打造进口酒豪华阵容借势上行
近年来，张裕海外收购动作频频，公司副总经理孙健表示，张裕还将继续一系列海外收购，这也是成为全球酒业巨头的必经之路。据了解，张裕在海外市场的业务比重有望在五年之内达到整个公司销售额的三成。“我们计划在国内外设立更多的工厂，要‘两条腿走路，两条腿一样粗’。”孙健表示。

免费申领



家用不粘炒锅

吸附能力强 无烟不粘锅

申请条件：

凡年满55周岁以上者,可来电预约申请登记,申请通过后,主办方将安排无条件免费领取家用不粘炒锅一口。本活动每人限领一份,已领取者报名无效。

报名热线:400-862-7797
报名时间:9:00—17:00

上海益德寿健康咨询管理有限公司
生产单位:永康市德康工贸有限公司