

重要受访者在九道问题里展露个性与智慧。

报道◎杨全龙  
摄影◎唐家鸿

烧烤会 (Barbeque)，在终年是夏的新加坡是平常不过的消闲聚会。但在四季变换的欧洲，烧烤象征夏天的到来。用微焦的肉香迎接微风和温暖阳光，欧洲人对烧烤是庄而重之的。

来自瑞士的肉贩乌里 (Grill-Ueli) 对烧烤就充满热忱，不断学习烧烤技巧，结果成为四届世界烧烤冠军。他上月底受本地高档肉类专卖店 Huber's Butchery 之邀，来新进行烤肉交流会，和公众分享烧烤贴士，也用专卖店提供的食材，送上一盘盘烤肉。

# 在大自然陪伴下 烤出丰富的一餐

Grill-Ueli (世界烧烤冠军)

## 1 你怎么会迷上烤肉？对你而言，烧烤有什么吸引人之处？

我从小就立志成为顶级的肉贩 (butcher)。求学时期，我常在上学之前泡在肉店里学习，也向从事这行的父亲学艺。周末时我就到住家附近的俱乐部参加各种烧烤会，这些是我童年的生活经历。

14岁半时我离开校园，开始了肉贩的培训生涯，经过9个半月的努力，终于在1987年考到专业肉贩 (master butcher) 的资格。完成了这个人生梦想后，我就拥抱另一热衷活动——烧烤。10年间我不断参与各种烧烤课程和讲座，学习有关烧烤的各种知识。我在1997年首次参加烧烤比赛就获胜，成为瑞士的全国烧烤冠军。从那时起，我不但蝉联瑞士冠军，也先后赢得欧洲和世界烧烤冠军的荣誉。对我来说，烧烤最迷人之处，因为它在屋外，一边准备食材，一边享受大自然的美丽。

## 2 烧烤冠军需要哪些素质？

表现得比其他人好就行了，哈哈！其实，烧烤的精髓是对食材特性的透彻了解，不但要了解肉的质感、口感、烹调方式，也要知道该如何烧烤才能带出肉的最佳风味，这需要许多实践经验。

## 3 哪一种烤肉是你的最爱？

我烧烤时爱用的食材是瑞士小牛香肠和连骨小牛排。我出生于圣加仑 (St. Gallen)，那里是瑞士小牛香肠的原产地。这种香肠早在1438年就有的，它口感柔嫩，肉馅洁白，是以小牛肉加些许猪肉培根和牛奶制成。我从小就爱吃瑞士小牛香肠，总认为它比其他小牛香肠好吃。另一常用的肉类是连骨小牛排。它是一整块肉，当你烧烤一大块肉时，比较容易带出小牛肉的真味，也保留肉的柔嫩质感和肉汁。

## 4 你最喜欢用哪些材料腌渍肉类？

使用最上等肉质的食材时，我只用盐和胡椒进行简单调味，以保留肉的原味。如果真要使用香料的话，通常选用新鲜香料，而不是风干香料。我较少使用腌料，因为这会掩盖肉的独有味道。

## 5 西方人也喜欢用烧烤酱汁，你呢？

我在家自己制作两种烧烤酱汁，一种味道稍淡，一种有辣味。我只用这两种烧烤酱涂上烤肉烧烤。



乌里 (Grill-Ueli) 对烧烤充满热忱，一年之中至少有320天在烧烤。

## 6 使用不同的火炭和木材当燃料，是否会左右烤肉的味道？

火炭是已经燃烧过的木，是没有味道的，因此无论使用哪种火炭作为燃料都不会影响烤肉的味道。这就好像使用煤气来进行烧烤时不会改变食材的味道一般。不过，木材则因不同品种会散发不同气味。我喜欢使用橡木和榉木 (beech) 这类较硬的木材当烧烤燃料。它们释放的烟不多，因此会赋予烤肉一种似有若无，薄薄的烟熏味。如果你的口味重一点的话，可考虑使用香草和木片。不过，大多较软的木头不适合用来烧烤，它会释放过多浓烟，导致食物苦涩。

## 7 你在家烧烤的次数多吗，通常和谁一起烧烤？

一年之中我至少有320天在烧烤，哈哈！瑞士的冬天气温有时下降到摄氏零下10度，但并不会阻碍我烤出一盘盘香肉。我家有四个烧烤台，也有一个让我太太专用的厨房。我在瑞士经常为20到25名学员举办烧烤课程。下班后我也喜欢同太太和儿子一边烤肉，一边共享天伦。

## 8 享用烤肉时，你最喜欢哪些佐菜和饮料？

我喜欢用马铃薯制作烤肉佐菜，因为它灵活性很大。比方说，用它来制作薯饼 (rosti) 或焗烤马铃薯 (gratin)，两者虽然都用马铃薯，但味道、口感、风味截然不同。烧烤时我和大多数瑞士人一样，最喜欢以啤酒配搭烤肉。

## 9 你能和大家分享一下瑞士人的烧烤习俗吗？

瑞士人烧烤时最爱用的食材，是当地出产的小牛香肠和Cervelat (一种由猪肉和牛肉混合制成，体型又短又肥的香肠)。目前，瑞士大多数人只在天气暖和时烤肉，这意味着一年365天之中，适合烧烤的日子只在30天左右。我希望不断举办烧烤课程，鼓励瑞士人在寒冷时节也烤肉。另外，目前他们烧烤的主要食材是肉和香肠，我希望通过烧烤课程让大家了解到，一些开胃菜、佐菜，甚至甜点都能上烤架。也就是说，大家能在大自然陪伴下，烤出全面、完整、营养丰富的一餐！