



左上:從無到有撐起一間店,店門口美麗的花朵也是麗芬自行栽種的。
右上及下:熱心的俄羅斯同鄉以及其他朋友們贊助店裡的各種擺飾,讓麗芬大讚有許多貴人相助。



俄羅斯上菜 來自西伯利亞的秘密

文/秘書室科員 柯元蓀
圖/秘書室 秦姿宇



看來很兇卻很熱心,這就是俄羅斯

用餐 時間,老闆Oleg專注的在廚房忙進忙出,太太麗芬笑著說他們從前根本沒想過要開餐廳:「一開始就像在玩一樣。」剛開店的時候店裡空空如也什麼也沒有,漸漸有許多俄羅斯人來訪,還特地從中南部上來,明明不太認識,卻熱心的帶來許多家鄉物,像是裝飾在牆上整組的美麗彩繪湯匙,當桌巾使用的編織圍巾,俄羅斯娃娃和傳統衣物等,「俄羅斯人看起來很兇可是很熱心,要回俄羅斯也會來問要幫忙帶什麼回來,當然我們每次回去也都是扛兩大箱香料回來!」親手製作餐點,讓他們幾度累到想放棄。也曾有人勸具備特殊

「俄羅斯最好吃的不是只有甜點而已!」致力推廣俄羅斯料理,讓大家嚐嚐傳統俄羅斯口味的Oleg,原本在莫斯科政府機關擔任醫生,多年前來到我國學習中文,認識了緬甸華僑的太太雙麗芬,因為遍尋不著家鄉味,開始自己動手做。一開始他們在士林租了一個小攤販賣俄羅斯傳統點心—布林餅(Bliny),慢慢的也開始接單在聚會製作羅宋湯,以及親手釀黑麥汁,廣受好評之後,在公館開了「俄羅斯城堡(Russian Castle)餐廳」。

語言專長的麗芬報考移民署,但最終他們還是捨不得這間店,「許多貴人不斷支持幫助我們,希望我們繼續堅持下去。」

Oleg的媽媽是廚師,他自己也喜歡做菜,時常創作新菜色,更常打越洋電話回去詢問作菜的秘方,媽媽則會寄一包包調好的香料過來,分別寫上「for豬肉」、「for牛肉」,雖然這些香料也是印度等熱帶地區產的,但配方可是俄羅斯的傳統文化。他也談到俄羅斯飲食是15世紀莫斯科成為首都才開始發展的,受西歐文化的強烈影響,更由於葉菜類難以生長,普遍以含益菌的酸奶和高纖根莖類入菜。

命名樸實的菜單,親手製作的料理

打開樸實的菜單,每一道料理都有自己的故事。「每日沙拉」是以甜菜根為主,不同季節會加入不同配料。還有發源自烏克蘭的「羅宋湯」,紅色是用甜菜根為基底調出,麗芬笑著說:「到亞洲就變成番茄湯!」還有容易讓人誤會的「泡菜牛肉湯」,可不是辣的,麗芬說俄羅斯有幾十種泡菜:「像奶油蘆筍,蒜苗泡菜,都很好吃。」原來,不如說那是「俄羅斯醃菜」,和韓國一點關係都沒有。最具俄羅斯特色的酸奶,則是Oleg千里迢迢從俄羅斯帶回菌種,每天親手作的,麗芬說:「隔天就不好吃了,一定要當天做。」Oleg親手釀的黑麥汁更是限量中的限量,「一次只能做一點點,一下就賣光了。和德國產的味道完全不一樣喔!」

目前推出的主餐有五種,每一道都有自己的故事:第一道「沙皇烤肉」是家家戶戶餐桌必備,口感偏硬;第二道「Beef-stroganov」傳說來自一位缺齒貴族,讓廚師Stroganov作的燉煮軟嫩牛肉;第三道起司豬排在俄羅斯被叫做「皇帝的豬排」,因為古代只有皇帝才能吃到珍貴的起司,後來則由常客命名為「西伯利亞的秘密」,麗芬俏皮的說:「很多客人唸成維多利亞的秘密!」第四道「喬治亞烤肉」來自史達林的故鄉,口感較有嚼勁;第五道「緋紅烤牛」以Oleg自己作的蔓越莓醬烤牛肉,是俄羅斯南部著名料理,麗芬特別提到,因為俄羅斯有超過100個少數民族,所以料理也十分豐富多樣。

愛上寶島臭豆腐,傳統好菜搬過來

原本吃不慣臺灣菜的Oleg,現在什麼都吃,最愛臭豆腐,麗芬難掩嘴角的笑意:「他超愛臺灣!」除了食物,Oleg熱愛的還有爬山,「俄羅斯人來,很愛爬山,因為俄羅斯的山很危險,會遇到黑熊和黑手黨,不能隨便去爬的。」

談起俄羅斯,麗芬說那裡什麼東西都非常好吃,「而且吃得很健康,他們不進口味精。還有莫斯科人假日不是喝咖啡,而是點一杯酒,悠閒的在店裡坐一個下午。」且因為氣候寒冷,餐廳多在地下室,她也略感遺憾的說,那麼冷的地方,應該把臺灣的火鍋料理搬過去的!另外觀光客在不熟的餐廳吃要當心受騙,她曾看過一盤烤乳豬要價將近新臺幣6千5百元,也點過一份沙皇烤肉要價4千5百元的,「吃一餐飯要上好幾萬。」不只食物,俄羅斯人的廚房就像藝廊,餐具都是藝術品,當然也要價不菲。

為什麼俄羅斯料理豐富多元,我們卻都不知道呢?麗芬覺得應該是因為過去實施共產主義,人民比較不太會做生意,廣告行銷也不在行,「而且開餐廳稅收要40%,一般人沒辦法。東西也都不便宜,所以從俄羅斯買東西回來賣,也不會賺錢喔!」因此來訪的饕客們,都很珍惜這間俄羅斯城堡,因為Oleg夫婦把遠遼北國的傳統特色搬過來,讓我們得以在臺北街頭嚐到俄羅斯的家常味。