



中式烧烤融入西餐元素,花样翻新“卷”出特色和底蕴

烤万物

冰城宠客

“不拘一格”

□本报记者 董艳春

吃烧烤,在别处你可能需要考虑哪家更好吃;到了哈尔滨,还想这个问题可能就有点自寻烦恼——因为“满城都好吃”。眼下,哈尔滨的烧烤店早就站到了另一个赛道:“卷”服务花样、“卷”食材品类、“卷”文化底蕴……店面多如繁星的冰城烧烤,已步入创新升级新阶段。同时在宠客这条路上,花样翻新。

连日来,记者走进多家烧烤店,探访商家宠客新花样及背后所蕴含的冰城饮食文化底蕴。



“玫瑰花”烤串



融合俄式西餐的烤加子



烤克山885土豆

花式宠客

在哈尔滨烧烤是生活也是艺术

“有多少人想去哈尔滨的心情达到了巅峰呢?给冻梨摆盘,把交响乐搬进商场,在广场建起‘温暖驿站’……”今年1月,央视主持人康辉的一段关于哈尔滨冰雪季宠客的视频中,展示了一张冻梨摆盘的照片。这张火遍全网的冻梨摆盘照片,源头便是哈尔滨南岗区的一家名为可口香的烧烤店。

烧烤店咋整出冻梨来了?其实在哈尔滨烧烤店,宠客一直都是一项习惯。顾客吃烧烤一般会配啤酒,店家则经常会随桌赠点啥,比如一盘切好的西瓜、一盘炆拌菜……不收费,就是给顾客解腻、解渴的。

在哈尔滨,各店家在为给顾客提供“情绪价值”方面,可谓是挖空了心思。“烧烤店还能这么玩!你想要什么氛围,啥情调,全都满足……”博主“串先生”探访了几家烧烤店后,一下子被“震惊”了:群力一家名为“壹烤城·肚王”店面,主打优雅精致,西餐长条桌、刀叉、白瓷盘、高脚玻璃杯一应俱全,情侣约会再合适不过;宣化街一家名为“小酒吧烧烤”的店面,走氛围与节奏路线,十几年前就有驻场乐队;一家名为“上墅庭院海鲜烧烤”店,营业区真的在庭院里,每隔一段时间都有不同的主题风格,“把烧烤界的天花板拉到了大气层”……

游客在酒足饭饱后,深深留下一句,“在哈尔滨,烧烤是生活,也是艺术。”

烧烤“万物”

融合西餐精致洋气,纳入中餐万物食材

“哈尔滨烧烤在全国烧烤市场上地位很高,闻名全国。”中国饭店协会烧烤专业委员会主席、黑龙江省餐饮烹饪行业协会烧烤专业委员会主席董绘指出,近年来冰城烧烤早已不再是传统意义上的小店、野摊式简餐,商家在市场融合创新、服务发展等方面发力迅猛。

哈尔滨有着“西餐之都”的美誉。为迎合现代人追求精致就餐的需求,很多哈尔滨烧烤店把俄式西餐元素融入其中。

比如,传统意义上的烧烤是不需要专业厨师的。道里区群力的壹烤城烧烤店,请来了一位俄式西餐店的主厨。主厨潘伟告诉记者,俄式西餐中有许多菜品是烤制出来的,哈尔滨烧烤将其吸收融合,实现了另一种创新。

潘伟介绍了两道烧烤菜品:烤土豆和烤茄子。该店的烤土豆与俄式烤土豆不同,俄式烧烤通常将土豆切成小块或条状,然后用盐、胡椒粉等调味料腌制,再行烤制。哈尔滨店面则是把一斤多重的克山885土豆先煮熟,瓤儿抠出来,加上洋葱、西芹、火腿、沙拉酱,和上土豆泥,加芝士放烤箱里烤……最终土豆皮金黄酥脆,内部软糯、口感丰富。这既是一道菜也是一道主食。烤茄子则将茄子切成块状,然后用橄榄油、盐、胡椒粉、蒜末等调味料腌制……烤制后的茄子外皮金黄酥脆,内部鲜嫩多汁,味道浓郁,下面还铺上一层海苔,别有风味。

这些,最终摆放在精致的餐盘里,颠覆了人们对烧烤的印象,获得了食客的青睐。

针对年轻人求新求变、愿意尝鲜的特点,冰城烧烤在食材开发上已完全“不拘一格”,迈入烤肉、烤菜、烤水果甚至“烤万物”的时代。

创新菜品层出不穷。比如鸡翅包虾,即把鸡翅剔完骨,里面放上虾肉烤制;再如烤蜜汁菠萝,用新鲜的

菠萝涂以蜜汁烤制。还有烤草莓,将草莓外包五花肉肉卷……让烤品既鲜又香,营养丰富,肥而不腻。

“我在哈尔滨吃到了一种很新奇的东西:玫瑰花烤串,哈尔滨烧烤真的遥遥领先!”网友“肉装小鱼”发布了美美的烤串图片。这是道里区大威姐串店的创新烤品——烤玫瑰花馒头。烤过之后,菜品外形如同一串串起来的玫瑰花,一口咬下去,外酥里软,既浪漫又饱腹,成为顾客必点的网红款串品。

专业“厮杀”

冰城烧烤开始卷文化“气质”

哈尔滨目前有5000多家烧烤店,黑龙江有烧烤店59000多家,数量居全国第一。“一条美食街上,10家里面有4家是烧烤店。”灰太郎烧烤负责人丁洪雨说,冰城烧烤店面众多,竞争激烈,市场专业度也越来越高——店家挖空心思,“卷”烤品内容、装修特色、服务品质……现在,又开始卷底蕴。

今年4月,经过店家申报、官方评定,哈尔滨两家连锁烧烤店与齐齐哈尔烤肉一起,被纳入了省级非物质文化遗产代表性项目保护名单。一家是灰太狼烧烤南京路店(满族烤肉配方),另一家是南岗可口香烧烤店(满族皇室烤肉秘方配制)。

“满汉全席中有部分是烧烤菜。哈尔滨作为满汉全席北派传承地,最早的烹饪方式就是烤,先有烤,后有烹。”北派满汉全席非遗传承人张金春介绍,满汉全席中代表性的烤品有烤全羊、烤乳猪、烤羊排、烤全肘等。满族的许多食品都是烤制而来,像烤鱼、烤鸡、烤鹅等。随着各民族的融合,从烤到焗、炸、烹、煲,再加上器皿的变化,各种烹制方式才逐步发展传承至今,形成中餐百花齐放的饮食特点。

此次,两家烧烤店凭借传承特制配料被列为非遗保护单位。董绘介绍,“沈阳烧烤重糖,四川、贵州烧烤重辣,哈尔滨烧烤是在原味肉串基础上,比较重视配料调制,与西北、南方烧烤都不一样。这也是哈尔滨烧烤的一大特色,即肉香中带着配料的香味。”

哈尔滨烧烤的不断创新,带动酒类、饮料、耗材等销量也持续攀升。烧烤配啤酒,在哈尔滨是标配,因此,烧烤店啤酒的销量占整个餐饮市场总销量的一半以上。来自啤酒经销商的最新统计,今年1月至5月,哈尔滨烧烤店的啤酒总销量超过1200万箱、73100吨,这意味着,平均一家烧烤店就消耗掉大约14吨啤酒。



烧烤店里的优雅环境