

# 千家烧烤店百花齐放以飨食客

近日,山东淄博烧烤在网上爆红,各地大学生甚至组团前往吃烧烤,引起人们的广泛关注。那么,我市烧烤目前发展如何?又有哪些特色店面?

## 我市烧烤品类众多

□记者 张五阳

本报讯 “市区烧烤兴起于上世纪90年代,最开始的地方在万家商场旁边,小贩骑着28大扛自行车、推着三轮车或拉着架子车来这里摆摊,后来逐渐发展成市工人文化宫东门等几个烧烤区域。”3月28日,谈起我市烧烤业,市餐饮与饭店行业协会常务理事、中国烹饪大师张卫东说。

据张卫东介绍,我市最开始的烧烤摊比较简陋,品种也只有羊肉串之类,价格从5角钱至1元钱一串不等,那时的烧烤摊更多的是给人们提供一个休闲、聊天、喝酒的地方。1998年至2000年,粤菜在我市开始兴起,以当时的张生食府为代表,从广东引进了生蚝、鲍鱼等一些烧烤类海产品。从2010年左右开始,东北烧烤进驻我市。此后,各类食材的烧烤在我市百花齐放,各种烧烤流派都培养出了忠实粉丝。

张卫东说,虽然如今烧烤摊大多数都转变成了固定的烧烤店,但是食客们有时候还是喜欢把餐桌放在外面,要的就是那种露天的洒脱。目前,我市有上千家烧烤店,包括东北烧烤、新疆烧烤、云南烧烤、山东烧烤、广东烧烤、四川烧烤等。

不同地方的烧烤吃法、食材烤法都不一样。东北烧烤以辽宁锦州为代表,食材多元化,重视用调料及小料;山东烧烤也就是最近很火的淄博烧烤,俗称小饼、小葱、小火炉三件套,食客可以自行烧烤;云南烧烤配有独特酸甜口感的蘸汁;广东烧烤一般是指炭火海鲜一类;新疆烧烤讲究的是原汁原味,没有过多的调料。

“我市烧烤品类、派系增多,主因是食客口感需求的多元化,对餐饮行业来说,得食客胃者得天下。”张卫东认为,烧烤经济占夜市经济的一半左右,每到天气暖和时,夜幕降临后先热闹起来的一定是烧烤店。近年来,随着交通、通信带来的便利和生活品质的不断提高,市民已不满足只吃羊肉串,希望能品尝到各地的特色美食。为了吸引客流,商家会不断提高自身烧烤技术,丰富店内烧烤品种,引进更多有特色的烧烤种类,以满足市民的口感需求。



3月27日晚,市区联盟路中段一家烧烤店生意火爆。

图片均为本报记者张五阳摄

## 傣式烧烤:彩云之南的味道

本报讯 3月27日晚7点多,夜幕降临,华灯初上。“要一个香烤罗非鱼……”在市区凌云路怡购城一家云南傣式烧烤店里,85后女孩伟伟和好友们正认真看着菜单点菜。

“我在抖音上看到了推荐这家店的视频,说有云南特色菜和烧烤,就想来尝一下。”伟伟说,自己是烧烤爱好者,吃过不少种类的烧烤,当天是特地跟朋友约好一起来探店的。

10分钟左右,伟伟点的烧烤菜品就被服务员端上了桌。用竹篾编制的平盘里,烤得金黄焦香的大块肉被切成小块放在绿油油的芭蕉叶上,

旁边配着两小碟蘸料:一碟傣味辣椒面、一碟傣味菜膏。伟伟和好友迅速拍完照,便急不可待地下筷了。

“这个肉烤得‘Q弹软糯’,这个菜膏蘸料的味道很奇怪,酸酸的,带着一点甜味,配着吃也不觉得油腻。”说着,伟伟又夹起一块,蘸另外一碟干料。“这个傣味辣椒面蘸料味道就比较大众一些。”伟伟的评价得到了朋友们的认可。

同样是用竹篾编制的平盘,绿油油的芭蕉叶铺底,烤好的一整条罗非鱼上铺着一排香茅草,旁边是同样的两碟蘸料。还没动筷,一桌人便被

香茅草的味道吸引了。

“这味道闻着像荆芥。”  
“像柠檬,感觉挺清新的。”  
……

众人下筷尝鱼并讨论着,伟伟还专门夹起一段香茅草放进嘴里品味。

“鱼肉表面烤得焦黄,但里面很鲜嫩,香茅草的味道已经浸入鱼肉里,配上干碟的蘸料会更好吃一些。”伟伟说,以前朋友曾向她推荐过云南烧烤,这次有机会在鹰城尝一尝,也算是不错的体验。虽然相较于其他地方的烧烤,这里的味道偏淡,但是能体会到食物本身的味道。

笔者留意到,还不到晚上8点,十几张桌位就已坐满了。据介绍,这家店经营云南特色菜和特色烧烤已有3年,特色食材和酱料都是从云南发过来的。来店就餐的有不少都是老客户,也有一些人抱着尝鲜的态度慕名而来。

“每桌消费不等,人均50元左右吧。今天周一,人还不算多。等周末人多的时候,来晚了有些菜还吃不到呢。”店主周佳丽告诉笔者,靠着丰富的菜品和独特的口味,店里的生意一直都不错。对于马上要到来的烧烤消费旺季,周佳丽充满了信心。(朱梦楠)

## 东北烤肉:自制辣白菜酸甜诱人

□记者 张超

本报讯 烤得焦黄的肉冒着油,自制的辣白菜散发着诱人的酸甜味道,冰冰凉凉的冷面清爽解腻……3月27日晚上6点多,位于市区诚朴路南段的老猎手烤肉店已经坐了七八桌食客。

店面不大,上下两层,大小17张桌子,干净整洁。店主叫王霞,今年35岁,来自黑龙江省七台河市。3年前,他

们全家一起来到平顶山,开了这家主打东北特色的烤肉店。“我们的食材有腌制和现拌两种,像羊排、黑胡椒牛肉、雪花牛肉等,都需要提前腌制,也是我们店的主打特色菜品。”王霞说,店内牛肉等是从周边市场采购的,大冷面、苏子叶等食材是从东北直接进货的,辣白菜则是由她父母自制的。

食材新鲜、风味独特,这家烤肉店满足了人们的食欲,

为城市增加了“烟火气”。当晚6点30分左右,家住矿工路的刘女士下班后约着两个好友来到这里。三人点了套餐,又点了一些特色菜品和啤酒,各种小料、菜摆了满满一桌子。“我们是听了朋友介绍,第一次来这里吃,感觉整体口感不错,值得再来。”刘女士告诉记者。

旁边桌上,张先生一家人正大快朵颐地品尝美食。“我们来过很多次了,今天团购了

一个188元的4人餐,孩子特别喜欢吃烤芝士玉米。”张先生说着,不停地翻着烤盘上的菜品。

“我们从下午4点半开始营业,每天都要翻台。食客周末来基本都要排队,有时能排到30多号,赶上节假日生意更火爆。”王霞告诉记者。

目前,王霞在商丘市和宝丰县还开了加盟店。“我们最近又增加了鸡翅根和掌中宝,希望能满足不同消费群体的需求。”王霞对未来充满期待。

## 新疆烧烤:红柳烤串吸引大量食客

□记者 张五阳

本报讯 3月27日晚6点30分,天色尚明,位于市区光



店家展示新疆红柳烤串

明路与园林路交叉口附近的新疆烧烤拌面王店已坐满了“撸串儿”的市民。

“烧烤,还得吃新疆的,钎子必须是红柳枝的,羊肉块必须是大的,吃时一口瘦肉、一口肥肉,这样更有新疆味道。”刚点了3串红柳烤串的陈先生告诉记者,这家店的老板、烤肉师傅都是新疆人,烧烤手法比较正宗。他隔三五盆五就来光顾一次。

记者看到,新疆特色红柳烤串更像是普通羊肉串的加大版。它将新疆红柳枝削成铅笔粗细的钎子,长度几乎与成年人手臂一样,烤熟后肉串表层油亮,十分诱人。

据店老板马日古丽介绍,新疆羊肉串是内地人的叫法,新疆人把羊肉串称之为烤肉。新疆烤肉的特点是用红柳枝,它经过炭火加热之后会释放出一种清香,融入烤肉中,形成独特口感。另外,新疆烤肉用料扎实,肉块大且富含汁水,保留了肉的鲜香与营养,味道也与普通羊肉串不太

一样。随着天气转暖,近来他们店每天都是食客爆满。马日古丽一家齐上阵,打烊时间也推迟至凌晨。

“新疆烤肉有1800多年历史。”市餐饮与饭店行业协会秘书长李卫国说,四川小串、东北烧烤等突出的是酱汁与腌制调料,而新疆烧烤吃的是羊肉的原汁原味,肉不用腌制,仅用孜然、盐、辣椒,突出食材本身。不论烧烤食材如何变化,羊肉都是烧烤食材中的王者,只要这一原则不变,那么新疆烧烤就依然是烧烤界的霸主。