

齊齊哈爾 BBQ

家家戶戶皆大廚



● 所有到齊齊哈爾旅遊的遊客，只要到齊齊哈爾吃一頓飯，就會選擇吃一頓烤肉。
香港文匯報記者于海江 攝

北緯47度「烤肉聖殿」火出圈

引八方食客夜幕中大快朵頤



掃碼看片

《盛京通志》記載：「羊草，生山原間，長尺許，莖未圓。」這種草據說就是漢朝時，用來飼養長安離宮天馬的大宛苜蓿，當年從西域引入的苜蓿草早已在松嫩平原生根發芽。長期以來牧草是黑龍江省齊齊哈爾市重要的出口商品，草肥肉美，吃這裏牧草長大的牛羊，肉質堪與任何地域的牛羊媲美，烤出來的肉品，使人垂涎。

烤肉永遠是齊齊哈爾人招待親朋好友的最好佳餚。當地人喜歡大碗喝酒大塊吃肉，夏天傍晚，在齊齊哈爾嫩江邊、小區陰涼地兒，處處都是炭火旺盛的小烤爐，一家人與一盆「餵」好的牛肉（放調料拌肉，編者註）、一盆青菜，圍在距地面不到半米的小桌上，架着烤爐，喝着啤酒，享受夏季夜晚的涼爽。

烤盤可作為「財產」傳承

烤鍋在齊齊哈爾與油鹽醬醋一樣，是每個家庭的標配，鍋分為兩部分，下面是盛炭火的爐子，上面是烤盤，肉就放在上面烤。齊齊哈爾是一座工業化城市，有着「共和國長子」之稱。當年工人們用工廠裏邊廢料、火車燈罩做的烤盤有些仍在家中保存使用。根據不同的選材，烤盤的形狀也不盡相同，有正方形、長方形和圓形，而且烤盤可以作為重要的「財產」傳給下一代。

齊齊哈爾的烤肉種類吃法多樣，但最具地方特點的屬「家庭烤肉」。顧名思義它是一種由當地家庭平日烤肉衍生出的烤肉方式，自己買肉、拌肉以及準備一切烤肉的食材。來到肉舖，區別其它地方把牛肉按部位分割，這裏的老闆會直接問客人，「要肥點的？還是瘦點的肉？」稱好重量，老闆便會加入各種調料把肉拌好，在店舖烤或打包帶走都可以，這種烤肉的方式在齊齊哈爾廣為流傳。

肉舖攤做成家庭烤肉連鎖

在當地土生土長的馬紅沙，十四歲從父親手中接過市場肉舖攤，經過二十多年的發展，已擁有多家烤肉店、肉舖及中餐館，並於近年成立了駿合程餐飲公司。他最早經營的肉舖「馬曉馬佳」，現已是當地最為火爆家庭烤肉連鎖店。

回憶起當初如何從肉舖轉變為家庭烤肉店時，馬紅沙說，「開始只是賣牛肉，因品質好，回頭客越來越多。後來有些人來買肉，為了方便，就讓把肉切好拌上調料帶回家直接烤着吃。逐漸選擇這種方式的人越來越多，甚至有人把烤鍋擺到了店門口，我也就為客人準備了桌子、烤爐、木炭等烤肉用具。」作為齊齊哈爾最早一批經營家庭烤肉的商家之一，直到今天，這種方式依然延續，不僅當地人喜歡，很多南方遊客感受家庭烤肉的滋味後都讚不絕口。

「齊齊哈爾」名字來自達斡爾語，是「邊疆」或「天然牧場」之意，坐落於北緯47度世界公認的黃金飼養帶之上。作為東北老工業基地重鎮的齊齊哈爾，多年以前人們的生活休息的時間比較早，工人們下班後簡單吃飯、洗漱就睡覺了。由於烤肉的出現，增加了齊齊哈爾市民夜生活的消費休閒習慣，同時也成為吸引外地遊客的一個新目標。

走在齊市的大街小巷上，隨處都會發現烤肉店，在當地工商局註冊的烤肉店不下千餘家。廚仕質造餐飲管理有限公司運營總經理陳召義說，「所有到齊齊哈爾旅遊的遊客，只要到齊齊哈爾吃一頓飯，就會選擇吃一頓烤肉，他會認為這是一個美好的記憶。」

退休做「炭長」 輕鬆又增收

在齊齊哈爾有一個特殊的職業，叫做「炭長」，多數由年紀較大的男性擔任。炭長的工作主要是負責將炭引燃再將炭送到烤爐內。

在齊齊哈爾吃烤肉，有很多店內不設服務員，客人進了烤肉店就如同進了自選超市一樣，自主選好肉、菜、蘸料及烤肉相關用品後，用托盤端到餐桌，炭長就會拎着個長四十公分左右的正方形鐵槽，把已點燃的木炭取出，送到客人所選餐桌的烤爐內。很多第一次來吃烤肉的客人，都需要有炭長的幫忙指導才能學會如何烤肉。

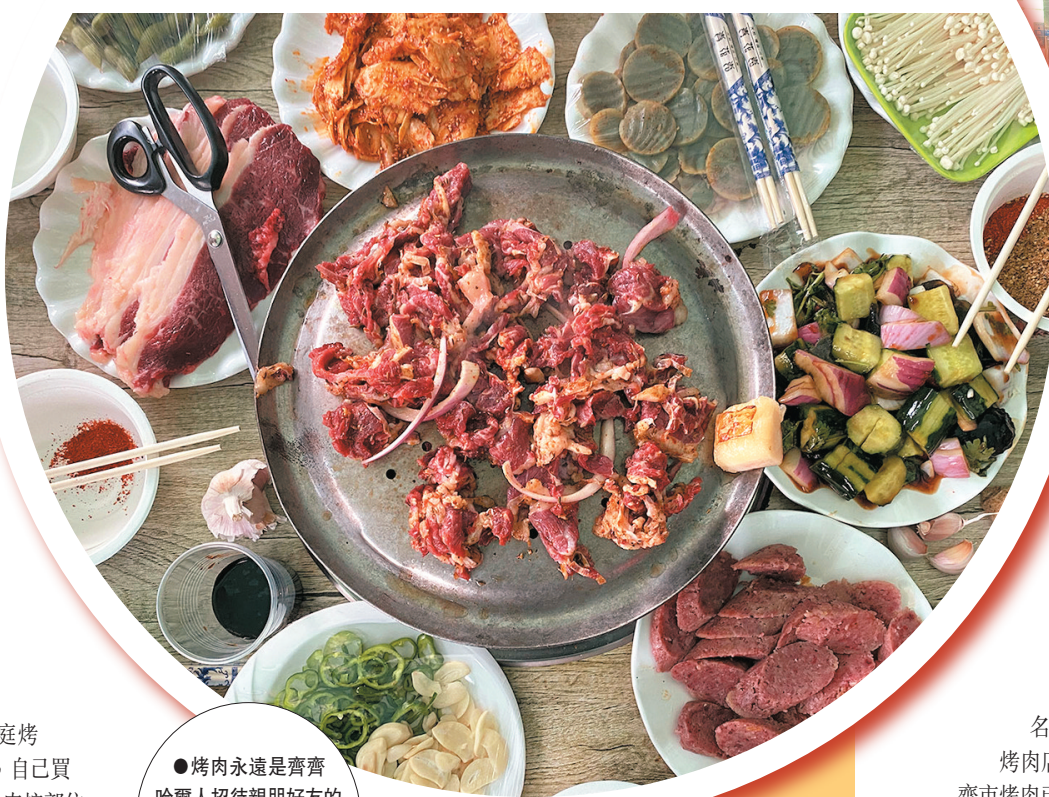
除此之外每天烤肉店營業前，炭長要把桌子、椅子、烤鍋擺好，當地一位做了三年炭長的張先生說，「自己已退休四年，在這做炭長也不累，每個月還能為家裏增加些收入，比在家呆着有意思。」

▶ 伴隨人們對燒烤品質的高要求，高檔燒烤企業將進一步擴大，並存在西餐化、主食化傾向。
香港文匯報記者于海江 攝



一鍋肉吃出多種味道 肉質優良 調料講究 蘸料豐富

嫩江奔流，滋養了廣袤的松嫩平原，以丹頂鶴聞名於世的齊齊哈爾坐落於此，無論四季更迭，每當夜幕來臨之際，熱鍋鐵板上的牛肉滋滋流油，使人口水分泌，即烤即食（BBQ）的烤肉香氣瀰漫着整座城市的大街小巷。
● 香港文匯報記者 于海江 齊齊哈爾報道



● 烤肉永遠是齊齊哈爾人招待親朋好友的最好佳餚。
香港文匯報記者于海江 攝

廚仕質造餐飲管理有限公司運營總經理陳召義說，齊齊哈爾烤肉好吃的的原因，主要是因為齊齊哈爾位於北緯47度，世界公認的黃金飼養帶，地肥水美，牧場上的牛喝着無污染的嫩江水，獨特的生長條件促使牛肉的質量非同一般。陳召義說，「齊齊哈爾的牛肉脂肪沉積和標準都能達到相當高的一個水平，都說齊齊哈爾的烤肉好吃，主要原因是地理位置好，所以肉好。」

齊齊哈爾的烤肉，都選擇兩至三年的牛，瘦中帶肥為最佳。雖然當地人把肉買回家，只是簡單地放些蔥、薑、蒜、酒，然後就可上鍋烤，但齊齊哈爾烤肉的特點在於，每個家庭中的燒烤拌肉加入的調料不同，餵肉廚藝的高低決定了肉的口味。看似簡單的過程其實每一步都蘊含了很多門道。比如拌肉時，就有很多講究，手上得有準（手感準確，編者註），鹽少了沒味，多了壓了肉味；加早了肉老，加晚了味不入進去……為此，在齊齊哈爾家家都培養出個拌肉高手，每個單位都有個拌肉能人。

蘸料是靈魂 如薯條遇到茄汁

炭火調好，先用肥牛油擦烤盤，目的是不讓肉沾鍋，肉攤在鐵板上，聽得吱吱有聲，當肉表面變色，翻一下，再聽吱吱響，就可以吃了。烤得好的肉，外表變色，內裏鮮紅，這時最鮮、最嫩、最有肉的本味。膽小的人，怕見血色，惟恐不熟，結果吃不出最好的味道。

此外蘸料可以說是齊齊哈爾烤肉的靈魂，非常講究，通常分乾料和稀料，幾乎每家齊齊哈爾烤肉店桌上都會擺着一排蘸料碗，有的店還能研究出十幾種，不過最基本的還是芝麻、孜然、辣椒粉，其中最特色的當屬齊市特色蘸料，它和烤肉配在一起的味道的就像薯條遇到了番茄醬（又稱茄汁），平時不吃烤肉時也忍不住拿它拌飯。蘸不同的料，味道不同，吃的人可以根據口味各取所需，一鍋肉能吃出多種味道。



● 齊齊哈爾地理位置優越，獨特的生長條件促使牛肉的質量非比尋常。
香港文匯報記者于海江 攝

● 經營「家庭烤肉」二十多年的駿合程餐飲總經理馬紅沙。
香港文匯報記者于海江 攝



可線上購買 發貨廣東海南

齊齊哈爾在東北被譽為「烤肉聖殿」，東北的烤肉、烤串聞名全國，但在東北的其它城市中燒烤只是一條街，而齊齊哈爾的烤肉店是在每條街。如果烤肉有身份證，那麼戶籍一定是齊齊哈爾，齊市烤肉已成為齊齊哈爾的一塊金字招牌。

「每天經營的肉舖、烤肉店平均能賣出二十幾頭牛，其中經營最好的品牌『馬曉馬佳』一個店舖，每天就能售出四五頭牛。」駿合程餐飲總經理馬紅沙說，現在除了在線下銷售，通過手機線上每天售出的牛肉也佔了很大比例。

來店裏吃過烤肉的客人，臨走時多會留下老闆的電話，目的就是為了自己想吃齊市烤肉時可以隨時線上購買。馬紅沙說，「快遞公司全天二十四小時駐店，隨時發貨，客人只需留下地址和聯繫人，很快就可以吃到烤肉。」但他坦言，「目前在線上下單的客人有很多是海南、廣東的，每次郵前需要把肉拌好料，放到冰櫃中冷凍，發貨時保溫箱內還要加上降溫措施才能發出，這樣與鮮肉比較口感會有所下降。」

為解決這個問題，馬紅沙說，「今年就要在與距黑龍江省較遠、需求量的地區尋找合作夥伴，當地的訂單量達到一定數量後，直接把齊齊哈爾的活牛發過去，在當地進行加工處理，保證客人吃到的牛肉與在齊齊哈爾的味道一模一樣。」

「物盡其用 不讓一塊牛肉浪費」

一盤牛肉端到食客面前需要經過飼養、分割、加工、門店銷售等過程，以往每個步驟都需農戶、商家等多個環節才能完成。如今在齊齊哈爾的一家企業就能完成所有步驟，企業的烤肉全產業鏈模式正逐漸形成。

伴隨人們對肉品質的高要求，齊齊哈爾的高端現代化烤肉餐飲企業也在進一步擴大，並逐步向品質化肉類轉變。廚仕質造餐飲管理有限公司運營總經理陳召義說，每天早上通過中央廚房把牛肉產品用車配送到門店，工作人員把產品直接送到自己的櫃口，然後進行保存、二次加工，保證最新鮮、最穩定的產品供應到餐桌每一位食客面前。

廚仕質造餐飲管理有限公司在齊齊哈爾經營了多家現代化前衛餐廳，有烤肉、火鍋、中餐等。陳召義說，「目前從飼養牧場，到中央廚房加工，再將牛肉按品級需要分給不同餐飲門店、肉舖或加工廠，針對一頭牛的一條龍服務我們一家企業都可以完成。」

陳召義說，「一頭牛從頭到尾，根據不同部位、烹製方法，被分配到不同的門店，比如牛眼肉可用來涮火鍋，牛里脊肉用來烤肉，其它部位被分配到肉舖或其它類型餐廳，剩下的部位可加工成牛肉乾、牛肉腸等食品，做到不讓一塊牛肉浪費，物盡其用。」



● 讓人咋舌叫絕的特色烤肉是齊齊哈爾的一道獨特美食。
香港文匯報記者于海江 攝