

烧烤江湖 红火背后藏着大产业

辽宁烧烤相关现存企业共2.8万家 仅沈阳就有约20余万从业人员

深财坊

辽沈财经工作室

展开中国地图,从南到北、从东至西,似乎没有哪个地方的人能抵御烧烤的诱惑。烧烤,从最初的烹饪方式,到现在已发展成为一种饮食文化并诞生了众多流派,百花争艳。中国幅员辽阔、食材丰富,各地的口味、喜好也大相径庭,哪里的烧烤最千变万化,适应食客挑剔的味蕾?哪里的烧烤推陈出新,让食客百吃不厌?哪里的烧烤上得厅堂,入得街巷,兼具高大上和人间烟火气,可以三五小酌,也可以老少共享?哪里的烧烤将传统业态和现代管理完美融合,已经悄然占领海内外市场,博得万千消费者宠爱?

要回答这些问题,我们必须回到现代中式烧烤壮大的源头——号称“一天三顿小烧烤”的东北。而辽宁烧烤,以兼容并蓄、和而不同的独特风格,海纳百川、无所不烤的包容气质,已经成为东北烧烤的杰出代表。

源流 2000年前辽宁人已经在享用烧烤

与古人相比,我们的生活发生了翻天覆地的变化。即便是在饮食方面,无论是口味上,还是食材的选择上,也有着巨大的改变。但有一种烹饪方式,却被辽宁人传承至今,那就是烧烤。

2021年,辽宁省博物馆举办“知·味——两汉魏晋时期辽宁地区的饮食文化”展,展出了辽阳南雪梅村二号壁画墓出土的灰陶炉(炙炉)、普兰店姜屯汉墓出土的灰陶炉等文物。不少参观者发现,古人炉的制式酷似现代的烧烤炉。古代辽宁人也吃烧烤,也撸串?专家介绍,“炙”就是用签将肉穿好,再置于火上烤,就是如今的烤串,炙炉就是烧烤炉,这表明辽宁地区的先民在2000多年前已经开始食用烧烤。

斗转星移,进入20世纪80年代,随着物质生活的日益丰富,人们开始对食物的种类有了更加细分和多样化的需求;对于就餐的形式,也从中规中矩的一日三餐,向简餐、加餐、小吃、夜宵等方向拓展。在东北重镇——锦州,诞生了街边地摊烧烤,因口味独特、价格便宜、就餐方便、丰俭由人,慢慢受到了锦州市民的喜爱。再后来,地摊搬进沿街门市房,形成了烧烤店户户相连的锦州“串街”。2011年,锦州市政府批准并公布的第三批市级非物质文化遗产项目名录中,锦州烧烤赫然在列。

与锦州烧烤的星火燎原式发展道路不同,沈阳的烧烤江湖始终有两大主流门派同场竞技——韩式烤肉和东北烧烤。韩式烤肉洋溢着浓郁的韩式风格,韩餐中的代表菜品大酱汤、韩式泡菜、年糕等作为烧烤的配菜,排面儿齐整;在东北烧烤中,除了看家的肉串,充满西域风情的羊腿、体现辽宁沿海省份特色的海鲜等悉数登场,配上东北风格凉拌菜和沈阳地产啤酒,让人妥妥地身心舒畅。

除了锦州和沈阳,大连、丹东、营口等地也结合自身特点,形成了各具风格的烧烤菜谱,烧烤成为了全体辽宁人不能割舍的心头爱。



在辽宁的烧烤中,烤串、韩式烤肉、融合烤肉最受欢迎。

辽沈晚报记者 王迪 摄

创新 全国40多家直营店 最晚营业至凌晨5点

“老板,给我先来一手羊肉串、一手牛肉串、四串油边、半个猪蹄、一提老雪……”老食客无需看菜谱点单,进店入座后便开启了与老板之间的默契暗号,宣告当日烧烤江湖的开场。

4月16日下午4时,位于沈阳太原街中华路附近的野人串吧开始上客,坐在带有敦煌风格特色的雅座,吃着外焦里嫩、肥而不腻、满口油香的肉串,配上一口冰镇啤酒,美食带给人的那份放松和愉悦自然流露。

作为一家有着十几年经营历史的“沈阳老店”,“掌门人”从没有停止过创新和提升。已经在沈阳开了20多家直营店,同时将沈阳风味的东北烧烤店推广到青岛,开了7家店,产品创新,口味顺应当下大众的需求不断调整。

“我们每段时间就会更新菜单,将客人点单率不高的菜品撤下来,换上研发的新菜品,为了了解客人喜爱的口味,我们每个月还会安排一到两次‘神秘客人’探店,这些‘神秘客人’都是我们随机选的,店内的员工并不知晓。我家为了方便客人,最晚营业到凌晨5点。”该店相关负责人刘元刚说。

传承 四代传承“主理人”变了匠心不变

在锦州市农贸市场,摊贩们每天早晨都能看到63岁的白树明,骑着电动车来采购当天所需的食材。他就是锦州老白清真烧烤店的老店主,熟悉的人喜欢称呼他老白。虽然老白现在已经将店铺的经营交由儿子白冰打理,但食材的采买仍然由他亲自把关。每天,他经手的买菜费用就达2万多元。

在摊贩们看来,老白是个不厌其烦的人。“他买菜必定是货比三家,不嫌琐碎。今天这家的牛肉眼肉肥美,那家的肋条紧实,他都要一一比较过才购买,很少在一家买很多,而是只取各家的精华,他在我心里是一位匠人匠心的老烧烤人。”白冰这样评价自己的父亲。

在锦州,他们经营的餐饮店已经传承到了第四代。时光流逝,变更的是当家人,不变的却是精益求精的匠心。多年前,老店主突患急病。担心家族的餐饮事业受到影响,急唤在北京工作的儿子返回

在东北,烧烤店的长久经营中,看似平淡无奇的烧烤调料也是各家烧烤店独具特色风味的“秘笈”所在。

后厨大有乾坤,隐藏着学技多年的烧烤师傅,烤炉上吱吱冒油的肉串,烧烤师傅正气定神闲地撒下调料、木炭烤出的特殊滋味和升腾的白烟,牛肉串选用的是牛雪花,火候恰到好处,羊肉串选用的是羊腿肉,肉块超大。

“我家的烧烤料分得很细,不同的食材要用不同的调料,这些秘制调料按一定配比,40多种调料都是老板经过多年烧烤检验出来的,才有好味道。”刘元刚介绍。

位于沈阳沈北新区的小董哥烤串店经营面积超1000平方米,装修风格极具简约文艺特色,菜品数十种。店里负责人董彦利告诉记者,“沈阳很多烧烤店早已从地摊式烧烤升级为标准化、品牌化,烧烤店也成为朋友宴请首选之一。”

烧烤是食材调料和火焰艺术,看烧烤更是一场视觉、嗅觉、听觉的盛宴。随着咀嚼,肉串在嘴里爆开,混合了辣椒面带来的后劲,此刻再来上一口小酒,开心!

锦州。父子见面,来不及交流病情和治疗计划,父亲急忙将自家秘制烧烤配方和工艺告诉儿子,并反复嘱咐绝不能轻易更改和缩减。所幸,老店主后来身体并无大碍,经过治疗转危为安,从此将店面经营的重任交给儿子,自己只负责采买。

作为家族第四代传人的白冰还是中国饭店协会烧烤专委会副秘书长、省级非物质文化遗产“白家清真菜烹烤技艺”传承人、“辽宁老字号”锦州白氏餐饮管理有限公司总经理、锦州烧烤行业协会副会长。“全国很多城市都有属于自己的特色烧烤,而锦州烧烤的特色可能就是专注。在这里,烧烤店经营的品种非常广泛,不管什么食材都能烤得有滋有味。但每家店又都有自己的看家品种,并将口味追求到极致。很多食客会专门去一家烧烤店就为了吃鸡头,再换一家店就为了吃猪蹄。这就是锦州烧烤匠心的体现。”白冰说。

盛况 辽宁相关现存企业共2.8万家 沈阳约有20余万从业人员

在东北,烧烤占据餐饮行业半壁江山,根据企查查数据显示,截至4月中旬,辽宁烧烤相关企业共2.8万家,沈阳烧烤相关企业数量居辽宁省内第一,共6114家,占比达22.11%,从区域来看,沈阳烧烤相关企业主要集中在铁西区、于洪区、沈河区,其中铁西区烧烤相关企业最多,共1150家。

从新注册量角度来看,辽宁省、沈阳市近五年烧烤相关企业新注册量基本处于稳步增长趋势,2022年辽宁省共新注册5000余家烧烤相关企业,同比下降7.36%,沈阳市共新注册1300余家烧烤相关企业,同比增长8.95%,今年一季度,辽宁省共新注册1480家烧烤相关企业,同比增长22.82%,沈阳共新注册411家烧烤相关企业,同比增长35.64%。

美团外卖数据显示,4月以来,辽宁烧烤外卖订单较多的城市是沈阳、大连、鞍山、营口、锦州。在沈阳,烧烤外卖消费较多的分别是铁西区、沈河区、浑南区、于洪区、和平区。在辽宁的烧烤中,烤串、韩式烤肉、融合烤肉最受欢迎。烤串中,辽宁人最喜欢点的是羊肉串、牛肉串、鸡脆骨、烤熟筋、烤豆皮。

数据显示,辽宁省烧烤相关的线上门店数总量较去年同期增长了182%,堂食线上订单量较去年同期增长了65.5%。沈阳线上新收录的烧烤类商户数较去年同期增长34.3%、锦州增长43.6%、盘锦增长25.9%、丹东增长43.8%、营口增长22.9%。

与此同时,据辽宁省饭店餐饮协会相关负责人介绍,要问辽宁人有多爱烧烤,仅沈阳一座城市烧烤行业从业人员就约有20余万人,这也证明烧烤经济火爆。今年5月,辽宁省还将组织烧烤行业技工大赛评比。

辽沈晚报记者 王月宏 王琳

