

□□ 农民日报·中国农网记者 冯建伟 刘伟林 岳海兴

北风呼啸，飞雪流沙。小雪节气刚过，地处北纬47°的黑龙省齐齐哈尔市迎来今冬第二场降雪，银装素裹下，夜来得早且漫长，在霓虹闪烁中，一股股令人垂涎的烤肉香伴着齐齐哈尔烤肉歌“最美味道，最美乡愁……”的动情曲调，弥散到每一个角落，杯箸交错之间，食客大快朵颐之际，整个城市都沉浸在烤肉给寒冬带来的欢愉和幸福里。

齐齐哈尔又称鹤城，这里有扎龙湿地，是丹顶鹤的故乡。2022年6月，齐齐哈尔被世界中餐联合会授予“国际烤肉美食之都”，成为城市靓丽的新名片。

齐齐哈尔何以获此殊荣呢？来自“企查查”统计显示，截至今年9月末，全国齐齐哈尔烤肉门店已达22703家，约占全国烤肉门店的12%，可谓十分天下有其一。

“早在5年前，齐齐哈尔的烤肉就通过电商直播走进千家万户，受到各地消费者的喜爱。”据齐齐哈尔市商务局统计，全市烤肉电商企业目前增至52家，搭建了由37个城市前置仓组成的冷链物流体系，已实现36小时全国配送。“国内越来越多的消费者通过齐齐哈尔烤肉认识了齐齐哈尔的牛肉，喜欢上这座充满烟火气的城市。”市商务局副局长周韬表示，吃烤肉已经成为消费者来齐齐哈尔游龙扎、观仙鹤、看冰球之后的新选择。

就好这一“口”

“小时候，路边、楼下、院子里……总能看见在地上支起算子烧烤的居民，从肉店割回二斤肉，切片拌些洋葱、土豆，回家来顿烤肉，美味又实惠。那是齐齐哈尔人至今难以割舍的幸福！”在鹤城烤肉老字号敬璇烧烤总经理冀念国的记忆里，吃烤肉不仅是一顿饭，更是一段美好幸福的时光。“那时逢年过节，一家老少就会围坐在我伯父首创的烤桌旁，高高兴兴地吃一顿烤肉。”

冀念国的伯父叫郑伟，在齐齐哈尔烤肉圈里是响当当的名人。木匠出身的郑伟，聪明爱琢磨事，更爱吃烤肉。凭着一手过硬的活技，制作出了齐齐哈尔第一张烤肉桌，把烤肉从地面搬上了桌面，从此大家告别了蹲在地上、猫腰弓身吃烤肉的时代。

冀念国说：“我伯父当时就琢磨，蹲着吃烤肉很不舒服，如果能围坐在桌边吃该多爽！”郑伟反复试验，在桌子中间挖个圆洞，架上火盆、放入木炭，再支上自制的烤盘，第一代的烤肉桌就诞生了。他又把烤肉桌搬进屋里，结束了屋外露天吃烤肉的历史。

1987年，郑伟从两个女儿子敬、子璇名字里各取一个字，在工商部门领了执照，敬璇烧烤正式开张，成为齐齐哈尔第一家烤肉店。

“那会儿，夏天推开窗户，都能闻到浓浓的烤肉味，欢声笑语都弥漫在烟火里。”也许是对儿时记忆的一种留恋，1990年出生的冀念国，大学一毕业就从伯父手里接过敬璇烧烤的经营管理权，成为这家烤肉老字号的第二代掌门人。

齐齐哈尔源自达斡尔语，是“边疆牧场”之意。其烤肉源于辽金，成于清代，兴于20世纪80年代，作为北方古老游牧民族的传承菜肴，已有300多年历史。

《黑龙江志》曾记载清政府打雅克萨之战时，黑龙江将军卜奎命人赶着几百头牛上前线，既充当运具又可杀牛充饥。打赢雅克萨之战论功行赏时，吃烤肉作为最高礼遇奖赏三军将士。再到后来，黑龙江各地官员都以能到将军府吃烤肉为荣。

据齐齐哈尔文史学家谭彦超考证，过去吃“锅铁”在当地很盛行。具体吃法就是将锅片架在炭火盆上，牛油润锅，用筷子夹着牛肉片放在锅片上翻炒，再蘸上佐料吃，故名锅铁。这种“锅铁”，就是现代齐齐哈尔烤肉的雏形。

地处松嫩平原的齐齐哈尔市，占据国际公认的北纬47°黄金奶源带的独特优势，肥沃的黑土地和大片的湿地，为畜牧业养殖提供了充足饲料。

20世纪60年开始，飞鹤、光明等乳企业陆续建厂，带动了当地奶牛养殖业的发展。渐渐地，当地人发现，这种谷料饲喂的黑白花奶牛，肉质鲜嫩多汁，拿来烤着吃还自带奶香。随着时代的演变，齐齐哈尔烤肉又借鉴了俄罗斯烤肉和日本、韩国烤肉的料理方法，最终定型于20世纪80年代初期。

周韬在齐齐哈尔周边的县城长大，对家乡美食的记忆也始于烤肉。1988年，7岁的他随父亲进城，第一次吃饭店就是敬璇烤肉的老店。“很多人，等了很长时间！用搪瓷盆盛着的牛肉，拌了许多洋葱和大葱，一大盆一大盆地端上桌，红红的炭火烤得大片牛肉吱吱冒油……”那顿烤肉吃得那个香，让周韬至今难忘。

“齐齐哈尔烤肉里最讲究的是拌肉，各家店的调料配方不一样，味道也不尽相同。排酸的牛肉顶在切，再放适量盐和胡椒，这是最原汁原味的拌肉方法。”冀念国接手家族企业近10年，一路摸爬滚打过来，他对做好烤肉有自己独到的见解。对于老店的传承与发展，他压力很大，除了秉承传统理念保持品质之外，也在尝试不同的拌肉技法，不断创新菜品。

“前些年，烤肉只有大片肉、胸口、上脑等几个菜品，现在已经开发出15个品种，很多牛身上以前不用的肉，也被开发出来了。”冀念国刚刚接手烤肉店时，也是从切肉、拌肉学起。

接手烤肉店的第二年，在一次切肉时他发现牛肋扇和牛膈之间的燕翅部位，肉质肥瘦相间还有一层薄薄筋膜，就把这个部位的肉单独分割装盘上桌，没想到很受齐齐哈尔吃货们的追捧，迅速成为当地烤肉菜单上的必点菜。“唯一的缺点就是损耗大，为了保证菜品质量，该切掉的一定要切掉。”冀念国说。

现如今，齐齐哈尔烤肉选用本地养殖的优质肉牛，根据肉牛不同品质特点和成菜要求，将牛肉分割成上脑、眼肉、肋扇、燕翅等100余个部位。齐齐哈尔人对牛肉品质的极端追求，成就了齐齐哈尔烤肉的品质灵魂。

在齐齐哈尔人的心里，烤肉最好是露天的，最好

齐齐哈尔烤肉『牛』在哪儿？



齐齐哈尔烤肉带动了养殖、屠宰、加工、电商等产业链发展，成为城市新名片。

资料图



齐齐哈尔市积极推进新增百万头肉牛行动，为烤肉产业提供了源源不断的优质肉牛。

资料图



齐函杨佳肉业的包装车间里，分割好的牛肉正在被打包装往全国各地。

宋哲 摄

2022年6月，齐齐哈尔被世界中餐联合会授予“国际烤肉美食之都”，成为城市靓丽的新名片。

齐齐哈尔何以获此殊荣呢？来自“企查查”统计显示，截至今年9月末，全国齐齐哈尔烤肉门店已达22703家，约占全国烤肉门店的12%，可谓十分天下有其一。

国内越来越多的消费者通过齐齐哈尔烤肉认识了齐齐哈尔的牛肉，喜欢上这座充满烟火气的城市。

在嫩江边，点上炭火炉，铺上大片肉，三五好友吹着江边微风，就着冰啤酒，那惬意和舒爽自不必说。

“不同于其他烧烤，齐齐哈尔烤肉跟火锅和铁锅炖一样，属于正餐全宴。”周韬说，在齐齐哈尔吃烤肉，主菜、配菜、凉菜、主食一应俱全，已经形成了独具特色的完整菜谱。周韬认为，齐齐哈尔人喜欢坐在烤肉桌上聊生活、聊工作，是饮食风俗又是待客之道。对于身在他乡的齐齐哈尔人，烤肉是萦绕在心头的乡愁，是舌尖上的满足，更是精神的慰藉。总之，烤肉让齐齐哈尔人嚼出了生活滋味。

变迁的烤盘

“齐齐哈尔烤肉历史悠久，生活在当地的达斡尔族先民很早就将生肉片放在烧热的石头上炙烤食用，有了烤肉最原始的雏形。”走进齐齐哈尔市梅里斯区梅里斯烤肉文化展览馆，讲解员对齐齐哈尔烤肉的历史文化娓娓道来。

工欲善其事，必先利其器。从用石头炙烤到树枝串烤，从锅片再到平底锅，当地的居民在不断地摸索改进烤肉工具，都是对美好生活向往的见证。在梅里斯烤肉文化展览馆里，不仅陈列着反映齐齐哈尔烤肉发展历史的图片资料，还展出了现代不同时期烤肉在当地演变发展使用的各种烤具、烤盘。美观实用的现代烤盘是制作烤肉的必需品，记载了老工业基地的发展历程，见证了齐齐哈尔作为共和国重工业先驱的光荣和骄傲。

齐齐哈尔曾经是黑龙江的省会，也是我国最早兴建的老工业基地之一。当时亚洲最大的重型机械厂落户齐齐哈尔，在机械厂工作的工人老大哥在带动烤肉消费的同时，也成了烤肉炉具不断升级换代的技术力量。

“厂里的师傅都是自家烤盘的设计师，最早的烤盘就是他们用废旧边角料在车床上车出来的。”大学毕业，刚分到工厂里实习的周韬就曾亲身经历过自制烤盘。“年轻人刚入职，学着用废料车烤盘简直就是一种‘拜师仪式’。车出的烤盘，大家还相互对

比，看谁的工艺好，比谁的技术精。”

“周末，年轻人都会背上烤盘去郊游，走到哪儿就烤到哪儿。”周韬回忆，那时候，来厂子里洽谈业务的客户，临走都会收到烤盘作为纪念品。

“从3张小桌起家，自己买牛肉穿串。调料非常简单，只有盐、味精、辣椒面和孜然粉。”梅里斯居民赵长志的父亲赵兴，2006年开了镇上第一家烤肉店，赵长志放弃外地生意回家帮忙。十几年发展，他见证了梅里斯发展成为烤肉小镇的全过程。

“长春、沈阳、大连都去过，听说谁家的烤肉有特色，都会跑去学习。”如今的“赵兴家”烤肉营业面积超千平方米，是镇上最大的烤肉店。赵长志外出学习时，各家拌肉的调料配方都秘不外传，他最注意观察的就是各家使用的烤制工具，回来以后再琢磨、设计、仿制，来改进自己家的烤盘和炉具。

齐齐哈尔有一段时间流行不锈钢烤盘，由于导热快顾客不容易掌握，肉片容易烤焦影响口感。“现在使用的烤盘，四周带孔中间穿，带孔的位置烤大片肉，中间烤盘烤家庭拌肉、酸菜土豆片，铸铁涂层还保证了烤肉不粘。”研制这款烤盘，赵长志下了不少功夫。独特的烤盘保证了烤肉的品质，也是他家烤肉能在梅里斯小镇上近百百家烤肉店激烈竞争中独占鳌头的秘密。

齐齐哈尔烤肉非常讲究，取一块洁白的牛油先擦拭整个烤盘，待牛油融化，再将拌制好的肉片平铺于烤盘上，在烤盘上烤得滋滋作响的大片肉，剪成小块蘸上秘制酱料，搭配蒜片、辣椒圈卷在紫苏叶里送入口中，吃起来唇齿留香，所尝食客无不连连称“美”。

在敬璇烧烤老店的墙上，就挂满了方的、圆的、铸铁的、涂层的等各式各样的烤盘。“在齐齐哈尔，每一家烤肉店的烤盘都不尽相同，且各有特点。我们目前使用的已经是第三代烤盘，微孔设计便于炭火渗透，中心凸起减少油液聚集，最外圈的凹槽可以倒入鸡蛋液，煎烤成美味蛋羹，也是一种创新。”

烤盘的变迁，是齐齐哈尔烤肉发展的一个缩影，更是烤肉文化的一个载体。冀念国说，不同款式的烤盘，代表了烤肉产业不同的发展阶段，从侧面可以反映齐齐哈尔人对品质生活的要求越来越高。我们

把这些烤盘作为企业文化的一部分展示出来，也算是一种传承。

香飘大产业

前几年网络上流传戏谑东北老工业基地的段子，称东北是“重工业烧烤，轻工业直播。”没承想“烤肉+直播”经济齐齐哈尔人的智慧连通了基地和餐桌，烧热了线上与线下，飘香出新的产业链。

齐齐哈尔烤肉如今已是香飘四海、味漫五湖，在全国门店超过2.2万家，其中本地烤肉门店有1.1万家，外地烤肉门店超1.12万家，海外门店41家，成为国内外消费者喜爱的美食。

问及齐齐哈尔的烤肉为什么能火？品尝过的消费者会说：“肉好，烤肉才好！”而在市农业农村局副局长李大心看来，“牛好，肉才能好！”

齐齐哈尔是国家重要的畜牧业养殖基地，这为烤肉产业发展提供了良好的上游基础。为了加快“肉食一体化”产业链、供应链建设，打造高端食材供应基地，齐齐哈尔先后引进一批养殖企业落户当地。

位于依安县的国牛牧业养殖基地，18个月龄的安格斯牛正在悠闲地吃着草料，不远处草料仓库里存满了今年新收的饲草。国牛牧业正是看准了齐齐哈尔烤肉市场份额和当地秸秆、甜菜等饲草料的资源优势，投资近10亿元建设高端肉牛养殖基地。国牛牧业与黑龙江北纬四十七绿色有机食品公司签订了青贮收购协议，充分利用其在当地10万亩鲜食玉米采收后剩下的新鲜秸秆，加工成青贮饲料实现秸秆变肉。

11月初，国家肉牛牦牛产业技术创新体系首席科学家曹兵海来到齐齐哈尔依安县，授予黑龙江国牛牧业公司国家肉牛牦牛产业技术体系齐齐哈尔综合试验站试验示范基地和黑龙江高档肉牛工程技术研究中心试验示范基地称号，并举行挂牌仪式。

“这几年高端肉牛市场行情特别好。”齐齐哈尔东北黑牛牧业公司负责人彭辉对肉牛市场发展趋势有自己的认识。他的公司采取合作社+农户的模式，

在龙江县带动200多户农户养殖肉牛。去年省里推出基础母牛提质扩群和见犊补母政策，每头给补助1000-1500元，极大鼓舞了养殖户的积极性。加上当地的多项扶持政策，让彭辉对高端肉市场的前景更有信心。

“齐齐哈尔是中国肉类协会命名的‘中国牛都’和‘中国高端肉牛示范基地’，为了更好地擦亮这两块金字招牌，我们积极推进新增百万头牛行动，逐步扩大肉牛生产规模和养殖水平。”李大心表示，全市肉牛年饲养量近200万头，培育了国牛、元盛和牛、澳森肉业等一批肉牛养殖、加工企业，为齐齐哈尔烤肉产业提供了源源不断的优质牛肉。

共和大牲畜交易市场是梅里斯区最大的肉牛交易市场，每逢交易日，来自全国各地的客商及周边养殖户络绎不绝，达成交易的奶牛、肉牛一车车发往全国各地。共和市场连同周边的3家交易市场，每年可实现50万头肉牛交易量规模，为本地提供肉牛20万头。

为了推动齐齐哈尔烤肉的产业发展，齐齐哈尔市不仅在肉牛养殖上下足功夫，在加工、流通、电商等各个环节也持续发力，推动烤肉全产业链发展。

1998年从一家清真肉食品店起家的齐函杨佳肉业，也是瞄准了齐齐哈尔烤肉火爆带来的商机，2020年投资建起第一条肉食精细分割加工生产线。

在齐函杨佳肉业的加工车间，工人们在流水线上切肉、拌肉、上秤、包装，各项工作有条不紊。在流水线传送带的尽头，一个个打包好的纸箱贴着地址，直接装车发往全国各地。

“牛身上能分割出550-650斤肉，而最适合做烤肉肉的大概只有100斤。不同部位的肉切多厚、烤多久口感好，都有讲究。”齐函杨佳肉业厂长杨柳随手拿起一袋产品，“这款传统拌肉是网红产品，各平台直播供不应求。”

2020年突如其来的新冠疫情，让齐函杨佳刚刚起步的电商直播遭遇寒冬，在连续亏损8个月，他们搭上齐齐哈尔烤肉产业发展的快车，实现年末扭亏盈利。齐函杨佳的第三方平台开设了17家电商直播间，各平台的直播每天要轮番播好几场。今年初，他们又在哈尔滨和武汉设立快递仓库，确保货品能准确及时送达消费者手中。

去年齐齐哈尔烤肉网络零售额将近10亿元，同比增长超过200%，今年有望突破20亿元。齐齐哈尔已经形成了烤肉产业整体数字化顶层设计方案，打通了养殖、交易、屠宰、加工、销售、开店等环节数字化链条，并快马加鞭进行补链、增链、壮链、延链。

标准引领发展

烤肉对于齐齐哈尔而言，已经像北京烤鸭、重庆火锅一样，成为城市的鲜明标志和特色代言。如何将烤肉做成大产业，不至于像风似的一刮而过，进而推动美食经济的高质量发展，成为亟待思考和解决的问题。

2021年，齐齐哈尔市组团先后考察了沙县和柳州，从沙县小吃和柳州螺蛳粉的餐饮工业化发展带来的启示，让齐齐哈尔市有关部门对这两次考察称之为开窍之旅。

随之，齐齐哈尔市制定出推动烤肉产业“标准化、连锁化、数字化、品牌化、国际化”发展的顶层设计，确定了通过制定一个国家团体标准、申请一个烤肉集体商标、举办一场国际烤肉盛会、建设一个烤肉产业园区、设立一个“一站式”服务中心、申请一个省级非物质文化遗产、筹建一个烤肉产业研究院等7件具体工作实现。

今年6月18日，齐齐哈尔成功举办国际烤肉产业发展大会暨2023齐齐哈尔烤肉美食节开幕式。美食节活动长达100天，在16个县(市、区)相继举办21场活动，高峰论坛直播在线人数高达174万人。

“摆上小烤炉，板凳放一溜，约上三五好朋友，楼下烤点肉……”这首歌名为《最爱齐齐哈尔烤肉》的MV歌曲，因其原创作词朗朗上口、悠扬舒缓，而在今年美食节期间被食客们口口传唱，迅速走红各网络平台。

很多网友传唱后表示，“这首烤肉歌太上头！”“是真实写照”。而专业人士则认为，这首歌不同于以往的东北创作歌曲，融入了京腔韵味、戏曲元素，曲调定为民谣风格，歌词故事性很强，给黑土地原创歌曲增添了别样味道。歌曲不仅能勾起在外漂泊的齐齐哈尔人的思乡之情，还能让更多的外地人有来齐齐哈尔游览体验的冲动。

美食节期间，齐齐哈尔市还发布了齐齐哈尔烤肉国家团体标准和齐齐哈尔烤肉集体商标。发布推出齐齐哈尔烤肉形象TP“大齐真牛”和大气磅礴的“齐齐哈尔烤肉赋”。

真正将美食节推向顶峰的是十几趟旅游专列的到来，给美食节和齐齐哈尔烤肉赚足了人气。除了来自哈尔滨、大庆等地的游客，还有来自北上广的省外吃货，为了一口心心念念的烤肉，排队等位的场面可谓壮观。

齐齐哈尔烤肉产业的井喷式发展，得益于政府部门整合资源进行顶层设计，不仅考虑到了肉牛养殖、屠宰加工、调料、酒水等前端供应链以及门店、商超、电商等末端消费链，同时也在金融信贷方面给予企业大力扶持。由当地农业银行牵头针对烤肉产业协会成员的融资需求，创新推出极具本地特色的“烤肉e贷”贷款产品，解决了不少中小企业的燃眉之急。

“去年初，着手申请‘齐齐哈尔烤肉非物质文化遗产’时，为了弄清楚烤肉从何起源的问题，我们抽调了10多名年轻人，在近200万字的历史资料里寻找蛛丝马迹。”周韬回忆，经过严格评审，最终认定齐齐哈尔烤肉为第八批市级非物质文化遗产代表性项目。

在各方力量的推动下，齐齐哈尔烤肉产业呈现蓬勃发展的火热态势。齐齐哈尔烤肉用齐齐哈尔牛肉也成为业内共识。周韬表示，齐齐哈尔烤肉国家团体标准和齐齐哈尔烤肉集体商标的应用、推广，将为齐齐哈尔烤肉企业生产、经营提供统一化标准，只有充分发挥“标准化+”效应，才能更好推动齐齐哈尔烤肉产业优化升级和高质量发展。