

各国烧烤为何“出圈”

编者的话：

“淄博烧烤”火了！近一个月来，“淄博烧烤”凭借“烤炉+小饼+蘸料”的独特吃法、便宜实诚的销售理念、社交媒体等“种草”平台的广泛传播迅速“出圈”，吸引了全国各地的游客前来打卡。“淄博烧烤”的热潮既传播了当地饮食文化，又带动了当地经济发展。实际上，烧烤是许多国家民众共同的爱好，由于各国的饮食习惯不同，烧烤的食材和做法也各有不同，各国烧烤也因这些独特之处“出圈”。



土耳其烤肉

重在“旋转”

土耳其地跨欧亚大陆，特殊的地理位置使其自古以来成为东西方文明的交汇点，这也造就了土耳其饮食文化中兼收并蓄、推陈出新的特点。说到土耳其美食，最具代表性的当数土耳其烤肉，烤肉已经成为土耳其饮食乃至生活中不可或缺的重要一环，在土耳其人眼中，可以说是无物不可烤，无烤不成食。

土耳其烤肉多以牛羊肉或鸡肉制成，得益于安纳托利亚半岛优越的自然环境，发达的畜牧业为土耳其人提供了源源不断的优质肉。厨师们在处理肉类时需仔细剔除骨头、脂肪、筋膜等，保留下来的瘦肉部分被剁成碎末并佐以洋葱、大蒜、盐、黑胡椒等多种调味品混合均匀后腌制备用。按照传统做法，厨师们将腌制好的肉丁捏成大小均匀的肉块后穿在长约一米的铁签之上，置于炭火上慢慢烤熟，期间还需多次蘸水拍打烤肉以免肉块脱落。这样制作出来的土耳其烤肉不干不柴，最大程度激发肉和香料味道的同时还保留些许木炭带来的烟熏风味，这种独特的复合型香味正是土耳其烤肉征服各国食客味蕾的秘诀。

土耳其烤肉品种极多，制作方法各异的烤肉达20种以上，其中又因地区饮食习惯不同而产生微妙变化。如土耳其东南部阿达纳地区饮食中喜食辣椒，因而当地人也在制作烤肉时加入辣椒粉，由此得来的“阿达纳烤肉”别具一番风味。伊斯坎达尔烤肉也是一道地区名菜，起源于土耳其西北部城市布尔萨，其制作方法是烤好的羊肉切成极致的薄片，再放置于皮塔饼上，淋上热番茄沙司、黄油及酸奶加以调味，成为土耳其人非常喜爱的菜肴。

土耳其各地都很重视当地的烤肉文化，时常举办一些文化活动，吸引游客到来。如每年5月1日，布尔萨省都会举办一次烤肉文化节活动。

不过，放眼全世界，土耳其烤肉中最有名的代表还是“旋转烤肉”，这其中的故事与德国有一定渊源。二战后的德国由于缺乏劳动力，引入了大量土耳其劳工。繁重的体力劳动使他们非常需要食用肉类，土耳其移民卡迪尔·努尔曼发现了其中的商机。他用牛肉、羊肉、鸡肉和火鸡肉制成的混合肉代替了纯羊肉，大大降低了烤肉的成本；同时将卧式烤肉变成立式旋转烤肉，提高了烤肉方式的便捷性；等肉烤熟后再从烤肉架上一片片削下，加上蔬菜沙拉和各类自选酱汁，再用卷饼裹起来，成为了一道营养又兼具方便快捷的美味佳肴，这样的旋转烤肉一炮而红，逐渐在欧洲遍地开花，并风靡全世界。

日本烤肉 二战后开始普及

除了寿司、寿喜锅、拉面外，日本烤肉也是在世界范围内备受欢迎的美食。日本人很爱吃烤肉，无论是在繁华的商业街，还是在居民区、写字楼附近都能看到五花八门的日本烤肉店。门口的广告牌上“烤肉”二字十分醒目，再搭配油脂浓厚的烤肉配图、店里时而飘出的肉香，顾客很难不被诱惑进去大快朵颐一番。遇到节日或纪念活动时，日本人常常会选择约在烤肉店里，边聊天边吃着烤得鲜嫩多汁的牛舌、牛里脊等。

提起烤肉，很多人可能会觉得很昂贵，其实日本各地有很多可以享受低价烤肉的连锁店，尤其是主打“随便吃”的自助烤肉店，但这种店多有时间限制，如一个半到两小时内可畅吃畅饮，费用多在2000日元到5000日元不等。但也有不少卖黑毛和牛的高级烤肉店，一小块肉动辄上万日元。如世界闻名的神户和牛、被称为肉类中艺术品的松阪牛肉等，极为珍贵，根据产地、肉质等有级别之分。

日本关于烤肉的起源说法纷纭。据说，日本人从飞鸟时代开始就盛行狩猎，用明火烤野生动物来食用。烤肉是二战以后在日本普及开来的，当时粮食匮乏，牛肉和猪肉作为违禁品无法在市场上销售，在日朝鲜人买到牛和猪的内脏，用明火烤着吃，并开始摆摊，渐渐获得了人气。后来还加入了肋骨肉、里脊等，逐渐形成了现在的烤肉店。

日本最早的烤肉店是1946年左右开业的东京“明月馆”和大阪“食道园”。上世纪90年代，日本全国烤肉协会将8月29日定为烤肉日，后根据日本食肉协会的规定，每月29日为吃肉日。过去一提到烤肉店，就会想到烟气缭绕。因此，许多人对烤肉店敬而远之。1979年，无烟烤串登上了时代舞台，成为全国烤肉店的标准配备。1991年，由于牛肉进口自由化，牛肉价格下降。从这个时候开始，以“牛角”为首的平价烤肉店开始增加。

日本某网站对1000名日本人进行了烤肉相关的问卷调查，其中有90%以

上的受访者表示很喜欢吃烤肉，并且不少人都说“基本上每个月都要去吃一次烤肉”，甚至有受访者说“每周都要去吃烤肉”。

除了到专门的烤肉店吃烤肉，日本还有各式居酒屋和“烧鸟店”，也可以和亲朋好友共享“喝酒撸串”的乐趣。这些店里主要是烤好的烤串，从青椒、大葱段到鸡心、鸡皮、鸡腿肉等，琳琅满目、五花八门。“烧鸟”是专门烤鸡肉串的店，可以说是日本国民小吃之一，从高档的日式米其林餐厅到街头巷尾的小摊，都能看到其身影。



阿拉伯烧烤 舍得用香料



阿拉伯国家的烧烤，是一种古老的传统美食。据记载，至少在25万年前，烧过的动物骨头就曾出现在中东地区。公元10世纪，巴格达人伊本·瓦拉克编纂的《食谱》中记述了阿拉伯美食，其中专门提到了“卡巴布”，阿拉伯语就是“烧烤”的意思。摩洛哥大旅行家伊本·白图泰说，“卡巴布”既是供应王室的美味佳肴，也广泛出现在平民的餐桌上。随着时间推移，“卡巴布”成为阿拉伯地区人们的日常美食之一，甚至成为这些国家传统饮食文化的组成部分。记者几乎走遍了所有阿拉伯国家，吃过无数的阿拉伯烧烤，发现阿拉伯人的烧

烤有一些明显的特色。一是香料浓郁、口味独特，其中最重要的原因是多放各类浓郁的香料。常用的香料包括肉桂、丁香、芫荽、茴香、姜黄、辣椒和黑胡椒等。这些香料具有独特的风味和口感，能够为烤肉增添更多的层次和味道，起到肉质鲜美、口感细腻的效果。

二是选材严谨，肉类丰富。阿拉伯烧烤以烤牛肉、羊肉、鸡肉为主，还有鱼类、虾类等，甚至各类蔬菜和水果也是烧烤的对象，可谓无所不烤。此外，人们还会在烤肉之前对肉类进行一些处理，比如腌制或者加入一些酱汁，让肉类更加美味。在果蔬方面，有烤番茄、

烤洋葱、烤辣椒、烤菠萝、烤苹果等，不一而足。

三是烤制温度高，烤制时间长。在阿拉伯国家，烧烤的温度通常比较高，这样可以使肉类表面烤出香脆的外皮，同时保持内部的嫩度。他们还很重视烤制的时间，往往要花费很长时间来烤制肉类，以确保肉类的口感和味道都能得到最大程度的保留。此外，阿拉伯国家的烤肉还有一个特点，就是常使用长长的金属刀子将肉类从炭火上取下。这种刀子的形状类似于剑，切肉的时候需要一定的技巧和力量，是一项需要长期训练才能掌握的技能。

在食物搭配上，阿拉伯烧烤也十分丰富。人们喜欢将烤肉搭配上各种不同的食材和配料，如沙拉、酱汁等。其中，最经典的搭配就是将烤肉包在饼中，加入沙拉、酱汁和香料，做成传统的阿拉伯烤肉卷。埃及开罗大学社会学教授希夏姆告诉记者，阿拉伯国家的烧烤，不仅仅是一种烹饪方式，它同时也是一种社交活动，是一种文化和生活方式的体现。“人们常常在家中或户外场所举行烧烤派对，邀请亲朋好友一起分享美食和快乐，一边烤肉一边享受阳光和大自然，并在大快朵颐中，拉近彼此距离，增进感情，可谓一举两得”。

本报综合消息