# 兩代人燒旺路邊攤三十載烤出金招牌

## 破鐵皮圍爐灶 廢輪輻條串肉 真味迎四方客

■香港文匯報記者 于海江、吳千 哈爾濱報道

「先招待客人上樓！倒點水上點小零食，千萬別怠慢了！」坐在一樓門廳處接受香港文匯報記者採訪的于吉芬「眼尖」地看到幾位在店舖開始營業前就到來的客人，原本低聲細語跟香港文匯報記者聊天的嗓音突然洪亮起來。已是古稀之年的老人麻利地起身，一邊上前攬客一邊招呼做營業前消毒清潔和準備工作的服務員把客人迎上樓。「這一行幹了30年，走到今天不容易，我覺得做餐飲和做人一樣，就講求個『真』字。」

### 條件簡陋食材不簡

當年，于吉芬一家五口人租住在一間又破又小的屋子裏，同擠一張炕睡覺。「那時候真窮，全家就我愛人在礦上做零工有幾十塊錢的工資，管了全家吃飯，剩餘積蓄連一台60元（人民幣，下同）的洗衣機都買不起，正在長身體的三個孩子常常吃不飽飯。」于吉芬回憶道，三個孩子特別要強，學習都很好，但是供他們上學的錢都難以為繼令她十分內疚。

輾轉難眠幾個晚上，于吉芬決定擺攤去。她用撿來的一小段破鐵皮圍了個長方形爐灶，弄點碎炭，買點牛羊肉，把單車廢輪子上的輻條搓洗乾淨，串上肉，開始在大街上賣烤串。

「當時幹這行的沒幾個人，都是在戶外擺攤，一塊錢5串。」中午開始擺攤賣到晚上，顧客並不多，大部分人都買一兩塊錢的串，少數時候碰上三五個人小聚能賣十幾塊錢。「除去買肉、燒炭，每串利潤只有幾分錢。但我寧可少賣幾串，也決不用剩肉，如果有沒賣完的就拿回家給孩子們吃，我不能坑別人，更不能對不起自己的良心。」于吉芬認真地說。

于吉芬每天凌晨四點起床，去早市挑選最新鮮的牛羊肉，回家後處理得乾乾淨淨，切成整齊的小塊，拌勻佐料，再一根一根的串。「手指頭被鐵籤子尖扎出密密麻麻的血口子，到了冬天還容易開裂，現在想想還真是遭罪。」夏天曬得皮膚爆皮，被火和太陽一起炙烤得「直冒油」，但最難捱的還是漫長的冬天，要穿着厚厚的棉衣棉褲，厚底棉鞋裏還要穿兩層毛襪子，北風刀子似的橫着刮，炭火星被風撲得滿身滿臉都是。「燒烤要勤翻串，得同時操作一大把籤子，帶着手套根本攥不住，兩隻手背常常被火燎得通紅一片，再被冷風一吹，感覺都要裂開了。」于吉芬苦笑着又自嘲地說，當時真不當是自己的手，一點也不知道心疼。

### 子承母業初遇挫折

2003年，孩子們陸續長大成年，曾經一個小小的燒烤攤也變成了四家燒烤店，苦心奮鬥了13個年頭，將近60歲的于吉芬逐漸萌生了「退休」的想法。小兒子邢兆寬便接過母親的接力棒，想要施展拳腳大幹一番。

2005年，懷着憧憬與抱負的邢兆寬帶着全副身家獨闖省城哈爾濱，快速張羅起一家燒烤店。店址選在平價住宅區，但烤串的價格卻高得接不着地氣，再好的烤串大家都不認，不出一年一百萬元全打了水漂。

于吉芬把兒子的失落看在眼裏，表面卻風平浪靜。因為資金不足，七台河老家的門店陸續關閉到只剩兩家，豁達的于吉芬又重出江湖，助兒子走出陰霾。

### 跌倒爬起站穩腳跟

在母親的幫助下，邢兆寬踏踏實實在老家沉澱了三年，不時去省外有名的烤串店學習取經，再次踏上哈爾濱的街頭，他毅然選擇在當初摔倒的地方爬起來。

還是曾經的街區，但不一樣的是開業不到兩個月，「邢氏老太太烤串」的風味小串就以貨真價實的品質、滋味絕美的口味和獨出心裁「會自轉」的獨特烤架，隱藏在「陋巷」中的小店被一傳十十傳百，引得食客從四面八方匯聚而來，甚至排起長長的等餐隊伍。「很多外縣的客人周末驅車前來，寧可排隊兩個小時也不換別家。看到這一幕時，我的眼眶是濕潤的，很感動，也更有信心和動力把店做得更好！」回憶往昔，邢兆寬仍十分激動。

從1990年只賣牛羊肉兩種烤串至今，于吉芬母子倆不僅將燒烤攤開成了家喻戶曉的燒烤名店，熱銷單品更逾五十餘種，僅最普通的牛羊肉串每天就要賣掉一百多斤，年銷售額近2億元。

「現在很多顧客出門旅遊或是到三亞過冬，饞這口了就給我打電話，每次都訂幾百上千個串，我給他們包好佐料，把生串加上冰袋密封好郵過去。」于吉芬不無自豪地說，若是如此算下來，我家的客人遍布全國呢！

◀三十年前于吉芬為了供三個兒子讀書開始幹起了地攤燒烤。受訪者供圖

■母子兩代人烤出東北金字招牌。香港文匯報記者于海江 攝

## 創新燒烤早餐 顛覆傳統飲食

特稿

「能夠做到今天的規模，和我家一直不斷創新有着密不可分的關係。」邢兆寬告訴香港文匯報記者，以前大部分人吃烤串一般都是中午或者晚上，很少有人拿烤串當早飯吃。於是邢兆寬便和母親商量，開發一些燒烤主食，打破「串不能當飯吃」的普遍認知，來滿足食客的更多需求。

「我家延續至今的特色主食就是冷麵熱做。」邢兆寬端上來一碗熱氣騰騰的麵條，乍看之下和普通的陽春麵沒有區別，淡黃色的湯頭浮着葱花香菜，湯緣處飄着少許細細的辣椒麵，挑起一筷子麵條，卻不是普通的掛麵，是東北夏季用來製作冷麵的韌性更足、口感彈牙的麵種，香軟又有嚼勁，湯中帶一點點辣味，吃起來別有一番滋味。

在家裏研究新菜式的母子倆，看着廚房裏的種種食材，突然對自家用來捲大葱蘸醬吃的乾豆腐動起了腦筋，「這是當地最普通的食材，基本人人都愛吃，我想變個方式讓大家更愛吃！」于吉芬靈光一閃，把乾豆腐置於烤架上，鋪上一層厚厚的雞蛋液，刷上醬料，撒點洋葱香菜增香，最後捲起來切成段，被黃燦燦的蛋皮裹住的乾豆腐又香又軟，帶着葱香醬香讓人食慾大振。

於是，母子倆便着手把熱麵、烤乾豆腐推向了早餐市場。「出乎意料的成功！因爲太新奇了，以前哪有人在燒烤店吃早餐啊。」邢兆寬大笑着說，人們的飲食習慣也因此發生了變化，附近雞西、寶清、虎林、密山等十里八鄉的食客都不惜驅車幾十公里一大早過來我家爭相品嚐。

「隨着不斷創新燒烤主食的多樣性，我家店的名聲又響了很多，在我家燒烤店裏一日三餐吃的都可以不重樣，所以生意也慢慢越來越火，顧客從早到晚不間斷。」邢兆寬滿心自豪地說。

■深圳羅湖分店，粵港澳食客享受「東北小燒烤」。 香港文匯報記者于海江 攝

■每日串品現串現烤。 香港文匯報記者于海江 攝

## 開動腦筋 回擊惡性競爭

上世紀九十年代中期，憑借真材實料，于吉芬賺了不少回頭客，絡繹不絕的客流讓她逐漸攢起了一間能擺八張小桌的舖面，開始24小時營業，又聘請了幾名服務員，實行兩班倒。「小店在商業街附近，中午顧客特別多，服務員忙得一個人頂三個用。」于吉芬笑道，安排等位、撤桌、加炭、分串、上串，每天都忙得熱火朝天、腳打後腦勺。

見到生意如此火爆，很多人動起了「小心思」。彼時三間屋規模的燒烤店，其中一間的房東提出租金要翻倍。還有同行們紛紛盜取「老太太」的名號，一時間各種姓氏的「老太太串店」如雨後春筍般冒了出來。「最氣人的是有人買通服務員偷我家的配料秘方，還壓低肉串的價格，跟我們惡性競爭。」那段時間客人被分走了很多，店舖不斷虧損，于吉芬上火不已。

不服輸的勁頭湧上來，憋了一肚子氣的于吉芬決定正正當當的和他們拚一拚。於是她開始嘗試推出蔬菜卷、乾豆腐卷等烤品豐富食客選擇。同時，在配料上下功夫，搭配不同的醬料，每天和家人一起試吃比較，優中選優。

菜品豐富，做得又精，品質還有保障，逐漸吸引客源紛紛回流。靠着這門「簡單的」燒烤手藝，于吉芬把生意越做越大，越做越穩，打造出聞名遐邇的特色餐飲品牌。

## 深圳開門店 吸引香港回頭客

「目前，我門家烤串店在深圳羅湖區和南山區先後開了2家門店，生意出乎意料的火爆。」邢兆寬說，開始時很多東北老鄉前來捧場，慢慢的這種北方風味也吸引了越來越多的南方朋友，甚至還有不少香港的回頭客。

兩家店舖與美團、大眾點評網等多個團購、外賣平台合作，香港文匯報記者在美團App上看到，深圳南山區門店三種規格團餐半年累計團購近327份；羅湖店百元代金券半年內累計團購2,879張，三種規格的團餐累計團購近275份。

有一次，幫忙顧店的朋友告訴邢兆寬，有幾位香港人因為店裏人聲鼎沸循聲而來，擔心自己吃不習慣「東北風味」，一開始只點了幾種常見的串品。「萬萬沒想到，桌爐上烤的還沒吃光就又開始重新點串了，吃完的串碟摞起來有半人高！」2016年夏天帶家人去香港遊玩順道看望在深圳的朋友們的邢兆寬，應大家的「邀請」嘗試在深圳開店時，沒想到自己家的風味居然能在飲食差異很大的「粵港澳」如此「吃香」。

店內採取的顧客自己烤串的桌爐也令食客們大感新奇，長方形的深槽中嵌着電熱管，烤架外側套着一個遍布長形孔的可左右移動的裝置，將醃製好的肉串兩端固定在深豁牙狀擋板中，肉懸空於電熱管之上，鐵籤的三分之二處固定有一枚八瓣齒形設計，正好與長形孔相咬合。隨着爐子啟動加熱，裝置開始緩慢移動，帶動着鐵籤在烤爐上自轉，受熱非常均勻。