

6月19日晚6点,二堰盐业公司公交站背后,新周记东北烧烤城的灯光在瓢泼大雨中显得格格外温暖。这家扎根十堰将近20年的东北烧烤店,此刻店内座无虚席,等位的顾客甚至排到了屋檐下。直到晚上8点半,新一轮新顾客推门而入,将热腾腾的烟火气再次填满整个空间。

■文/记者 潘世新 图/本报记者 刘成臣



烟火升腾 烤出东北味道

——从哈尔滨到十堰,新周记东北烧烤城火了20年

从黑土地到十堰餐桌 食材里的东北魂

“咱东北人开店,靠的就是实在和热情!”老板王国全一边麻利地给顾客递上免费的苏打水,一边用带着浓郁东北口音的话说。1972年出生于东北齐齐哈尔偏僻村庄的他,15岁就到哈尔滨打工,从后厨抹布工干起,当过厨师、管过采购,甚至开过金矿、搞过采伐,兜兜转转间,最终在十堰找到了自己的“餐饮归宿”。“咱东北烧烤好不好吃,食材是关键!”王国全说起食材,眼神里透着一股认真。为了保证地道东北味,店内牛羊肉全部从内蒙古运来,选用吃青草长大的羔羊,这种羊8个月大时统一宰杀,肉质鲜嫩且带有独特的奶香味,“咱这羊肉串,纯羊

排穿的,五花三层不腻口,说假话天打五雷轰!”

除了牛羊肉,红肠也是新周记的招牌之一。作为哈尔滨红肠厂家指定经销处,店内红肠均来自正规大厂,每一根都有授权证书,“外面那些小作坊做的,跟咱这正宗东北红肠没法比!”王国全骄傲地说。

蔬菜方面,店内坚持每日采购新鲜食材,杜绝冻货。蘸酱菜里的干豆腐、大葱、辣椒等,都带着东北特有的爽脆;就连烤串用的辣椒面、孜然等调料,都是王国全亲自挑选调配,“咱不用高科技狠活,就用花椒、肉蔻、白芷这些香料,炒出来的料才有肉香味!”

创新与坚守并存 东北味里的十堰情

“本想到武汉发展,路过十堰发现这儿没正宗东北烧烤,就想着留下来试试。”这一试,就是将近20年。2023年,新周记东北烧烤城扩大经营,特意装修了二楼“笨到家大锅台”,现在既有适合聚餐的卡座,也有私密优雅的包厢,东北元素的烟火气息与现代装修风格交融,让顾客在品尝东北美味时,也能感受一份静谧与舒适。

在坚守东北传统风味的同时,王国全也没忘了根据十堰本地口味进行创新。“刚来的时候,东北菜太咸太黑,当地人吃不惯。”他笑着说,“咱就改,把咸度降下来,颜色调浅点,但分量不能少!”

如今,新周记东北烧烤城的菜单上,既有原汁原味的东北杀猪菜、卤菜拼盘、蘸酱菜,也有改良后的十堰版东北烧烤。比如小龙虾,王国全曾专程到武汉、上海等地学习,花费几十万学费,最终研发出适合本地口味的麻辣小龙虾,“咱这小龙虾,肉质Q弹,辣度适中,好多顾客专门从县里开车来吃!”

为了让顾客有更好的用餐体验,王国全还推出了一系列贴心服务:免费提供苏打水、油炸花生;主动提醒顾客少点菜,不够再加;对于有困难的顾客,还提供免费餐食。“咱东北人讲究‘对人好,人才能对你好’,做生意跟做人一样,得实在!”

从打工仔到老板 东北汉子的奋斗故事

王国全的创业之路并非一帆风顺。15岁到哈尔滨打工时,他曾被师傅骂作“哑巴”,在厨房干最累的活;后来开饭店赔过钱,搞采伐出过事故,甚至因为坚持原则跟人打过架。但这些困难都没让他退缩,“咱东北人就是敢拼敢干,摔倒了再爬起来!”

在哈尔滨打工期间,他自学电工、木工,啥活都干;为了学炒菜,偷偷在厨房看师傅操作;为了调查市场,骑着自行车跑遍哈尔滨大街小巷。“那时候一个月

能挣一万九,加上外快能有两万,可我还是觉得不够,就想着自己开店。”

来到十堰后,他从一家小店做起,凭借着实在的食材、热情的服务和不断创新的菜品,让新周记东北烧烤城逐渐在十堰站稳脚跟。如今,店里墙上挂满了各种荣誉:“3·15金口碑奖”“中国红肠行业畅销品牌”“2024十堰第五届美食文化节活力企业”等,每一块奖牌背后,都是王国全和新周记的奋斗故事。



王国全向顾客展示精致菜品。

来新周记 感受东北人的热情与实在

“下雨天能坐满,靠的不是运气,是咱这二十年的坚持!”王国全看着店内热闹的场景,脸上露出欣慰的笑容。如果你想感受正宗的东北烧烤,想体验东北人的热情与实在,不妨来二堰盐业公司公交站背后的新周记东北烧烤城坐坐。

在这里,你能吃到现穿的羊排肉串、地道的东北红肠、爽口

的蘸酱菜,还能尝到改良后的麻辣小龙虾;在这里,你能感受到“量大实惠”的东北豪气,也能体会到“顾客至上”的贴心服务;在这里,你还能听到老板王国全用东北话讲述那些年的奋斗故事。

新周记东北烧烤城,不仅是一家饭店,更是一个充满烟火气的东北故事,等着你来倾听、来品尝。



新周记东北烧烤城在坚守东北传统风味的同时,根据十堰本地口味进行创新。

