

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨7

俏东北：白山黑水 珍馐至味

东北菜以其浓郁醇厚的风味独树一帜。俏东北是一家以东北菜为主及传统文化为特色的主题餐厅，由米其林大师王浩全团队领衔的东北餐馆，位于我市迎泽大街，是众多食客寻觅地道东北风味的心仪之地。

暖暖东北情

走进俏东北，仿若置身东北民俗画卷。刚进大门，映入眼帘的是白桦林，18棵白桦树，树干洁白如银，棵棵挺拔，散发着质朴的气息。在酒水展示区有一面酒墙，上面陈列着东北的特色——人参泡酒。东北有三宝“人参、貂皮、乌拉草”。东北人参有着很强的滋补作用，不仅可以增强体质，还能提高人体免疫力。人参泡酒是东北一种传统的养生佳品。

服务员操着一口地道的东北话，热情地招呼着每一位顾客，“欢迎您来咱俏东北。”这种宾至如归的感觉，使食客们从踏入餐厅的那一刻起，就被深深的东北氛围所包围。

俏东北的包间很有特点，每个包间都是以东北文化而命名的，比如点麦成金、辽中皮影、东北电影等。在散台区，展示着黑土地盛产的食材特产，还有东北非遗皮影壁画等。

灯光设计别具匠心。暖黄色的灯光倾洒而下，柔和而明亮，恰似冬日暖阳，将整个餐厅烘托得温馨惬意。灯具造型多采用传统的灯笼样式，红色的灯罩上绘有金色的福字或吉祥图案，点亮时，光影摇曳，满是喜庆。



跑山公鸡榛蘑土豆干



锅包肉



满满东北味

俏东北的招牌菜蜊蛄豆腐，是一道凝聚东北山水精华的佳肴。蜊蛄，生长在长白山的一种水生动物，肉质鲜嫩弹牙，自带一股清甜。餐厅选用鲜活的蜊蛄，厨师熟练地将蜊蛄处理干净，把蜊蛄肉细细剥出，按照做豆腐的工艺，做成蜊蛄豆腐。“吃蜊蛄不见蜊蛄，吃豆腐不见豆腐。”厨师介绍说。吃一口蜊蛄豆腐，那股浓郁的鲜味在舌尖上缓缓散开，每一口都是对大自然慷慨馈赠的感恩与品味。

东北大拉皮在俏东北的餐桌上也是必不可少的一道大餐。手工制作的拉皮，薄如纸张，透明且富有弹性，在灯光下泛着诱人的光泽。搭配上翠绿的黄瓜丝、橙红的胡萝卜丝、脆嫩的豆芽，五彩斑斓，恰似东北的丰收盛景。关键在于那独特的拌料，由浓郁的芝麻酱、香辣的辣椒油、酸爽的醋以及蒜香四溢的蒜末等调料精心制作而成。将拉皮与配菜充分搅拌，让每一根拉皮都裹满酱汁。

作为东北菜的经典代表，俏东北的锅包肉堪称一绝。精选肥瘦相间的猪里脊肉，切成均匀薄片，裹上一层

恰到好处的淀粉糊，放入热油中炸至金黄酥脆，捞出控油。随后迅速投入由白糖、白醋、米醋等按比例调配的酸甜酱汁中快速翻炒。出锅后的锅包肉，色泽金黄灿烂，散发着诱人的光泽。一口咬下去，先是“嘎吱”一声，那酥脆的外皮令人陶醉，紧接着，猪肉的鲜嫩多汁与酸甜的酱汁在口腔中激情碰撞，让人忍不住一块接一块吃。

东北杀猪菜是一道极具特色的东北传统菜肴。它以酸菜、血肠和五花肉为主要食材。酸菜由东北大白菜经自然发酵而成，酸香浓郁，为菜肴奠定独特风味基础。五花肉通常选用肥瘦相间的部分，煮熟后肥而不腻，瘦而不柴。血肠则是用新鲜猪血加入葱姜蒜等调料灌入肠衣制成，口感嫩滑，与酸菜、五花肉同煮，相互交融。

制作时，先将五花肉煮熟切片，再把酸菜炒香放入大锅中炖煮，随后加入血肠稍煮片刻。整道菜热气腾腾，汤鲜味美。食用时，可搭配蒜泥、辣椒油等蘸料，丰富口感。东北杀猪菜不仅是一道美食，更承载着东北农村浓郁的民俗文化。

好客东北人

“来俏东北，就像回了东北老家！环境也特别有感觉，服务员老热情了，必须点赞！”一位食客说。顾客陈先生表示：“锅包肉做得太正宗了，外酥里嫩，酸甜正好，不愧是米其林大师团队掌勺。东北大拉皮也超棒，爽口解腻，在这儿吃饭就是一种享受。”众多顾客的好评如潮，不仅是对俏东北菜品口味的高度认可，更是对餐厅所营造的东北文化氛围以及服务品质的充分肯定。这些好评就像一面面旗帜，吸引着越来越多的人前来探寻俏东北的独特魅力，感受东北美食文化的博大精深。

据介绍，为了保障食材的新鲜和纯正，许多食材是从东北空运而来，让食客品尝到最正宗的东北滋味。这些从东北远道而来的食材，在厨师们精心烹制下，化作一道道令人垂涎三尺的东北佳肴，让每一位热爱东北菜的顾客，都能在舌尖上感受到那浓浓的东北风情与品质坚守。

俏东北餐厅在米其林大师王浩全团队的精心打造下，无论是环境的营造、菜品的烹制，还是服务的提供，都彰显着浓郁的东北特色。每一道菜都是一个故事，每一次用餐都是一次难忘的东北之旅。

记者 于健 摄影 张澍宏



制作美食



食客就餐