

天热起来了,咱上街撸串去

人均三四十元吃个快活,让烧烤进屋市民觉得有点难



烧烤摊上应有尽有。

每到夏天,商河县大大小小的烧烤摊前人满为患,喝啤酒撸串,越来越成为这个小县城的夏季标配。尽管烧烤在环保方面的弊端仍未解决,食品安全仍难以让人百分之百放心,但用商河人自己的话说,“没撸过串,咋好意思过夏天”。眼下,商河县的烧烤摊已经增加到60多家。

文/片 本报记者 李云云

喝酒撸串夏季标配 一直火到9月底

“晚上去青年路吃烧烤呗,我请客”“彩虹路刚开了一家烧烤,挺不错的,咱下了班去尝尝”……随着夏天的到来,晚上去哪吃烧烤成了不少商河人热议的话题。市民刘女士告诉记者:“这还没有完全入夏,我和同事朋友就已经吃过三次了,我对夏天的唯一热爱就是晚上坐在大街上撸串。”

16日傍晚,记者在青年路、田园路附近看到,不少烧烤摊已经准备就绪。在青年路西头一家烧烤摊上,记者看到上百串已经串好的羊肉、牛肉、五花肉放在冰柜冷藏室里,在烤摊周围还有两大盘盐水花生。店主说:“现在来吃烧烤的人还不是很多,提前一个小时串好就行,等到七八月份来吃的多了,

夏天来了,烧烤火了。



一天能卖出上千串,基本上午休之后,各大烧烤摊就开始准备了。”

店主王女士表示,进入五月份之后,大大小小的烧烤摊开始扎摊准备做生意了,一直得烤到9月底。“之前的时候也就火七八两个月,现在九月份还有不少人吃烧烤呢。”4个月的时间,王女士至少要卖掉4000斤羊肉串。王女士说:“夏季80%的羊肉都用来烧烤了,我们得提前和羊肉供应商打招呼。”

肉串不再唱主角 拉客各有绝招

提起烧烤,大家首先想到的就是“羊肉串”。据市民李先生介绍,早在五年前,商河各大烧烤摊上都是“羊肉串”唱主角,烤猪肉、烤马步鱼、烤蔬菜少得可怜。等到伏天,烤串的人光着膀子喊着口号拉客,大家坐下就是20串羊肉串,再来点盐水花生,一晚上就过去了。李先生说:“得吃多少羊肉串才能吃饱啊,所以大家都在家吃顿饭再去,现在不一样了,去烧烤摊上想吃啥就吃啥,品种可多了。”

在银河路一家烧烤摊上,记者发现烧烤摊上的食物足足有20多种,除了肉串之外,茄子、韭菜、鱼豆腐、包菜应有尽有。摊主说:“现在单纯来吃肉串的人少了,要是没有点特色,全县60多家烧烤摊,自己很难招揽到生意。”为了招揽生意,烧烤摊除了烧烤之外,还做起了家常菜。多数餐桌上,除了

摆着烧烤,还有不少土豆丝、豆角等家常菜。市民刘先生:“我妈不吃羊肉,我们来摊上,要了点串顺便点几个菜,全家老少就都可以吃了。”

烧烤摊上除了烤串与家常菜的结合外,还有不少摊主摆上了“海鲜大礼包”,扇贝、大虾、蛤蜊等海鲜放在蒸笼里,成了近两年来不少年轻人的最爱。市民陈女士上周和老公去尝尝鲜后,对“海鲜大礼包”赞不绝口。陈女士说:“喝着啤酒吃海鲜,在商河都有在青岛的感觉了。”

人均消费三四十元 路边吃的是气氛

据商河当地人介绍,自上世纪90年代开始,商河的大街小巷就开始出现了烧烤摊。路边烧烤一直火了20多年。目前,都从县城火到了乡镇。龙桑寺镇的李先生谈道,前两年要想吃顿烧烤,很多乡镇上的人都进城,现在夏天都在家门口撸串,龙桑寺镇上至少有5家烧烤摊。李先生说:“越来越多的人选择去吃烧烤,关键原因还是大家吃得起。”

他给记者算了一笔账,每串肉串1.5元-2元之间,蔬菜0.5元-1元,喝两瓶啤酒,要盘花生和炒蛤蜊,人均也就三四十元。大多数人觉得三四十元在饭店吃得没有烧烤摊上“舒坦”。李先生说:“去年开始,烧烤摊上都开始引入小龙虾,一盘小龙虾30元-50元不等,结果就很少有人吃,对于大家来说

还是觉得有点贵。”

除了价格能接受外,不少市民还喜欢烧烤摊上的“气氛”。市民王女士谈道,相对于封闭式的饭店,夏天露天吹着凉风吃饭更能让人接受。王女士说:“三五个人坐在一起,谈着最近的事,也不用刻意避讳和压低声音,大家都谈自己的,感觉热闹,要是碰到熟人,大家一起拼桌,气氛就更好了。”

“夏天去撸串喝酒,越来越成为商河的一种夏季文化了,这其实与商河休闲场所稀缺也是有很大关系的。”市民赵先生说。赵先生解释道,在商河除了KTV、健身房之外,晚上很少有娱乐活动,夏季广场健身跑步又不宜进行,多数人就喜欢上了喝酒撸串。

相关部门摸底建档 实行分类管理

近几年来,商河的部分烧烤摊开始进店或者进院,这些烧烤摊更加卫生、高档,给商河人提供了更多的选择。在烧烤带来的噪音污染和空气污染前提下,不少城市开始酝酿让烧烤摊“进屋”。对于烧烤摊进屋,不少商河人“不买账”。

记者走访调查发现,近六成的市民认为烧烤摊只要不在主干道上影响交通,露天烧烤对自己影响不大。市民郭先生谈道,要让烧烤摊进屋,无非是为了减少环境污染和噪音污染,烧烤过程中产生油烟,可以安装油烟净化设备。只要烧烤过程中不使用音响等设备,屋里屋外对市民影响不大。郭先生说:“就目前的实际情况看,要想真的让烧烤入屋有点难度。”

烧烤摊主王先生谈道,他目前的烧烤家当就是一个流动车,20把桌椅,一间小型的门头房,一个烤炉,成本不是很高。如果要入屋的话,至少要再租两间房子,成本是现在的一倍多。王先生说:“如果真的一入屋,一些小型的烧烤摊就不干了。”

记者在商河县城市管理行政执法大队了解到,对于60多家烧烤摊位已经进行了摸底,建立了管理档案。没有强制烧烤摊入屋,对于烧烤摊实行分类管理。取缔商中路、明辉路等主干道上的烧烤摊位,不允许在广场、公园、绿地等公共设施处设立烧烤摊位,一经发现,严肃处理。工作人员说:“目前,我们与60多家烧烤摊签订了规范经营书,对于存在的问题限期整改。”工作人员还提醒各烧烤摊主,对于经营活动产生的一次性筷子、餐巾纸、塑料袋等餐厨垃圾必须自行清理干净,不得乱倒污水、乱倒垃圾、污染路面和危害绿化,要自觉维护周边环境。

本报记者 李云云

夏季,喝酒撸串是不少商河人的标配。面对诱人的烧烤,不少人大快朵颐。吃货们在享受了美味之后,偶尔会出现腹泻、恶心等症状。怎样吃烧烤才健康?对此,记者采访了千佛山医院营养科程振情,程医生提醒广大市民,烧烤并非人人能吃,像痛风类患者尽量少吃,切忌暴饮暴食。

程医生谈道,很多人喜欢在夏夜边吃烧烤边喝啤酒,晚上县城的街道上有许多的烧烤摊,这种广泛受欢迎的饮食搭配却很有可能引发痛风甚至癌病。烧烤食品大多为海鲜、动物内脏以及肉类,它们和啤酒一样,同属高嘌呤食物,而嘌呤代谢异常是诱发痛风的重要因素,如果同时进食烧烤和啤酒,将使患痛风的风险大增,所以并不建议烧烤和啤酒的饮食搭配,痛风患者一定要注意。

烧烤色香味俱全,大家吃着吃着就多,程医生提醒大家要有节制。一般情况下,烧烤过程中摄入的多是蛋白质,像肾病、高血压、糖尿病、肥胖等患者难以承受,会对身体造成影响。吃烧烤一定要要求摊主烤熟,只有充足加热才能消灭肉里的细菌、病毒和寄生虫。程医生说:“如果市民带孩子去吃,尽量让孩子少吃,孩子消化系统还不健全,吃多了会出现消化不良的情况。”

延伸阅读

吃烧烤务必有节制 痛风病人尤其慎重