啤酒+烧烤,济南夏夜的味道

每到夏天,各地街头烧烤摊就开始出动。喝着啤酒吃烧烤已成市民夜生活的一部分,烧烤摊比我们更早感知到了酷暑的味道。

在岛城,陪伴市民度过带着啤酒味儿的漫漫长夜的,除了海鲜就是烧烤。风靡大街小巷的烧烤摊更是为泉城济南赢得了“串都”之名,整个济南一天能吃掉7吨羊肉。

盛夏未至,济南夜晚的街头早已热闹非凡,有人欢喜有人烦。不管承认与否,烧烤已成了济南市井生活的一部分。只是你真的了解个中道道吗?

济南烧烤一夏至少赚五亿

烧烤是一门生意。按照目前济南烧烤市场的行情,羊肉串的利润为30%,海鲜烧烤利润更是高达70%。目前羊肉进价30元左右一斤,一斤羊肉能穿大串20多串,每串3-5元;小串能穿七十串,平均每串1-2元。穿成串后至少能挣回90-120元。如果是自己雇人穿串利润还高些。如果是纯山羊做羊肉串的话,利润最多三成。

目前济南本地的整头山羊的价格为14-15元一斤, 绵羊则10元一斤。如果羊贩子自己杀羊,一套羊下货价值40-50元,羊皮能卖20-30元,每只羊纯利润就有五六十元。而如果羊贩子把整头羊拉到市场上卖给烧烤摊主,其售价则将飙升至每斤25元,这一来一回中间能赚上千元。据齐鲁晚报此前的调查,济南人一天就能吃掉7吨烤羊肉串。吃的羊肉以波尔山羊居多,都是从周边的繁育基地运过来的。

在所有的烧烤品里面,羊肉串的利润其实是最低的,真正利润高的是脆骨、红白腰、鱼虾等,其中红白腰为50%,马步鱼为50%以上,黄花鱼为70%以上。烧烤中销量最好的是翅中、翅尖、马步鱼等。

烧烤是一条产业链,烧烤摊仅仅是最下游的一环。羊贩子、串工、烧烤师等,都能从这条产业链上获利。请人穿一个小串8分,一个大串1毛。穿串多是两人搭配,从上午干到傍晚。一天多的时候,能穿三四千串,少的时候,就穿几百串。一个烧烤季有的人穿串能赚到2万元。而烧烤师傅更吃香。目前济南市的烧烤师月收入在6000元左右,带秘方到外地做烧烤的烧烤师,月收入甚至能达8000至10000元。

目前济南转让烧烤摊并不便宜,动不动就二三十万。单干烧烤,一年只有六七个月挣钱。一般比较大的店年入百万很正常,小店的话经营一般的一个月三五千也是常事。烧烤遍地都是,但是新店很难干过老店。烧烤店要么是忙死,要么是闲死。多位烧烤摊主向记者透露,一个小规模(5张桌子以下)的烧烤摊日均利润3000元左右。中等规模(5-10张桌子)的烧烤摊日均利润基本上为5000元。两三层的大型烧烤店,每天利润大致在八千到一万元。按照每个烧烤摊3000元的日盈利能力,从4月干到10月,全市上千家烧烤摊半年的保守利润为5.4亿。

地摊烧烤文化20余年不降温

尽管济南烧烤在环保方面的弊端一直为人诟病,其卫生状况也无法让人放心,但每到夏天,街头的烧烤摊依然是人满为患。这就不得不提到济南人对烧烤的独特感情。其实这种状况的产生,与济南的经济、文化及自然环境均有关系。

早在上世纪80年代,烧烤便在济南火了起来。当时第一批烧烤集中出现在经一纬九附近,那里的烧烤多以“一九”命名。那时候的烧烤比现在的露天烧烤条件还要简陋,价格也十分低廉,基本上2毛钱一串。这奠定了济南烧烤的一大灵魂——廉价。最开始的露天烧烤和马扎都是一种地摊形式,是一种低消费。随着时代发展,其他城市纷纷出现大量酒吧、夜总会的时候,济南却由于种种原因在这方面落后不少,最终获利的,自然也是同样能消磨时间的烧烤摊。

烧烤其实不是济南人的发明,但济南的烧烤却称得上是味道最好、种类最全,全国出名的好吃。每一种食材烤起来对火的要求都不一样,知名学者魏新曾说全国烧烤有名的地方自己大都去过,辽宁锦州、新疆、内蒙古的烧烤都不错。不过,吃小串还是济南最好。

济南地处群山之中,夏季气候非常闷热。直到上世纪八九十年代,很多人家里仍未安装空调,选择到院子里或门口摆个小桌,配上甘甜的泉水,也是个消暑降温的好办法。即使如今降温早都不是什么难题,豪爽粗犷的济南人也往往希望少些拘束,坐在室外。室内毕竟是个密闭空间,喧哗、走动甚至是吸烟、喝酒都得顾忌他人的感受。

同时,近几年烧烤已然被塑造成了济南的名片,这影响了很多或许对烧烤本不感兴趣的济南人。有专家认为,烧烤在济南已形成了一种认同感和仪式感,即很多人觉着夏天不来顿烧烤不算济南人。

相关链接

济南经典“撸串”地推荐

1、老金烧烤

推荐:烤翅中、小龙虾、烤千叶豆腐、烤鸡脆骨、烤鱼、烤骨髓

评价:低矮的小板凳,诱人的烤串,畅爽的啤酒,精彩的足球赛。这就是老金,除了口味有些偏咸以外其余的都挺赞。推荐肥牛和翅中。有大串羊肉和小串羊肉,千叶豆腐很好吃,还有马步鱼,是一家自行车主题的烧烤,一进门就可以看到一辆山地车挂在门口,好霸气,7点以后就几乎没有位子了,夏天到了,人非常非常多,朋友聚会的好地方。

地址:历下区山大路195号(山大路与和平路交叉口往南50米路西)

2、牛阵烧烤

推荐:羊肉串、翅中、红腰、马步鱼、豆腐卷、牛板筋

评价:牛阵在济南算是烧烤界的“老儿”了。每一次去吃都不失望。串很大,烤得也很好吃。以海鲜烧烤为主,麻辣小龙虾、麻辣大闸蟹、醉八仙是特色,醉八仙就是8种海鲜,超级量大,很值,才88元一份,要了青岛啤酒3升69元,还要了烤串,味道一般吧。还要了辣炒花蛤68元,味道都很好。下次来济南还会来的,有个大屏幕看球喝酒超级爽,基本都是本地人。超级推荐!

地址:历下区泺源大街66号银座商城三期7楼

3、磊磊烧烤

推荐:羊肉串、鸡翅、蒜爆肉、心管、马步鱼、骨髓、烤虾、白腰

评价:氛围超赞超火爆,老济南的氛围恐怕别的地方难以找到了,各种串类小串一元的都是十串起买的,想要的客人现叫现吃,热乎随意。店里被老板的吆喝声衬得格外火爆,客流络绎不绝,被环境感染吃得相当痛快!最喜欢羊肉和红腰,红腰很嫩,完全没有腥味,羊肉也烤得入味鲜嫩,一口一串特别过瘾!马步鱼是甜味的,薄薄的一片透明色的,味道也很好!心管嫩嫩脆脆的,有些像板筋的样子但比板筋好吃。因为现吃现要所以尝了比先前点菜的时候多得多的肉串。特别推荐烤烧饼!一定要尝一下,酥酥的饼皮,孜然味浓厚,棒棒哒!

地址:市中区回民小区长春观街2号

4、马子全羊

推荐:羊肉串、翅中、马步鱼、肥牛、烤虾、多春鱼、蒜爆肉

评价:马子全羊地理位置优越,交通便利,停车方便,地处居民区周围,客流量很大。马子全羊也是济南比较有名的烧烤店了,一到晚上人就爆满啦,他家的烤羊肉串是一流的,很喜欢吃,还有牛板筋、心管儿、羊腰都很棒的。就是人太多,有点乱糟糟。

地址:天桥区堤口路163号1(近八里桥)

5、啤酒花园烤全羊

推荐:烤全羊、烤大串、烤鲜羊白腰、烤海捕虾、烤生蚝、瓦罐羊蹄、瓦罐大梁骨、麻辣龙虾

评价:啤酒花园真不简单,吃了这么多年的烧烤,头一次见酒店管理模式来经营的烧烤店。啤酒花园对烧烤品质的要求极为苛刻,羊肉选自长清山区放养的黑白小山羊,每天现宰现穿,保证新鲜。

地址:燕山店:济南市浆水泉路13-1号(路西);舜耕店:济南市舜耕路南段土屋路大桥北首(路东);工业南路店:工业南路义和宾馆东500米路南