

济南羊汤“江湖”，如此热辣滚烫！

全市羊汤馆超1700家，一天至少喝掉50万碗

每到冬天，济南各大羊汤馆就进入一年中生意最红火的时候。单县羊汤、滕州羊汤、临朐羊汤……济南的羊汤江湖派系林立，仅市区就多达上千家羊汤馆。从上世纪九十年代末兴起，到如今千店林立，这碗羊汤为何在泉城那么“香”？



管悦 张志恒 济南报道

天越冷生意越红火 羊汤馆天天排长队

12月16日中午，记者走进济南市历下区青龙街15号的教师之家赵家羊汤馆，只见不少消费者正在排队取餐。操作间内，厨师手持长勺，在翻滚的羊汤中轻轻搅动，鲜香四溢。

“最近济南气温降低，羊汤喝起来比较暖和，所以客流较前两个月有明显攀升。”工作人员介绍，十点半刚开店，店里陆续就坐满了，午饭高峰期需要排队，日销量在八百碗以上。

和赵家羊汤馆一样，单县膳缘羊汤馆（舜奥华府）里同样热闹非凡。12月16日晚7点，记者在这家店看到，店主老李（化名）正忙着给排队的顾客点单。

顾客凭小票在窗口排队取餐，厨师在大瓷碗里放上切好的羊肉、羊杂等食材后，舀入羊汤，根据客人喜好撒入一把香菜和香葱，一碗羊汤就可以上桌了。

这已是老李经营羊汤店的第22个年头，此前他一直在北京开店。2014年，老李选择回乡创业，在济南东部开了一家羊汤店。周围住宅区、写字楼众多，老李的生意也因此十分红火，店面从最初的140平方米，第二年就扩张到了280平方米。

从每年十一月份到来年五月份，是喝羊汤的旺季，尤其是冬天。老李的门店最多时一天可以销售上千碗，平均日销量六七百碗，客单价40元左右。随着生意日渐火爆，老李的亲朋好友也干起这一行，相继在济南开出五家门店。

据企查查数据显示，济南现有羊汤馆相关商户1700余家，其中，今年新增注册羊汤馆就接近200家。连日来，记者走访济南多家羊汤馆发现，品类分为羊肉汤、羊杂汤、全羊汤等多款，价格在15-55元/碗，冬季日销量200-800碗，其中大多数店面的日销量为四五百碗。

基于上述数据，以单店日销300碗羊汤的保守数值推算，冬季一天，济南大大小小的羊汤馆至少能卖掉50万碗羊汤。

从单打独斗到品牌化 受众呈现年轻化趋势

“现在天气寒冷，喝口羊肉汤很舒服。”济南市民李新龙（化名）是羊汤店的“忠实粉丝”，自打入秋以来，他便成为羊汤馆的常客。

谈及羊汤在济南的火爆，原济南饮食协会会长、现任山东预制菜产业联盟副秘书长的赵欣感受颇深。“济南作为省会城市，省内多个城市风味的羊汤在此聚集，形成了独特的羊汤饮食文化。三伏天和三九天，不少济南人都有喝羊汤的习

惯，温润滋补。”赵欣介绍。

赵欣表示，近年来，通过羊汤品牌文化的持续输出，羊汤受众也呈现年轻化趋势，“以前受众以30-50岁男性为主，现在不少年轻人也爱喝羊汤”。

与此同时，随着消费者需求变化，济南市场上的羊汤品类，也从单一的清汤增加至红汤、白汤等多种类型，搭配的主食，也加入了各地颇具特色的吊炉烧饼、油饼、蒸包等。其中，不少羊汤馆也变成集炒菜、烧烤等一体的综合餐馆。

值得注意的是，为了吸引更多市民品尝，济南不少羊汤店一改以前的“单打独斗”，开始转向品牌化、流程化连锁经营模式，如陈氏全羊、刘一碗等品牌。

从清汤到白汤、红汤 羊汤味道越来越“浓”

细数济南羊汤江湖，自然少不了本土化代表。“老板，来碗羊杂汤，再来俩烧饼。”作为济南本土羊汤的代表——地瓜羊汤从每天早上八点就开始了“火热”的一天。店内炉火旺盛，一口大锅咕嘟咕嘟作响，店外等待点餐的顾客也排起了长队。

由于爱喝羊肉汤，济南人展先生一家自1989年开了这家地瓜羊汤馆。彼时，济南市场上的羊汤馆并不多，多以小店为主。其中，金家羊汤、大观羊汤、彩虹羊汤等门店比较有名。

展先生说，清汤就是济南羊肉汤的标志。“清汤羊汤只使用山羊的腿骨、山羊肉和水同熬，其他调料一概不用，熬好之后由食客自行加调料。”展先生说，熬煮羊汤火候要恰到好处，连夜熬好。

在赵欣印象中，自上世纪九十年代末开始，随着交通运输方式发展和外来务工人员增多，单县羊汤、临朐羊汤、滕州羊汤等多个具有地域特色的羊汤馆，逐渐在大街小巷兴起，济南羊汤江湖随之发展壮大，市场上的羊汤品类，也从单一的清汤增加至红汤、白汤等多种类型。

“济南作为省会城市，消费群体庞大，历来都是餐饮品牌的必争之地，引来各地羊汤馆扎堆。”谈及羊汤馆在济南兴起，赵欣说。

因地域和饮食文化不同，山东各地羊汤也都各具特色。以莱芜羊汤为例，源于清代，选用当地放养的山羊，汤清肉嫩，味道鲜美。潍坊临朐羊汤则选用当地黑山羊，羊汤汤色清澈，味道醇厚，临沂沂蒙羊汤由全羊骨、山泉水和13味中草药慢火熬炖，汤浓肉香。

对于老李、展先生等众多羊汤馆老板来说，看着客人吃下一碗碗热腾腾的羊肉汤是一种幸福。“一碗羊肉汤，是一种味道，一种情怀，更是一种传承。”

在未来日子里，相信这碗羊肉汤会继续散发独特魅力，成为更多济南人心中难以忘怀的美味。



每天一大早，济南市高新区一家羊汤馆就有市民前来喝羊汤。

山东特色羊汤，如何香飘全球

专家：讲好品牌故事，实现标准化经营很重要

管悦 张志恒 济南报道

我省多地特色羊汤 正加速走出省内

12月18日早7点，刘一碗羊汤（二环南路）店就已坐满了人。

2015年7月，山东刘一碗餐饮有限公司总经理刘永林带着祖传的潍坊临朐羊汤手艺，在济南市槐荫区南辛庄西路开出首店，开业当天售出近三千碗。目前，单店日均销量也在500-1000碗。

趁着济南市场上的火爆，其团队通过复制成熟的经营和制作模式，实现了大规模连锁开店。目前已拥有超500家加盟店，分布在辽宁、河北、天津等地。

和刘一碗一样，来自单县的“单养千秋”品牌羊肉汤，也开始走向全国。2021年8月，山东省内首家带有国有独资企业背景的单县羊肉汤店——“单养千秋”落地济南。开业首月，门店营业额超过50万元，高峰期店内更是“一座难求”。

如今，“单养千秋”通过复制样板店模式和经验，开展“单县羊肉汤”的连锁化经营，走向了安徽、上海、江苏等多地市场。目前，该品牌的直营店达8家、加盟店19家、品牌合作店89家、品牌体系店达116家。预计到2025年底，直营或加盟的连锁店将发展到3000家。

“我们首先以距单县较近的济南、济宁等地为目标城市，通过搭建供应链、冷链运输等方式，复制成功的运营经验和模式，将单县羊肉汤品牌逐步拓展到更多城市。”单县羊肉汤协会会长张世河介绍，近年来，单县羊肉汤品牌影响力和规模正逐渐扩大，不仅在北京、郑州等北方市场扎根，也逐步拓展至广州、杭州等南方城市，以及日本、澳大利亚等海外市场。

除临朐和单县羊汤外，莒县羊汤、沂蒙全羊等山东多地的特色羊汤正加速走出省内，相继进军上海、北京等地。

近几年，在北京、上海、杭州等地，山东羊肉汤店曾多次出现“开业即排队”的火爆场面。单县羊肉汤更是跨海出圈到日本、澳大利亚等海外市场。山东羊汤是如何从齐鲁大地飘香全球的？未来又该何去何从？



济南一家羊汤馆坐满食客。

山东羊汤想突出重围 还有很长的路要走

事实上，这并非山东羊汤首次尝试“走出去”。以单县羊肉汤为例，早在二十年前，就已有不少当地居民带着手艺去外地支起了摊，但效果不尽如人意。

“全国以单县羊肉汤命名的餐饮店最多时近3万家，但单县人开的门店仅有2000余家，不到总数的10%。”单县三义春羊肉汤制作技术第四代非遗传承人窦剑锋介绍，单县羊肉汤制作工艺复杂，技艺传承多以传帮带为主，“缺乏专业的技术人才，而且存在低散乱、各自为战的情况”。

在社交平台，不少消费者反映，部分门店虽挂有“单县羊肉汤”等招牌，但所用羊肉、配料等均非本土采购，且没有标准的生产流程，导致口味与当地相差甚远。

作为中国传统美食，羊肉汤并非仅山东省内独有。内蒙古海拉尔羊杂汤、辽宁本溪小

市羊汤、四川简阳羊肉汤等也各有风味。美食作家、食评人王老虎坦言，一方水土养一方人，山东羊汤要想突出重围，扎根外地市场，还有很长的路要走。

王老虎表示，济南及山东省内市场上的羊汤店，多处于有品类、无品牌状态，且大都是街头夫妻小店。相比沙县小吃、兰州拉面等，缺乏统一品牌和聚力发展。

建立基地、提升口味 羊汤生产逐渐“标准化”

事实上，为叫响品牌，山东羊汤也在做着诸多努力。

“为适应更多人口味，我们在原有工艺上进行了提升。”山东刘一碗餐饮有限公司总经理刘永林介绍，通过打造专属生产线，研发料包，实现了去厨师化，也实现了产品标准化、统一化。

为扩大市场，单县羊肉汤使出“浑身解数”。2019年，单县投资1.2亿元，建成全国最大的青山羊保种育种创新示范基地，提高青山羊出栏量。同时，全力打造“单县羊汤师傅”本土特色劳务品牌，截至目前，全国“单县羊汤师傅”品牌从业人员已达2.5万人。

为了让莒县羊肉汤保持自身特色及长久发展，2023年11月，莒县相关部门联手制定了《莒县羊肉汤制作规程》团体标准，更好引导行业实现标准化经营。

谈及山东羊汤未来的发展前景，原济南饮食协会会长、现任山东预制菜产业联盟副秘书长赵欣认为，可以借鉴兰州拉面、沙县小吃等地方特色产业的发展经验，满足标准化、可复制条件，配合冷链运输方式，推动山东羊汤更快地走向全世界。

各地在保留特色的基础上，要加快形成发展羊肉汤全产业链产业并制定好严格、统一的行业准则。在赵欣看来，未来，应以科技助力山东各地羊汤品牌建设，利用网络视频、直播带货等新形式，讲好品牌故事，持续输出山东羊汤文化，收获更多年轻消费者喜爱。