



扫码下载齐鲁壹点
A04-A05

齐鲁晚报

2021年10月17日
星期日

记 / 录 / 美 / 好 / 瞬 / 间

□□
编组
编辑
武颜莉



扫码看视频



为了保证品质，店里所有的把子肉都是张文韬自己做。

大明湖畔把子肉“人气王”



文/片/视频 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 王鑫 张中

如果说哪种食物最能代表济南，那一定是把子肉。

深秋的济南已有了凉意，每天21时许，总有许多年轻人为了吃一口传说中的武岳庙把子肉，冒着寒风，在县西巷和后宰门街路口西侧的武岳庙排起长长的队伍，这已成为济南远近闻名的街头一景。

济南的深夜食堂从不缺把子肉的身影，很多老摊十几年如一日的坚守，换来了食客们的笃定追随。不知情的人总认为是优越的地理位置和当前的网红经济让创业不到3年的武岳庙把子肉如此火爆，而知情的人会说，这是店主执着坚守和用心的结果。

武岳庙把子肉的老板叫张文韬，是一名70后，他不愿意人们把他的店当成网红。他之前在济南餐饮界摸爬滚打了很多年，经营过西餐，干过中餐，也做过大酒店。高光时刻，他拥有员工270多人；遭遇低谷，也让他差点失去活下去的勇气。

痛定思痛之后，张文韬将济南最传统的、最大众的把子肉当做自己从头再来的选择。2019年5月，身无分文的他借了一千元，开起了路边摊。

选择在武岳庙附近出摊并不是因为这里繁华，而只是因为离家近。刚开始一人一车，买菜、炖肉、出摊、收摊，所有的事情都是他自己做。看他现在一切驾轻就熟，你可能不信，虽然做过餐饮，但在卖把子肉之前，他还从没掌过勺。

第一天，颗粒无收；第一周，营业额也不过两百元，当年10月份收入才过千元。客人是逐渐多起来了，妻子看他实在太累，一个人忙不过来，就辞了工作来帮他，他的摊位成了名副其实的夫妻档路边摊。如今的生意红火，着实是两个人一晚上一晚上熬出来的。

疫情后复工，张文韬将餐车换成了武岳庙旁一间十几平方米的店面。每天下午2点，他便到店里做准备工作，先是收拾肉，进入炒糖色、炖肉环节后，他才开始炒菜。浓郁的酱香味常引得不少路人驻足、询问。最初是22点开始售卖，现在为了顾客少排队，提前了15分钟。

如今，找张文韬谈合作、加盟投资的人络绎不绝，但他没有头脑发热盲目扩张，只开了3家直营店。十一假期，张文韬又接收了一家外卖厨房，将它改造成自己的中央厨房，既能保障品质还能减轻工作量，这也是他近期最重要的工作。

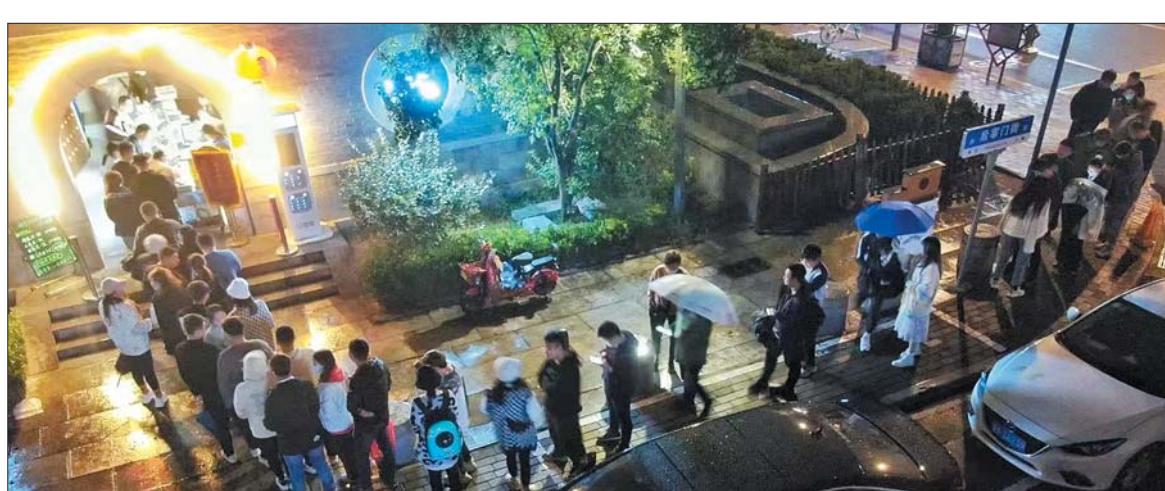


晚上的销售总管是妻子，但张文韬也要卖一会儿，看看顾客对菜品的反映。



▲虽然有了店员，但张文韬仍习惯自己动手。

▶新中央厨房七口大炖锅一次可以炖700斤肉。



下雨天也要排长队，才能吃上传说中的把子肉。