



# 视觉周刊



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

□□组版：  
编辑：武俊莉



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”



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。



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,也做过大酒楼。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。