请叫我串都

额滴神啊!济南人一天能吃掉7吨 烤羊肉串

泉城的吃货们为咱济南赢得“串都”之名

本报记者 王杰

风靡大街小巷的烧烤摊,为济南赢得了“串都”之名。“串都”之名背后是:济南每天庞大的羊肉供应量。记者从济南市场牛羊肉的主要供应商那里了解到:目前济南市面上羊肉供应由30家供应商控制,整个济南一天能吃掉7.2吨羊肉。

30家肉店供应 济南羊肉市场

左超牛羊肉店是济南回民小区牛羊肉批发市场规模最大的一家羊肉供应商。店主左超从事牛羊肉生产供应已有20余年,是济南市许多大型烧烤摊的主要供货商,更有许多小烧烤摊主慕名而来。

据其介绍,目前市场上羊肉主要分为山羊肉与绵羊肉。一般情况下,烤羊肉串、涮羊肉所用羊肉为山羊肉,煮羊汤所用羊肉为绵羊肉。“市场上还是以绵羊肉为主,能占70%左右,山羊肉占30%。”

左超称,出于民族宗教风俗等原因,牛羊肉无法像加工生产猪肉那样,通过肉联厂进行大规模生产,因而官方难以统计其精确的生产量。“现在市面上的牛羊肉都是由个体厂家提供,厂家从羊贩子手中买羊,然后在自己的屠宰厂生产,最后供应到市场上。”

左超牛羊肉店便是上述生产模式。目前在济南市场上,规模相当的羊肉供应商约30家,其余中小批发商从这30家供应商手中进货。“也就是说,这30家供应商控制着济南的牛羊肉供应。”

一天卖9吨山羊肉 八成用来烤肉串

据左超介绍,只有自己的店和另外2家供应商,单供应山羊肉,其余20多个商家则是绵羊肉、山羊肉兼顾。

据悉,目前济南市场上,山羊肉价格32元/斤、绵羊肉价格22元/斤,和全国主要城市的羊肉价格相比,济南市羊肉价格较低。“价格低,不是因为卖不动,恰恰是因为销量好,市场竞争激烈,厂家只能降低自己的利润空间。”左超称,羊肉价格竞争激烈,是济南人爱吃羊的原因,“济南人认羊,就觉得羊肉好。”

根据自己肉店的日销售额,左超做了一项粗略估算。“我们平均每天销售100只小山羊,重量在1吨左右。”左超称,其他供应商也基本是类似销售规模,“保守估计,整个济南市一天能卖出30吨羊肉;按照7:3的市场份额,小山羊肉一天卖出9吨左右。”

“济南烤串旺季一般是从四月持续到十月,在该时间段,市场上80%的小山羊肉都拿来做烤串。”根据左超的说法,记者保守计算下来:整个烧烤季节,济南市场有1296吨羊肉用来做烤串,济南人平均一天吃7.2吨左右的羊肉串。

“前几年应该大于这个数字,近两年因为羊肉价格上涨、猪肉串的冲击,羊肉的销量整体有所下滑。”左超说。

羊腿、羊肉串、各类蔬菜……烧烤摊上生意火爆。 本报记者 张中 摄

二环南路一家烧烤店生意火爆。 本报记者 赵伟 摄

没喝扎啤撸过串,别说你来过济南

济南人吃烤串的习俗从上世纪90年代就有了

济南素有泉城美誉,但近年来,济南的羊肉串被外地游人所盛赞,许多游人就此戏称济南“串都”。济南民俗学家刘学斌称:济南烧烤兴起于上世纪90年代,是一种新兴的市井文化。“外地游客喜欢,是因为能在其中直观感受到济南人豪爽、善交友的民风民俗。”

本报记者 王杰

羊肉串多且好吃 外地人称“串都”

“串都”,顾名思义,以羊肉串闻名的城市。“济南满大街都是烧烤摊;济南的羊肉串好吃;去济南必吃羊肉串”的类似说法在网络、旅游攻略、外省人来济见闻中广为流传。如此一来二去,济南便有了“串都”之称。

虽无法官方考证,但可从济南人与外地游人的交流见闻中略知一二。“十多年前,武汉人就知道济南的羊肉串。”市民张建称,2000年初自己出差武汉,途中无聊与同车几名武汉本地人聊起济南印象,“人家压根儿没提泉水,都说济南的羊肉串好吃。”

省城某导游公司的王经理称:担任导游十年间,越来越多外地游客奔着吃串的目的而来,“烧烤羊肉串是济南一大特色”。2013年毕业后、从北京来济工作的李文也有类似看法。谈及济南羊肉串,李文直用“凶猛”一词来评价:“北京也有烧烤摊,但人们吃肉串顶多七八串,在济南动不动就上百串。”

在济工作五年的安徽人小鲍也表示:外地朋友来看他时,都奔着济南的羊肉串而来。“本想在高档酒店招待他们,他们不领情,嚷嚷着要吃济南的串。”

羊肉串来自新疆,却在山东济南发扬光大。济南回民小区附近的一名烧烤摊老板来自新疆,“一到夏天,济南满大街都是烧烤,我在新疆也未见到过如此大阵势,所以就来这开店了。”

如果新疆人来济开烧烤摊不稀奇,那新疆人吃过济南烤串再不爱吃家乡肉串,足以说明济南烧烤的魅力。新疆乌苏的小蔡来济工作两年,工作之余经常去烧烤摊享受一番。问及烤串差异,小蔡称:济南的串小但味道香,而且济南烤串花样多,“水果、蔬菜、海鲜竟然都烤着吃,很神奇。”在济读书的新疆学生小关称:济南烤串花样多,吃着不容易腻,“在新疆我很少吃,来济南却经常去吃。”

大声吆喝、不顾形象 “撸串”吃的是闲适

吃羊肉串,济南人俗称“撸串”。“串都”之名在外地人间流行,但却只有济南本地人能理解“撸串”背后代表的闲适。不管金领还是蓝领,有事没事去撸串早已成为济南人的夏季消遣、聚会首选。

在济南,烧烤最有名的莫过于回民小区。作为消夏利器,从日落黄昏到半夜凌晨都是烧烤摊的黄金时刻。每到晚上,整整一条街上都摆满了小桌子小马扎。一批批食客慕名而来,俊男靓女、大爷大妈、未换装的职业白领、稚气未脱的大学生……

现场尤为热闹,每桌人都大声叫喊,食客们全然不用顾及自己形象,大吃大喝,大声说话叫喊,旁人也不以为奇。不时还会有服务员上前来送串,劝客人们换换新口味,尝尝新鲜货:“腰子来几串?”

“带过几个外地朋友去吃过,都说吃肉串、喝啤酒的感觉很爽。”小鲍称,外地人都觉得爽,就难怪济南本地人对烧烤乐此不疲。据报道,个别烧烤摊生意好时,一个晚上能赚一万元,足以证明济南人是多么爱吃串。

露天烧烤虽饱有情怀,但每当烧烤季“烧烤摊半夜扰民、烤烟污染环境、食客光膀子影响市容”等各种报道,让羊肉串烧烤俨然成了负面新闻的代名词。不过,这在侧面也反映了烧烤摊的普及程度之广泛。

近些年,随着城管部门对于室外烧烤的整治力度,部分烧烤摊已转向室内。环境虽得到美化,但不少市民却对此吐槽:室内吃烧烤失去济南撸串特色,“还是坐着小马扎、喝着扎啤嚼着肉、喝到兴起赤膊上阵,来得爽。”

上世纪90年代 济南人就“撸串”了

许多外地游人很好奇济南到底有多少家烧烤摊,但至今无人解答。有人称:济南有多少小区便有多少家烧烤摊。但殊不知,烧烤摊往往都是自主扎堆,没有分布规律。以燕子山小区东路为例,这条不知名的百米长小区街道,每到夏天便扎堆十多家烧烤摊。

“羊肉串的兴起与上世纪90年代初扎啤在济南的流行密切相关。当时市民避暑消夏,爱喝扎啤,慢慢带火了羊肉串。”济南市民俗学家刘学斌认为,撸串归根到底与济南人豪爽的性格有关。“与南方人爱喝茶不同,豪爽、善交的济南人爱喝扎啤,扎啤又带动了羊肉串。”

刘学斌称:上世纪90年代初,济南街头才冒出几家烤羊肉串摊。后来,因经营成本低、社会劳动力富足,许多市民便投入到烧烤行业。“当时经一纬九路的烤羊肉串最出名,现在许多烧烤摊还打着该招牌,一九指的就是经一纬九路。”

“有钱人喜欢撸串,讲的是朋友私下间的情意;普通市民喜欢撸串,讲的是经济实惠。它里面有浓浓的人情味。”刘学斌称,撸串所代表的是一种新兴市井文化,“外地游客喜欢,不光是因为它美味,更因为能在其中直接感受济南人热情好客的民风民俗。”

夏夜路边,光膀子撸串的济南百姓。 本报见习记者 王小蒙 摄

祝甸路有以烧烤为特色的餐饮一条街。 本报记者 张中 摄

单车主题烤吧,别具特色。本报见习记者 王小蒙 摄

酒吧主题、海盗主题、爱国主题……

主题式烤吧火遍泉城

骑一把单车,听一曲音乐,吃着烧烤畅抒爱国情怀。越来越多的主题烤吧出现在泉城街头,吸引着80后、90后的年轻人,消费人群中六七成是年轻人的身影。

本报见习记者 王小蒙

各类主题烤吧 济南有十几家

5月,位于普利街的七佰客单车主题烧烤和位于经四路的动力巅峰音乐主题串吧相继开业。截至目前,酒吧主题、海盗主题、爱国主题、音乐主题等,泉城各类主题烧烤吧已多达十多家。

烤安贝爱国主题烧烤去年便已开业,据店内负责人回忆,当时泉城几乎难觅主题烤吧的影子,而今年烧烤季,各类主题烤吧相继出现。

烤动力是济南第一家以“酒吧”为主题的烧烤餐厅。一进烤动力主题餐厅的大门,就可以看到大黄蜂的机器人,接着就是一个吧台,吧台上摆放着各种类型的酒。

该餐厅负责人丁经理介绍,烤动力每天晚上都有驻唱乐队和驻唱歌手进行表演。从下午6点开始,一直到次日凌晨1点左右,驻唱歌手会根据客流量等安排自己的演唱时间。

“晚上七八点是客流量最多的时候,而高峰期前来就餐的顾客还需排队10分钟等位。”丁经理介绍,主题式烧烤餐厅是主题文化和烧烤文化的结合。烤动力的主题是酒吧文化,在餐厅中设置了吧台,邀请了驻唱歌手,把餐厅的灯光调暗,就是为了营造一种酒吧的氛围。

自行车店变身 单车主题烤吧

挂在墙上的自行车架,悬在头顶的七彩单车,墙边的自行车配件,还有门口修车的师傅,怎么看这家店都是一家自行车专卖店。而今,普利街上的这家开业已三年的七佰客自行车店,利用单车资源,摇身一变成为一家单车主题烤吧。

“大家都是自行车爱好者,平时以车会友,晚上正好吃串聚个会。”七佰客负责人姚鸿源介绍,店内的自行车生意不太好做,便萌生了开一家烧烤店的念头。“正好有单车资源。”

花5万元重新进行了装修,还请了一名专门做烤串的师傅。“白天卖车、晚上烧烤,也是自行车爱好者一个交友的平台。”姚鸿源笑谈,自己这店才是真正的主题烤吧,也能使收支更加平衡了。

而在烤安贝爱国主题烧烤店,你还可以享受到“特种兵”为你服务。这家餐厅店内悬挂了中国地图和红艳的国旗,服务员身穿迷彩服,店内还有钓鱼岛的包间。“瞬间激发了我的爱国之情。”消费者小谭发出感叹。

80、90后年轻人 占消费六七成

主题烤吧营业时间大都持续到凌晨,大屏看球、动感音乐和闪烁酒吧几乎是各大主题店的标配。“烧烤文化和酒吧文化实际上有共同的地方,烧烤需要一种轻松愉悦的氛围,而酒吧也是一个放松的场合,两者吸引到的消费群体都是时尚年轻人。”丁经理说。

这里加入了很多年轻的元素,迎合了他们的需求,自然吸引了不少80、90后的年轻顾客。动力巅峰音乐主题串吧董经理告诉记者,在消费人群中,年轻人占了绝对主力。而记者询问各家主题店发现,80、90后的消费者普遍占到六七成左右。

“装修独特,既能看演出,烤串又好吃。”不少消费者提到,主题烤吧充满小资的情调,放松又惬意。

这些主题烤吧比路边摊价格高不了多少,也是吸引年轻人的重要原因。“烤动力一只大虾价格9.9元,羊肉大串的价格是8元一串,两个人一百多块钱差不多了。”常去主题烤吧的学生小洋说,人均50到60元左右就能吃得很爽,不少热门的主题餐厅,节假日的时候还要排队。