



淄博烧烤夜经济之城崛起

一座鲁中城市的烟火“包容”

宵夜自带顶流特质，永驻夜经济王座，烧烤也是。

有道是：城市烟火气，最抚凡人心。淄博，这座以工业闻名的鲁中名城，正迎来一个超级IP——淄博烧烤。

在互联网的各大平台，只要搜索“淄博烧烤”四个字，满屏关于淄博烧烤的攻略与好评便如潮水般汹涌而来。

如果说淄博为什么会与烧烤结缘，或许与它走过近120年的工业发展史有千丝万缕的联系。

时至今日，此次，以烧烤出圈的淄博，已逐渐成为一座有烟火气息的夜经济之城，甚至已经成为一座有独特魅力的旅游目的地城市。

这次，淄博真的“火”了。

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 张文珂
魏馨瑜 张荐博

烟火气

七月盛夏，傍晚热浪渐退。当这个城市蛰伏了整整一天的食客们不约而同地走出房门，在市井巷陌中寻找的美味。

张店东二路悍码头烧烤广场内，早早拉开烧烤店们的李相军按开了店铺的灯箱。“湘军烧烤”灯光的照耀下，刚切的羊腿肉、火红的龙虾、金黄的烤鱼，连同海鲜蔬菜一起码放在碳炉前。

此后将近8个小时的时间，东北烤串、红岛小蛤蜊、万州烤鱼，夹带着金黄玉米烤出的焦甜香味等将充斥在这里。

这些来自不同地域的食材虽然地理空间上相差千里，饮食文化也隔千山万水，但在这个烧烤摊的一只烧烤炉前，完成了相聚。

在位处南北交接之地的淄博，当烧烤啤酒成为夏日的标配，诸如“湘军烧烤”此类南北融合的烧烤店铺（摊位）并非少数，它们与淄博其他烧烤一起，如星罗棋布般盘桓在淄博的大街小巷，勾勒了淄博盛夏之夜的城市烟火。

数目繁多的淄博烧烤夹着烤炉上空那特有的烟熏之气，吸引了八方食客在此汇聚，特别是淄博烧烤经济迎来消费旺季的当下。

与李相军一同搬入烧烤城的老板们，受到络绎不绝的食客支持，使他们的收入与从业前相比，可谓是不可同日而语。

不仅如此，食客尝到的淄博烧烤，表面上是一顿无可厚非的美食，但从它的深层次考虑，背后是一条完整的产业链条。

从养猪、牛、羊开始，关于烧烤的第一个产业就已经形成；此外，与烧烤相配套的小饼、葱、啤酒等周边产业在烧烤火爆的同时，也感受到了一次产业链条带动的红利。

“截至7月21日，在张店区，共有395家工商登记在册且名称含‘烧烤’二字的餐饮店。”张店区行政审批局一名人士表示。

此外，如果按照一家烧烤店5名员工计算，在实有面积仅



110.92平方公里的张店区，烧烤行业或许就解决了至少2000人的就业问题。

来自百度大数据中心的统计显示，六月份的烧烤经济已然超越居民其他消费物的CPI指标，成为了淄博最强的CPI经济指标，跻身于市民平均消费水平的“龙头”，7-8月份，疯狂的烧烤经济依旧以34%的增长速度持续走高。”

那么，没有下药的淄博烧烤为什么有这么大的魔力？

除朦胧的夜色、清凉的啤酒以及散发着麦香的小饼带来的“天时物配”，街边一眼望去霓虹闪烁，余韵未消的城市或许能给出答案。

凭什么？

中国古代很早就出现了用以烹制食物的“炙”“炮”“燔”法。

《礼记·礼运》：“夫礼之初，始诸饮食，其燔黍捭豚”，即记载了早期烹饪的方法，孔颖达注疏云：“燔者，加于烧石之上而燔之”，类似于石板烧肉，“燔”法是一种非常原始的烹调手段，而“炙”法则流传更广：《说文》释：“炙，炙肉也。从肉，在火上”。《礼记·礼运》：“炙，贯于火上也”，即是将肉以叉贯起，并在火上烤熟。

普遍的观点认为，烧烤是烤肉的一个分支，在淄博发展有上千年历史了。

淄博，齐国故都，有着自成一派的饮食文化。当时，齐国由管仲实行改革，以“明”“贤”从乡里选拔人才，精于煎、熬、燔、炙，又是调味专家的易牙被选中，成功走进齐桓公的身边当御厨。

而他擅长的“炙”便是今天烤串的鼻祖。

1665年，清代著名学者、博山人孙廷铨就编著了《颜山杂记·石炭》一文，文中详细记述了当时淄博地区的地质、凿井、煤炭开采以及后期利用的相关信息。

不仅如此，在200年后的晚清时期，德国地理学家李希霍芬也对淄博当时的煤炭储量及分布展开了详细的研究与调查。

事实上，从明末开始，淄博就依据丰富的矿产资源和人文优势开始发展工业，逐渐形成了以煤炭、琉璃、陶瓷三大产业，一时间淄博地区工业发达、商业繁荣、生活富足。

因此，淄博的老百姓就有了更多的心思钻研家常美食，极大地促进了淄博餐饮业的发展。

正如火火造就淄博一样，烟熏火燎的烧烤在融入淄博这座城市的时候，显得是那样自然。

华灯初上，烧烤的香气也一并漫起，作为鲁菜发源地，淄博有着深厚的美食文化，也孕育了热爱美食、享受生活的热情好客的淄博人。

“热辣”“实在”“充满烟火气”已经从内而外融入淄博这座城市的血液，它可以有“麦田”的时尚活力，同样不缺乏散发着烧烤味儿的烟火气。

包容与坚守

作为当前淄博夜经济餐饮中不可或缺的“主角”，烧烤无疑是晚上休闲娱乐中最具烟火味道、市井生活的亮点。

不过，不论从南到北，从东到西，烧烤总是能透露出独具特色的地域情怀。

在淄博，啤酒配着烧烤，烧烤伴着小饼，已成为当地夜经济的重要内容，而且还是人们夜生活的重要选择。

与此同时，夜经济的繁荣带动了烧烤业态的崛起。烧烤+啤酒+小饼，消夏休闲同样助推着夜经济繁荣。

淄博宵夜江湖，全城亮灯，淄博的夜晚上下半场各自精彩。

当然，如果提到“淄博烧烤”，它并不是单指的起源于本地的烧烤。

无论是哈尔滨烧烤、锦州烧烤，还是南方派系，在淄博无一例外入乡随俗的用起了炉子与小饼。

薛秀英是半个内蒙人，她在全国很多地方都做过生意，最后还是选择在淄博开烧烤店，一开就是

13年。她说，淄博的包容性是一个非常好的平台，这个平台可以包容全国各地的人来淄博从事烧烤事业。

包秀英说，淄博烧烤的从业者，大部分都是外地人。即便如此，这些来到淄博创业的外地人最大的想法是把“淄博烧烤”这个城市品牌带出去，真正做成有影响力的城市品牌。

“这十几年，因为烧烤我的人生也发生了改变，现在有车有房，不仅衣食无忧，还能实现一些自己的理想，我已经非常满足了，所以我一定要做一些公益事业，为回馈社会做点什么，毕竟人生就是这样有来有往。”身为党员的包秀英这样谈到自己的理想。

开了30年烧烤店的杨本新告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者，淄博烧烤之所以能长久存在，烤炉、小饼是最核心的内容。

在他的多年坚守中，靠的是经济实惠、食材新鲜，才把店铺一开就是30年。

不仅如此，哈尔滨烧烤城经营者王女士是土生土长的东北人，当她聊到为什么要到淄博来开烧烤店时，她说东北烧烤在当地非常普遍，但是开在淄博的东北烧烤数量还是很少，来到淄博后发现淄博的烧烤都带炉子，给人一种很亲切的感觉，于是乎就在淄博扎根经营这家规模不小的店铺。

淄博烧烤如同淄博这座城市的性格一样，开放包容。

出圈

2020年9月，一场集聚5万余人的麦田音乐节唱响淄博这片原本平静的城市。

那天，国内知名歌星薛之谦在与歌迷互动时，讲到前一晚去一家名为牧羊村的烧烤店，品尝到淄博烧烤的“灵魂”吃法——小饼卷烤串。

当天晚上，无数歌迷来到牧羊村烧烤店，真真正正过了一把淄博烧烤带来的味蕾享受。

从那以后，淄博烧烤真的“出圈”了。

杨本新说，从薛之谦推介他的烧烤店后，来淄博的年轻人越来越多，以周边地市的居多，每天都要接待很多慕名而来的食客。

早上去逛大明湖、爬泰山，中午在淄博吃烧烤，已经成为一部分山东行游客的必然选择。

令包秀英印象最深刻的的是一个长沙的食客专门坐飞机来淄博体验烧烤，去机场接机的朋友专门从青岛开到济南机场接到她以后再来淄博吃烧烤。问她原因，是在腾讯视频看到自己家的店意外走红。

事实上，在此之前，锦州烧烤全国闻名，不过随着各类新媒体平台频繁推介淄博烧烤，已经有不小的替代作用了。

包秀英说，从去年开始，他们就有意识地去打造品牌形象，打造一个可以代表淄博的品牌，无论以后分店开到哪里，都是淄博烧烤的一种文化输出。

夜晚，炭火发出微弱的光芒，铁签上的肉串发出“滋滋”声响。上到牛肉羊肉、下到脑花肥肠，盛夏的风一吹过，暗红的炭火烧得更旺，连啤酒都开始扑哧咕噜地冒泡。取一张具有淄博特色的小饼，将炉上的烤串取下，“包裹”饼中，“撒”一把特色蘸料，就是这样简单的烹饪方式与朴实的吃法，成为众多明星打卡淄博美食的首选。

6月11号，特别乌啦啦在抖音上传了花145元感受地道淄博烧烤的打卡视频，时至今日，这条时长4分钟的视频已收获86万点赞。

不久之后，旅居济南的Alex专程来到淄博打卡赵一家烧烤，与济南烧烤做了对比……

从薛之谦到乌拉拉再到外国友人推介淄博烧烤，淄博烧烤的逐渐“出圈”并不是一种偶然，作为一张独特的夜经济城市名片，它已成为无数淄博人心中的专属“情结”，随着夏季到来，淄博烧烤的热度同温度一同逐渐升温，它的存在平凡又热辣，畅快又鲜活，为淄博人美好生活添上了不可或缺的一笔生动注脚。