



中国人对烧烤的痴迷,可以说是自古以来就存在了。新疆喀什、辽宁锦州、云南昭通、黑龙江齐齐哈尔、四川西昌、吉林延吉等地都因烧烤出名,但近日各地大学生组团前往淄博吃烧烤成为网络奇观,淄博市政府也乘东风拟于“五一”前后举办“淄博烧烤节”……

淄博烧烤“火出圈”

A 淄博烧烤文化独特

“满车厢的大学生,空气中都是孜然味”。在济南工作的淄博人李周毅说,他一直相信有一天淄博烧烤能火,但从未想过能火到这种程度。

凭着“烤炉+小饼+蘸料”的烧烤灵魂“三件套”,淄博烧烤在社交媒体上突然爆火,特别是在周末,各大平台上出现了“大学生组团到淄博撸串”“坐高铁去淄博撸串”等相关话题,引起了广泛的讨论和热议。

李周毅说,上周他坐高铁从济南回淄博,车上基本上都是大学生,“车票早售罄了,他们宁愿买站票,或者上车补票,也要去吃烧烤”。

网上还流传着这样一个段子:“山东的大学生,一部分在泰安爬泰山,一部分去济南看趵突泉,一部分到青岛蹦迪,还有一半去淄博吃烧烤。”

据淄博当地媒体报道,近期淄博火车站一日到发5万人次左右,创下近3年来最高纪录,而其中大部分人都是前来品尝淄博烧烤的游客。

不少经验丰富的山东大学生们已经掌握了前往淄博品尝美食的攻略,只需花费200元左右就能乘车往返,领略当地美食的魅力。

淄博历史非常悠久,曾是“战国七雄”齐国的都城,为齐文化的发祥地。

淄博烧烤的起源难以考证,但据传淄博烧烤起源于清朝乾隆年间的一个叫“周记”的小摊贩。他在淄博城南门外的马路边上,首创了用豆腐皮包裹、炭火烤制羊肉串的方法,并以此赢得了当地人的喜爱和口碑。后来,这种烤肉方式逐渐流传开来,成为了淄博独具特色的美食文化。

淄博烧烤的爆火并非是一夜之间,而是经过多次网络传播逐渐引爆。最初关于淄博烧烤的热潮,可能要得益于社交媒体上的“种草”效应。

抖音上一位名叫“Mr.木”的博主发布的“淄博烧烤的正确吃法”视频获得了19.1万的点赞量,并转发22.4万次,吸引了大量的粉丝关注和追捧。而同城热搜榜上的“大学生组团到淄博吃烧烤”更是引爆了网友们的热情,搜索量超过了500万。

接着,淄博当地的一些烧烤店也开始在社交媒体上宣传,推广自己的烧烤,其中不乏“扛鼎级别”的牧羊村烧烤,吸引了无数网友的眼球。

这些烧烤店纷纷借助社交媒体力量,展示着自家的特色烧烤,引起了越来越多人的兴趣和好奇心。

李周毅说,淄博烧烤火起来之前,最多几家馆子排队,现在是家家都排队。

“藏在深山人未识,一朝成名天下知”,可以说是淄博烧烤的生动写照。不但当地人呼吁“把吃的机会让给游客”,连当地的烧烤店也自发行动起来。

截至目前,仅是淄博市辖区张店区就已自发成立多个行业自律联盟,成员商户达百余家。“自家的饭碗自家要端牢,不能把招牌砸了。”

与此同时,当地政府也通过行动,进一步擦亮“淄博烧烤”这张新名片。淄博市政府坦言,要抓住“火爆出圈”契机,成立淄博市烧烤协会,发布淄博烧烤地图。

此外,为了展示淄博烧烤文化,淄博拟于五一前后举办“淄博烧烤节”,并拟定3月至11月为“淄博烧烤季”。

同时,为方便外地大学生坐高铁来撸串,淄博除了对途经烧烤店的常规线路进行重新摸排,主城区42条常规公交线路覆盖33家烧烤店,还专门新增了21条定制烧烤公交专线。并宣布3月31日前,淄博全市国有A级旅游景区免首道门票,在全市34家A级景区推出“免费开放日”等活动。

中国旅游改革发展咨询委员会

B 突然爆火的文旅IP

专家委员孙小荣表示,美食是最受大众喜欢的一种“在地文化”,淄博烧烤文化独特,将山东卷大饼、围炉煮茶和撸串三者巧妙地结合起来,有着很强烈的仪式感和场景感。

不同于其他地方的“撸串”,淄博烧烤是为数不多保留独立小炉纯炭有烟烧烤的城市之一。在淄博烧烤中,每桌都会标配一个小火炉,服务员将七八分熟的烤串送到桌上后,顾客需要自己再加工:在小火炉上,烤出来的肉串滋滋冒油,用小饼一包,将肉一把撸下,再加上脆生的山东嫩葱,洒上自己调配的辣酱等蘸料食用,风味各有不同。因此,淄博当地有“三人行,必有烤串大师”的戏言。

孙小荣认为,正是淄博的这种烧烤方式,贴合了年轻消费者对传统生活方式、对“在地文化”追求,经过社交媒体的传播,才引发了“现象级”的消费潮流。

3月份以来,淄博当地“烧烤”关键词搜索量同比去年增长超370%;“淄博烧烤”关键词全平台搜索量则同比增长超770%。

有分析认为,对于“淄博烧烤”这个突然爆火的文旅IP,其生命力

不仅在于塑造美食品牌,更能更新城市形象、带动当地产业改变。但要想将淄博烧烤这一文旅IP发挥到极致,还面临不少挑战。

烧烤行业存在着一些常见的隐患,如食品安全问题、环境污染等,当下消费者对于食品卫生和质量有着高要求,如果烧烤店无法提供干净卫生的环境和优质的食材,消费者就很难放心消费并建立起对品牌的信任感。

孙小荣说,网红现象具有偶发性,但对于城市品牌的营销而言,某种产品或现象的“出圈”又是一次难得的机会,所以,淄博不仅要进一步巩固淄博烧烤的美誉度,更需要以淄博烧烤为纽带,让各行各业的“淄博好品”都跟着淄博烧烤一起“出圈”。

淄博烧烤的热度能否持续,孙小荣认为,“如果只是玩‘淄博烧烤’这个单项题,这阵风很快就会过去。关键看城市消费环境、营商环境和发展环境等公共服务是否配套,监管是否到位,应对危机的能力是否灵活,如果这些准备不足,或者存在缺位,那么,即便“出圈”成为网红城市,也可能很快会“反转”为负面舆论。

C 山东烧烤界“三大门派”

典型的特征是烧烤摊数量多,在天眼查搜索,“济南烧烤”有5671家相关企业,而“青岛烧烤”有8460家相关企业。

一到夏天,马扎方桌一溜散开,孜然香气混合着炭火味,升腾起济南烧烤的烟火气。

青岛烧烤店日销上万串的比比皆是,街头巷尾处围桌而坐的好友,一口烧烤再加一碗野馄饨,啤酒踩着箱喝……

繁荣的市井文化让烧烤深入人心,撸串成为人们日常生活中备受欢迎的社交仪式。

从最早出现的“炙”“爇”“炮”,到今天遍布各地的特色烤味,烧烤文化绵延几千年,从人类的生存本能发展成一种必不可少、充满浓浓人情味的消遣方式。

人间烟火气,最抚凡人心。“天南地北的烧烤老炮,守护着制造欢乐的一串,加热着拼命活着的人生,这里有嬉笑怒骂,柴米油盐,人间戏梦,滚滚红尘”。最朴素烹饪方式,最隽永的生活至味,这就是烧烤带来的特别体验,也记录着中国人的百态人生。

综合《中国新闻周刊》《大众日报》



烧烤作为最原始的烹饪方式之一,从古至今,从帝王将相到平民百姓,在纵横交织的中华饮食文化的历史长河中占据了重要位置。

据《西京杂记》记载,汉高祖刘邦“常以烧烤鹿肝生肚下酒”。而翻阅各种史料,关于烧烤的记录更是层出不穷,西汉昭帝还举办过“烧烤节”,唐懿宗赐给公主的嫁妆里包括了烧烤名菜“消灵炙”,宋仁宗更是“昨夕因不寐而甚饥,思食烧羊”,到清末还有“满汉大席”(即“烧烤席”的俗称)的说法,可见烧烤在古代权贵之中的流行程度。

到了现代,烧烤从殿堂走向街头,成为市井文化的代名词,烧烤摊成为城市街头一道独特的景致。古代“烧烤”蕴含的礼乐、宗法精神也逐渐削弱,进而转向大众通俗饮食文化,“烧烤之花”开了在我国大江南北,无论哪个城市,都有自己独特的烧烤文化和市井风貌。

山东也不例外,众所周知山东烧烤界有“三大门派”——除了最近爆火的淄博烧烤,还有“扛把子”济南烧烤和充满“海味”的青岛烧烤。

不同风格的烧烤各领风骚,济南是众多网友心目中的“串都”,最

