

这家新城夜市广场的淄博烧烤很正宗

肉串、小葱、卷饼蘸酱一卷，好吃又实惠

□记者 朱蔚 文/摄

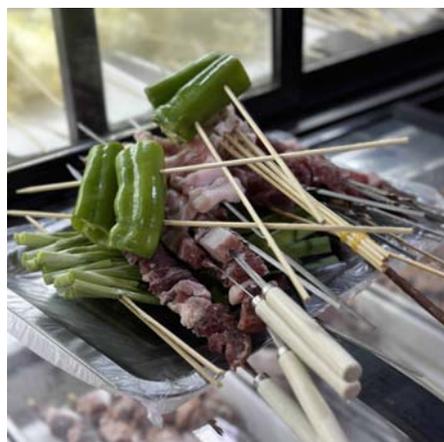
前两年，淄博烧烤大火，这股烧烤风刮到全国各地，也刮到了舟山。如今，淄博烧烤风的劲头逐渐减弱，原本打着当地旗号的烧烤店也陆续偃旗息鼓，然而在新城海鲜烧烤夜市广场，仍有一家淄博烧烤，还是保持着当年的高人气，一直稳稳营业，老客不绝，烟火气不减，淄博烧烤三件套：小葱、小饼、小炉子，也是老客认准了的标配。

好生意的秘诀在哪里？因为这就是一家山东淄博人开的烧烤店，原汁原味不说，价格还沿袭了淄博当地的实惠。



客人多是宵夜的时候过来

傍晚5点左右，“淄博人烧烤”店已经做好了穿肉串等准备工作，开店营业。按往常来看，这个季节多是在晚上六七点钟开始陆续有单，当然主要顾客还是在宵夜时分。不过要说火爆，还得是夏天，晚上8点开始，到店宵夜的人络绎不绝，一桌又一桌，只多不少。



这样的宾客盈门一直会延续到凌晨两点光景，甚至三四点钟。十几张桌在门外摆开，热热闹闹地全坐满，夏夜、晚风、烧烤，才是标准姿势。

淄博人烧烤的老板两夫妻来自山东，就是淄博人，老板娘姓冯，今年57岁。前些年儿子来到舟山工作，夫妻俩也算是与舟山结了缘。在做烧烤之前，他家做过重庆麻辣烫和麻辣香锅，一度也做得有声有色。

家乡的烧烤虽然有特色，可在全国刮起淄博这股旋风之前，老板娘坦言自己还真没想过在舟山做淄博烧烤，每天现穿的新鲜肉串虽是淄博的特色，可是和小葱一起把烤肉裹入小饼，这样的吃法，舟山人能接受吗？她觉得可能性不大。

现穿的肉串烤得滋滋冒油

两年前，一股淄博烧烤风席卷全国各地，又逢海鲜烧烤城招商，条件之一就是需要不同的品类。那就报名做淄博烧烤，正好自己是淄博人，原本就会，都不用去学了。

淄博人吃烧烤，是户外桌子一字摆开的热热闹闹，认识的、不认识的一长溜并排齐坐，吃个滋味，吃个热闹，更是吃个现场的氛围。店里的照片墙上，就有一张山东淄博烧烤的现场照片：偌大的广场顶棚下，一长排的低矮长桌望不到尽头，长桌的两边是排排坐的客人，欢笑畅谈，面前都是一长摊的烧烤和啤酒，透过照片传递着满满的人间烟火气。

两年前，夫妻俩的“淄博人烧烤”落户新城海鲜烧烤夜市广场，当时还没有店面，是在广场最里面的大棚底下。不过一旦打出“淄博人”的招牌，便是吸引吃货最好的广告，谁路过了不会多看两眼呢？

这一头是每天现穿的牛肉、羊肉串，在冷藏柜里擦得整齐；那一头的炭火烤得“滋滋”冒油，让人抗拒不了的烧烤香气，一茬接着一茬。直到烤到外焦里嫩地上桌，摊开一张小圆饼，放俩肉串，小葱蘸点秘制的酱料往肉串旁一搁，包住小饼把签子往外一抽，便是不用亲临淄博就能吃到的正宗淄博吃法。

小葱卷饼包肉串更有风味

酱料提味，小葱解腻，加上烤得火候到位的肉串，再卷上小饼，又开辟了一条美味的新路径。老板娘原本担心舟山人吃不了小

葱，刚开始的时候，都是免费送上小葱、小饼和酱料，让大家大胆尝试。借助淄博烧烤的东风，更多的人尝试了这种新吃法，想不到大口塞到嘴里，完全没有违和感，小葱略带的辛辣融汇卷饼，增添了独特的风味。肉串吃多了可能会觉得有点腻，这样的搭配便是恰到好处。

“如果是我们淄博老家的小葱，人口还会带点甜味，更好吃。”老板娘回忆起老家的烧烤，这样的卷饼吃法已经是有些年头的记忆了，烤到9成这样，上桌后架上一只小烤炉，现烤出来的串架在上边继续烤着，保持着温度。

现在舟山开店，也都按照老家的方子来，食材自然要保证新鲜的，除了羊肉是来自山东的，其他都在舟山采购。本地猪肉，白泉的黄牛肉，夫妻俩每天上午到店的第一要务就是洗、切、串，牛肋条、牛上脑、牛胸口油、羊排、猪五花……串完放入冷藏保鲜，肉串是否新鲜，一眼就能分辨出来。

价格还是保持着先前的实惠

这天傍晚5点多，美团的外卖单响起，来了个230多元的大单，从现串猪五花到羊排肉、牛肋条、牛油小串都点了个遍。夫妻俩这就忙活起来，寒冷的冬天已经过去，天气渐渐暖和，吃烧烤的人群又开始多起来。

这会儿只有夫妻二人，待到再过些日子，就是全员齐上的时候，六七八人一起，也是忙到脚不沾地的节奏。夏日里，海鲜烧烤广场火力全开，场内各商铺“百花齐放”，广场中心主舞台还有各种表演，来吃烧烤宵夜的都爱往外边坐。

烧烤店已从原本的广场大棚搬到了现在广场内的商铺里边，前两年没有房租，整体的成本也低一些，搬过来后，店里重新装修了一番，不过烧烤出品，价格还是保持不变，依然是先前的实惠。

“政府的扶持力度对我们这些广场内的商户还是蛮大的，他们也要求我们定价低一点，多一些实惠。”老板娘乐呵呵地说，所以店里一直没有涨价，还是和刚开始的时候一样。实惠的价格，现穿现烤的新鲜好味，也是这家烧烤店在淡季还能保持每天营业有客上门的秘方吧。来的都是老客，就是冲着想念这一口。