

新晋顶流淄博烧烤： 网红之后，想把流量变“留量”

连日来，山东省淄博市的小饼、烤炉加蘸料的独特撸串模式火了，吸引了四面八方的游客前去品尝且热度不减。有网友评论，这一美食现象的火爆既归功于淄博商家的坦荡胸怀和诚信经营，也得益于当地人民的热情好客。

殊不知，这才刚刚开始。为了努力给消费者营造一个吃得放心、玩得开心的市场环境，当地政府迅速采取措施，推出了一系列文旅“组合拳”：开通高铁“烧烤专列”、编制烧烤地图、创办烧烤节以及提供交通、住宿推介服务等，全方位确保外来食客的愉悦体验。

淄博烧烤火爆背后的“流量密码”是什么？淄博能否将这种短时热度进行长效转化？



■中国城市报记者 孙雪霏

传统美食IP： 实力圈粉 热度不减

夜晚微风轻拂，果木炭香的烧烤味弥漫在空气中，油花飘洒在木炭上发出诱人的滋滋声，三五好友聚集在矮小的方桌旁，目不转睛地盯着小烤炉上七八成熟的肉串慢慢翻烤，尽情享受烤串带来的沉浸式乐趣……这便是淄博烧烤的绝佳打开方式。

在淄博人看来，淄博烧烤充满“仪式感”。品尝时，人们要先将一张小饼轻轻折成两折，沾上芝麻盐、蒜蓉酱等诱人蘸料；接着在掌心摊开，将烤得恰到好处的焦酥肉串从签子上撸下放在饼上；再夹上一根爽脆的嫩葱，顺势送入口中，这便是品尝淄博烧烤独有的美妙享受。

淄博当地人凌丘阳告诉中国城市报记者：“看似简单的几个步骤，实则处处都是淄博人的独特心得。双层烤炉不仅让肉类烤得恰到好处，还能保持其温热。”

与此同时，淄博烧烤的地道风味常常隐藏在小巷之中，为食客带来“大隐于市”的惊喜邂逅。

“与其他地方的撸串不同，淄博烧烤让人亲自动手在小烤炉上边烤边吃，极具参与感。”山东大学大一学生张安迪与朋友专程来淄博市张店区品尝烧烤。

尽管尚未进入烧烤的夏日黄金期，淄博地区的烧烤市场却已经异常火爆。淄博市张店区牧羊村烧烤店的老板杨本涛表示，自3月3日周五开始，店内客流量迅速激增，源源不断的外地食客推动店内烧烤日销量最高超1万串，日营业额可达2万元—3万元。

杨本涛说：“美食被广泛传播的关键在于味道。如今，我们不仅提高了大量本地顾客的回头率，还吸引了全国各地的游客前来品味，干劲满满。”

大众点评网的数据显示，3月份以来，淄博地区“烧烤”关键词的搜索量同比增长超370%，“淄博烧烤”关键词在全平台的

搜索量同比激增超过770%。

“车票异常抢手，一票难求。许多人甚至争抢站票或选择上车补票，只为能到淄博品尝地道的烧烤。”在济南工作的淄博人严忻告诉中国城市报记者，近一个月，每逢周末，他就会乘坐高铁从济南返回淄博，车厢内座无虚席，载满了一群热情洋溢、“说走就走”和“一烤为快”的大学生。

淄博火车站见证了络绎不绝的食客潮。据济南铁路局淄博车务段工作人员透露，近期，淄博火车站的日客流量一度攀升至约5万人次，创下近3年来的最高纪录，其中大部分游客汇集于此地都是为了品尝当地烧烤。位于鲁中地区的淄博，地理位置优越，与各地的距离适中，加上山东高铁交通便捷，淄博便成为大学生们周末出游的首选目的地之一。

据悉，为了满足更多旅客周末往返淄博的需求，从3月31日开始，国铁济南局特别推出了济南至淄博烧烤游周末往返专列列车。这趟专列充满了浓郁的淄博文旅风情，成为一道极具特色的风景线。

淄博市文化和旅游局党组书记、局长宋爱香指出，“淄博烧烤热”不仅生动展示了疫情后消费和旅游市场的复苏热潮，更见证了人们对美食和旅游的热忱。

出圈关键： 精耕细作 长效管理

拥有30多年烧烤经验的淄博本地烧烤摊主张琰从未想过，自己有一天会受邀参加政府会议。近段时间，他先后受邀出席了淄博市政府和张店区政府的会议，参与探讨烧烤产业诚信经营、烧烤协会成立以及淄博烧烤团体标准制定等诸多事宜。

3月4日起，山东省掀起了一股“去淄博吃烧烤”的现象级风潮。淄博市政府紧紧抓住机遇，迅速跟进，全力提升社会治安、食品安全和消防安全等方面的保障，为淄博烧烤护航。3月10日，当地政府组织召开了

▲连日来，凭借“小葱、小饼、小火炉”的烧烤灵魂“三件套”，淄博烧烤在各大社交平台火爆出圈。图为食客正在享用淄博烧烤。 人民视觉

新闻发布会，宣布计划在“五一”前后举办“淄博烧烤节”，评选烧烤名店“金炉奖”，并向市民发放消费券等文旅大礼包。

不难看出，淄博这一番行动，正是为了在恢复和提振消费的同时，将这股流量转化为“留量”，把“一时现象”打造成淄博市的品牌特色。

作为一种典型的“地摊经济”，烧烤曾面临诸如占道经营、噪音扰民和环境污染等问题。传统烤炉设计简单，烤肉过程中的油滴容易落在木炭上，导致浓烟产生。当风起时，顾客们不得不轮流挪动马扎以躲避烟雾。这种情景是许多人吃烧烤时的经历。随着淄博烧烤受到越来越多人的关注，人们开始讨论“烧烤热”是否会加剧空气污染并对城市文明产生负面影响。

淄博市张店区市场监督管理局相关负责人表示，为了解决这一问题，自2015年起，淄博市政府实施了露天烧烤“三进”管理模式，即“进店、进场、进院”，并大力推广使用环保无烟炉具，从而开启了淄博烧烤规范管理的品牌之旅。与此同时，淄博烧烤专用烤炉也在不断改进，如今“双槽烤炉”成为当地最常用的炉具类型。“双槽烤炉”的碳槽设计狭长且深，位于炉子两侧，中间设置的水槽能收集滴落的油脂，从而有效解决烧烤的油烟问题。

张琰表示，他一直是淄博烧烤行业规范治理的参与者之一，见证了淄博烧烤实施“三进”管理模式的全过程，“如今看来，规范化管理是行业长期生存的必要条件。正是政府对烧烤行业持续不断的规范管理，才使得淄博烧烤逐渐受到广泛关注并走红。”

淄博市张店区市场监督管

理局相关

负责人介绍，多年来，淄博持续对烧烤经营进行规范，普及环保炉具，合理划定经营区域，并建立长效的精细化管理机制。这些举措确保了淄博烧烤的品质与安全，既保留了地道的烟火气息，又展现出了文明的风貌，守护着这座城市的初心。2022年3月，中央文明办通报了2021年全国文明城市年度测评结果，淄博在全国114个地级文明城市中名列第29名、在山东省内排名第1。

“在这里，人们不仅能品尝到美味的淄博烧烤，还能感受到规范的管理，彻底改变了我对烧烤的传统印象。不见烟雾弥漫、占道经营的情景，一个马扎、一架炉子、一把肉串，美好至极！”天津食客宋祥瑞对淄博的烧烤大院赞誉有加。

淄博市委书记马晓磊表示，淄博烧烤的声誉并非一夜之间建立，背后是消费提振政策的有力支持、精心打磨和持续积累。中国城市报记者了解到，多年来，淄博烧烤始终坚持规范管理，建立了长效管理机制。这不仅保留了淄博烧烤的独特风味，还消除了占道经营和油烟污染的问题，确保了烧烤业务无污染、无扰民、有序且市容市貌良好。这正是淄博烧烤取得佳绩的关键因素，值得其他城市借鉴和学习。

抓住契机： 借势推介 长效转化

为了留住烧烤带来的热度，淄博全方位乘胜出击：交警集体出动兼任管理员与“导游”，出租车司机郑重承诺“绝不宰客”，烧烤店老板誓言“为城市荣誉而拼搏”……

宋爱香表示，淄博烧烤的火热不仅提升了城市知名度，还象征着消费热情的回升和经济复苏的暖意。“流量密码”的关键在于“新”与“心”的结合。正是淄博人民的用心、热心和良心，使得这一网红现象能够得以延续和长久发展。

那么，如何将这股热潮延

续下去，最大程度地发挥“网红效应”，并将线上流量有效地转化为现实红利？淄博市政协委员、山东红叶柿岩旅游发展有限公司董事长郁正坤认为，“淄博烧烤”文旅IP的生命力不仅在于塑造美食品牌，更在于更新城市形象，推动地方产业革新。要实现这一目标，网络场景营销、地方政府推动、企业努力以及消费者的口碑效应等多重因素需齐头并进。只有通过这些因素的协同作用，才能延续“淄博烧烤”的生命力，使其成为具有长久价值的城市IP。

当前，淄博旅游的热度也随之攀升，许多到淄博品尝烧烤的游客顺便选择游览当地美景。张安迪分享道：“原本只想打卡地道烧烤，没料到这座城市竟然藏着诸多惊喜，游玩体验远超预期。”

马晓磊表示，淄博烧烤的迅速走红揭示了淄博市在产业转型和人才政策领域的积极探索。这不仅激发了市民对家乡的热爱之情，还为“淄博烧烤”品牌的打造和维护提供了持续动力。淄博烧烤的火爆之势预示着城市未来的发展潜力、蕴藏着厚积薄发的力量。我们需要充分利用淄博烧烤的带动效应，加大对淄博市“人才金政”“招才引智”等政策的宣传力度，将短暂的流量成功转化为可持续的长久的“留量”。

年轻人是城市创新与活力的源泉，未来的城市竞争将更加体现在争夺这一宝贵资源上。要留住人才，政策、氛围、服务等软实力的竞争尤为关键。近年来，淄博在吸引与留住青年人才方面诚意满满、举措频繁，通过优化顶层设计，将“建设青年发展友好型城市”纳入2023年淄博市《政府工作报告》，升级出台“人才金政50条”等一系列人才新政。这些务实举措让年轻人对淄博产生浓厚的好感，为未来的人才引引打下坚实基础。

衡量一座城市的人才吸附力，不仅要引进人才的数量，更需关注人才是否愿意长久扎根。从精耕细作城市治理到诚信经营，从挖掘特色文旅产业到打造品牌，淄博这座城市具备发展更多富有地方特色的文化产品的潜能。

马晓磊表示，淄博市立足于城市文旅建设，将缔造比“淄博烧烤”更具火爆与持久影响力的“淄博特色”和“山东好品”，从而不断吸引人才前来领略这座城市的独特魅力和烟火气息，为淄博市未来高质量发展注入活力，为山东省的就业创业和高质量发展贡献力量，实现“网红”向“长红”的转变。