

合抱之木，生于毫末。
在颜神古镇——红叶柿岩旅游区的老颜神街前，一株千年核桃木见证了颜神古镇的历史，像一座丰碑，记录着颜神古镇的成长与辉煌。

岁月不居，时节如流。

一代代颜神人从筚路蓝缕中走来，带着对未来的美好期许和对先古文化的崇高敬意，踏着铿锵坚毅的步伐，接力向前。

而这一切，均源于每个人心中所怀揣的那个梦想。

千年核桃木见证颜神古镇变迁

古树传情

我想让文史流传再久一点

矗立在老颜神街入口东侧的合抱之木，是前来游玩的游客必“打卡”的“景点”。

“每次站在它跟前，都会有种肃然起敬的感觉。”

山东老颜神文化产业有限公司总经理崔凯谈及老颜神街前的古树，忍不住慨叹连连。

“此木名为核桃木，有着1500年的历史，无论战争灾难，沧海桑田，它依旧挺立于此。”

作为山东老颜神文化产业有限公司总经理、博山饮食协会会长，崔凯对于博山历史由衷地热爱。

“博山自古就是美食之都、陶琉之乡，博山文化源远流长，千百年来，陶琉文化与饮食文化已经融为一体。故此我们在对老颜神街保护性开发时，邀请了国内著名的书法大师为其题字，又专门请来当地著名的陶琉大师用陶瓷烧筑成‘老颜神’三个字，将其嵌入核桃木中，以示融合之意。”

崔凯坦言，老颜神街是博山饮食文化的集中展现。博山古称颜神，有着近1700年的历史，街前的核桃木就是颜神历史的见证，在经历1500年的动荡之后仍旧傲然挺立，其所展现的坚韧与不屈，也正是颜神文化的真实写照。

作为千年古镇，博山有着辉煌的历史和灿烂的文明，有着秀丽的风光与厚重的文化，在高速发展的今天，博山虽稍显动力不足，但仍能像老颜神街前屹立不倒的千年核桃木，在世界洪流中岿然挺立，用厚重的根基、沉稳的步伐和乐观的姿态迎接崭新的未来。

“作为颜神古镇历史的见证者，千年核桃木有着深刻的象征意义，它代表了根植于底层架构的颜神文化内核，也激励着新一代的颜神人在浊波逆流的当下，用不屈的斗志和智慧的大脑去书写崭新的篇章。”崔凯说。

山河路远

我想让山路再宽一点

“出门就爬山，扁担不离



游客在“老颜神”核桃木前休息，这株千年核桃木见证着颜神古镇的成长与辉煌。



老颜神街的传统美食留住了许多游客的脚步。



在老颜神街，游客高兴地端着一盘博山菜。

肩。”

60岁的刘持顺是一名退休工人，也是颜神古镇——红叶柿岩旅游区的原住民，回忆起几十年前的村庄，刘持顺感慨万千，嘴里不住地念叨：“那时候，就想着山路能稍宽一点，再宽一点。”

刘持顺坦言，颜神古镇——红叶柿岩旅游区在开发以前，原是姚家峪村、和尚房村、马家峪村等村庄的所在地，村与村之间被大山阻隔，小时候想去邻村玩耍，必须要翻越整座大山，陡峭的山上却没有一条像样的路。

“小时候家教严，不按时回家吃饭就要挨打。”刘持顺回忆道，曾有一次去邻村找朋友玩耍，早上7点出发，可见面不足30分钟就往家赶，仍旧耽误了午饭，被父亲拿着鞭子打。

“那时候我就在想，要是能有条路该多好。”

带着儿时的记忆，参加工作后的刘持顺也算比较幸运，被分配到了淄博矿务局做起了煤矿工人，而山上也慢慢地修起了狭窄的青石板路。

“记得拥有第一辆自行车后，就想骑着回家看看。”

作为一名地地道道的博山人，刘持顺骨子里有着朴素的山里人思维，就想着骑自行车风光回家。然而真正回到这片大山，却发现车子很难驶入，只得扛着车子进山。

回忆起当年的场景，刘持顺无奈苦笑。

刘持顺坦言，山里日子不好过，粮食亩产年仅一二百斤，交通也十分不便，村里老人妇女基本没有收入，只能靠男人在外面打工赚钱，生活条件十分艰苦。

谈及现在的改变，60岁的刘持顺脸上笑开了花，他说：“自从国家喊出‘绿水青山就是金山银山’的口号后，家乡也开始搞起了旅游开发，由政府牵头、企业参与的颜神古镇——红叶柿岩旅游区开发项目如火如荼地进行，原本在外打工的村民也都开始陆续回来建设家乡。通过改造，原本破落的村庄如今换了崭新的模样，村民们的日子越来越好了。”

在刘持顺的视野里，自旅游开发以来，原本村里闲散的人员也开始有了收入，在颜神古镇——红叶柿岩旅游区的带动下，附近村民人均年收入已经达到了5万元，收入的大幅提升更加带动了村民的积极性，真正做到了“景区是我家，维护靠大家”。

“包”容万物

我想让博山美食名气再大点

“我的记忆，开始于一个灌汤包。”

不惑之年的陈秀燕，是地地道道的姚家峪村人。

谈及自己的村子，陈秀燕表示自己的记忆始于一个灌汤包。

“40多年以前，姚家峪村与山后的和尚房村一样，与附近村庄相比都十分落后。半米高的杂草，是附近村里孩子最喜欢的‘游乐场’，一放学便过来捉蚂蚱。”

在陈秀燕的记忆中，家乡就是贫穷的代名词，家里一年四季能吃上肉的机会不多。

“或许是这样的缘故吧，对于第一次吃包子的印象特别深刻，似乎一整个童年都在包子的咸香中度过。”

作为一名女性，陈秀燕不像男孩子一样能够在草地上滚上一天，那时候最大的乐趣就是看着家里人生火做饭，似乎这样更能够满足舌尖上的味蕾。

谈及博山灌汤包的历史和制作工艺，陈秀燕眼里放光，似乎只有美食才能刺激到陈秀燕敏感的神经。

在陈秀燕的记忆中，博山灌汤包的历史十分悠久，且风味独特。

“博山灌汤包以精肉为主料，肉馅配料十分讲究，由于酱料较少，馅熟后味道不咸不淡。对于面皮的软硬等也有严格的要求，要保证出锅的包子个匀色白，不漏馅漏汤。”

“除了对于包子的要求外，对于蒸笼及火候的要求也十分高。蒸笼都是纯手工打造，纯木质蒸笼，保证味道不被金属破坏。每一笼包子的时间都严格控制15分钟上。”

陈秀燕对于灌汤包的回忆滔滔不绝，而与之相匹配的，是陈秀燕对于博山灌汤包为代表的博山美食热烈的爱。

“我就想让博山美食传扬得再远一点，让知道博山美食的人再多一点，就这么简单。”陈秀燕说。

大众日报淄博融媒体中心记者 姜涛 李振兴 见习记者 孙良栋



扫描“鲁中晨报”APP
二维码查看
现场视频