

(上接06版)

## 合伙人王鹏 山东省非物质文化遗产博山四四席传承人、聚乐村掌门人 打造一个能“吃”的博物馆 希望全国各地游客都来博山



“其实我们7位合伙人是带着一种情怀走到一起的，这种情怀不仅取决于对家乡的热爱，还关联着对博山餐饮文化发展的

一份责任，我们每一个人都是带着任务来的。”

王鹏介绍说，从历史上看，博山在唐代时期发现了煤炭，而煤灰是餐饮文化得以发展的一个重要组成部分，有了煤炭以后才逐步有了博山陶瓷、琉璃发展史上的辉煌。到了宋元时期，博山发展成了山东的一处重镇，至明代时，博山已经成为山东及鲁中地区的都会。

在王鹏看来，厚重的历史文化积淀使博山菜区别于济南、烟台福山等地方菜，在城市文明和商业文明之外，博山又增添了工业文明，这也是博山能够成为鲁菜发源地之一的重要原因。

“博山如此之多的历史元素，如何能够通过老颜神美食街充分体现出来，这也是我作为合伙人来到这里的另一个原因，这条古街不仅有形，还有着深厚的文化底蕴，如以鲁菜博物馆为核心，以鲁宴和四四席为体验，以民宿等功能配套为载体，打造一个中国北方能‘吃’的博物馆。”

王鹏介绍说，基于此，每一位合伙人都有各自的分工，无论是食材的选择，或是味型的设计，还是烹饪方式的选用，都是经过大家精心设计的。“也正是因为有了我们这样一帮有责任、有担当、有热情的博山人，共同来做这样一件事，博山餐饮业

才有了一个集中优势力量向外界展现自身餐饮文化的机会，这不仅是我们的责任，也是每一位博山餐饮行业从业者的责任。”

王鹏坦言，在入驻老颜神美食街后，在少有的闲暇之余，他总会去“7531”老街酒吧坐上一小会，因为坐在那里便会不由自主地想到自己到来的原因：7位合伙人，在平均年龄53岁之时，共同来做一件事情——提升和振兴家乡博山的文旅产业。

“希望全国各地越来越多的游客能够来到博山、了解博山、宣传博山并且帮助博山在未来发展得更好。”王鹏说。

合伙人牛玉明 利明酒楼负责人

## 尽最大努力把这条街建设成博山饮食文化精品街



“博山炸肉从食材选料、腌制、烹炸都严格按照传统工艺，操作讲究规整，口感极佳的猪前腿肉、里脊肉和恰到好处的油温控制是博山炸肉色泽金黄、肉香四溢的关键。”

老颜神美食街7位合伙人之一的牛玉明谈起博山炸肉的做法来头是道，从1982年开始从事厨师工作，身为利明酒楼老板的他，对地道博山菜有着自己独到的见解。

在这条古街上，身为合伙人的牛玉明主要负责各个小吃门店的饭菜质量把控，挑剔味蕾对

每一道颜神古镇特色“小吃”味道的精细甄别，多年烹饪经验对每一道博山地道菜品火候的细致把握，换来了食客们对老颜神美食街的大加赞赏。

“游客品尝的每一份食物都是老颜神美食街的直接印象来源，对每一处细节的关注，对每一份饭菜质量的严格要求是这条老街最好的宣传方式。”

牛玉明坦言，每一种饮食文化是一方水土、传统文化和人文气息的缩影，每一道美食都是传递饮食文化的重要载体，作为地道博山味道的笃信者和追求者，

吹毛求疵般的严苛既是对老颜神美食街良好口碑的积累，也是对颜神古镇传统历史文化的最基本的尊重。

“颜神古镇千百年来经久不衰的美食珍馐，将我们一行人聚集到了一起，我们也将倾尽全力，尽自己的最大努力把这条街建设成博山饮食文化精品街。”

牛玉明表示，颜神古镇饮食味道的包罗万象，恰如代代“老颜神”们的情感集成与积淀，辣得热情，甜得温暖，香得醇厚，这些情感元素也将会在老颜神美食街更加馥郁迷人。

合伙人郑良孝 八陡花园酒店、石炭坞花园酒店经理  
一定要让博山菜传得更广，走得更远



“目前，我还经营着八陡花园酒店、石炭坞花园酒店两家酒店，当得知要在姚家峪修建老颜神美食街时，我义无反顾地成为了老颜神美食街项目共建的合伙人。”

郑良孝告诉记者，他经过20多年的酒店管理工作的磨炼洗礼，已拥有丰富酒店管理经验，在他看来老颜神美食街不是一条简简单单的小吃街，而是颜神古镇文化产业旅游的“古镇旅居体验轴线”，舌尖上的精彩体验

和身体上的舒适休憩，会让四面八方的游客对颜神古镇的好感度成倍增加，并由此形成多次旅游的意向，既为颜神古镇积攒了人气，也形成了持续发展的良好局面。

“博山烤肉是博山菜中比较出名的一道菜，外焦里嫩，皮脆肉香，为此我们特聘了老字号烤肉品牌的大师来筑设烤炉，烤制烤肉，游客寻着烤肉香气从门坊直奔炉前，每天都供不应求。”

说起最钟爱的博山美食，郑

良孝感慨道，博山烤肉的那种浓郁的油脂香气，是你闻到之后所欲罢不能的，必须得来上一口才能心满意足，就像这美丽的颜神古镇，当它入你眼帘，潜入心底，那种无法言喻却又割舍不下的情愫值得你去守候、珍惜。

“从认可老颜神美食街所承载的非凡使命和经济价值的那一刻起，我暗暗在心底发誓，一定要让我们的博山菜传得更广，走得更远。”郑良孝表示。

合伙人张陌 博山区饮食行业协会副会长、鑫金泉酒楼负责人  
食材采购严苛保证每一道博山特色菜肴品质



“在老颜神美食街的7个合伙人中，我的年龄是最小的，在日常工作中主要负责原材料的采购，这项工作看似简单，实则责任重大。”

张陌告诉记者，老颜神美食街所出品的每一道博山特色菜肴，都离不开肉、油、面等基础原材料的供应，采购上的严格要求也是保障菜肴品质的重要因素。

同是餐饮行业出身的张陌，对食材的采购有着近似苛刻的自我标准，食品油必须用鲁花花生油；面粉只用“老颜神”面粉坊自己出产的有机小麦磨制的面粉；肉则是用农民散养的猪，在选好品质之后进行现场宰杀。

“优质的食材保障了菜肴的品质，因此，我对老颜神美食街出品的每一道菜都充满了信心，在营业至今的这段时间里，游客们对我们的菜品所给出的中肯评价，也让我感到十分欣慰。”

张陌坦言，自己对老颜神美食街未来的发展同样充满了期待，对于当地居民及外来游客而言，具有传统记忆的特色美食的回归，使红叶柿岩景区在功能板块上更具竞争力。

根据每日的采购清单统计，博山传统菜肴——“活血汤”的销售情况远远超出了预期，而在这道看似平常的汤菜背后，却体现了张陌对菜品原材料“表里如一”的选材宗旨。

“‘活血汤’的原材料必须选用当天早晨宰杀散养猪的新鲜猪血，通过老颜神美食街工作人员自己的加工，保证菜肴的品质和口感。”张陌介绍说，除此之外，老颜神美食街另一道代表菜

肴——“博山豆腐箱”在原材料的选择上同样也十分苛刻，选用的豆腐是“老颜神”豆腐坊自己制作的豆腐，确保原材料不含任何不利于身体健康的成分。

“有幸能够加入这样一个团队，成为老颜神美食街7个合伙人中的一员，我感到十分欣慰，我一定尽我自己最大的努力，为这条古街的重生尽一份力。”

最后，张陌再次重申了包括自己在内的7名合伙人共同立下的誓言，“相信我们一定会遵守我们的誓言，把我们老颜神的精神继续传承下去。”

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 通讯员 王延刚