

长城上的盛宴 长城下的烟火

——首届中国美食美器节暨第十九届博山美食节

2020年11月6日 星期五 编辑 周琳琳 美编 王涛 校对 孙双

来宾正在观看博山特色菜肴的制作。

烹饪大师和名厨们接受表彰。

首届中国美食美器节博山开幕

长城上的盛宴 长城下的烟火

淄博11月5日讯 今天上午9点30分,首届中国美食美器节暨第十九届博山美食节在博山颜神古镇——红叶柿岩旅游区开幕。国家、省、市有关行业协会领导,各院校领导专家,本地知名餐饮企业和陶琉企业负责人出席了此次开幕式。淄博市委常委、宣传部部长毕荣青讲话。

本届美食美器节由中国饭店协会、博山风景名胜区管理委员会主办,山东华旅旅游发展股份有限公司、乡伴文旅集团、师董会(北京)信息科技有限公司承办,山东省饭店协会、淄博市饭店烹饪协会、博山区饮食行业协会、德州科技职业学院协办。

悠久的历史文化底蕴为山城博山积累了丰厚的人才基础,博山拥有中国烹饪大师13人,中国鲁菜烹饪大师17人;国家级陶琉大师42人,省级陶琉大师81人。是他们的坚持坚守、辛勤付出,才使得博山的饮食文化、陶琉文化得到传承和创新。

“煎炒宜盘,汤羹宜碗,参错其间,方觉生色。”博山区委书记、博山风景名胜区工作委员会书记刘忠远在致辞中介绍,美器是形,美食是魂。博山菜的特色概括起来就是一个“美”字,美在形态,美在器皿,美在意境,一道美食就是一个故事、一段历史、一种文化;博山陶琉的特色概括起来就是一个“韵”字,韵在材质,韵在工艺,韵在品味。本届美食美器节,在传统项目的基础上增加了老颜神街饮食文化之旅、美食美器创意集市、美食美器创新发展论坛等一系列创新性项目,首次引进了网红探店、电商直播等线上展会“云推介”平台,助力博山美食美器文化奔向新赛道,拥抱新经济。

“值得注意的是,旅游已经逐渐向三四线城市普及,人们更关注在县城、乡镇的体验。”中国饭店协会会长韩明在致辞中指出,中国美食美器节是弘扬和创

新博山传统美食文化、陶瓷琉璃文化的一场盛会。通过美食美器与传统文化的有机结合,进一步增强博山与外界文化交流,树立博山美食美器的行业品牌,丰富博山“中国鲁菜名城”“中国美食美器之都”的内涵,提升地区经济活力、文化活力、社会活力,可以说是高瞻远瞩、立意深远。

淄博市委常委、宣传部部长毕荣青表示,淄博市历史悠久、文化底蕴深厚,是齐国故都、工业名城、全国文明城市和世界足球起源地。作为国家级新材料成果转化及产业化基地、国家火炬计划功能玻璃特色产业基地、国家先进陶瓷产业基地和山东唯一入选的国家文化出口基地,淄博日用陶瓷、琉璃、玻璃器皿、丝绸行业已形成产业集群,拥有“淄博陶瓷·当代国瓷”与“新材料名都”的美誉,整体走在了全国的前列。

毕荣青指出,近年来,博山区依托深厚的陶琉文化资源,全力打造文旅之都,加快创建省级全域旅游示范区,陶琉古镇、“红叶柿岩”、“三水源”等重大文旅项目建设已初具规模,乡村旅游、红色旅游、康养旅游等新业态快速发展,实现了旅游业与其他产业的深度融合。

“此次首届中国美食美器节的成功举办,将为博山带来新的发展机遇和挑战,希望博山区以此次活动为契机,进一步创新思路,乘势而上,加强与国内外餐饮文化的交流,在传承弘扬博山传统餐饮文化的基础上,突出健康与环保两大主题,推陈出新,既丰富群众味蕾,又提升视觉享受,全面推动博山餐饮业发展,为增强地区经济活力,推进文旅融合发展增添浓墨重彩的一笔。”毕荣青说。



扫描二维码,观看美食美器节现场盛况



开幕式现场即将颁发给名厨的奖杯。



“博山菜烹饪大师”吕炳琪展示获得的证书。

高峰论坛助力博山菜“走向国际”

11月5日下午2点,首届中国美食美器节暨第十九届博山美食节系列活动——美食与美器创新发展高峰论坛在颜神古镇——红叶柿岩旅游区举行。参加此次论坛的领导、专家、企业负责人纷纷就博山饮食与陶琉文化的发展发表了意见。

联合国世界旅游组织专家委员会委员、教授、博士贾云峰:

“一定要从鲁菜创新引领潮流、美器设计和大众评选开始,一定要让年轻人在这里找到创业机会,让老年人在这里找到养生空间,让‘亚健康’的人找到生活创新的可能。”

贾云峰在演讲中表示,用陶瓷、琉璃为鲁菜赋能,构筑淄博特色“美食美器+”产业链条,带动关联产业协同发展,才能促进产业功能、文旅功能和社区功能融合发展,从而产生叠加效应,使博山菜变成国际菜。

集美食美器文化于一体的餐饮业,目前是颜神古镇第三产业中的重要产业,一直保持着持续增长的态势,已经成为旅游、文化、批发零售业的重要协同产业,是城市商圈、城市综合体、购物中心的重点业态,为促进颜神古镇消费、就业、提高人民生活水平、拉动经济增长起到了重要作用。

“要积极拓宽网络传播新渠道,充分利用网红直播带货、旅游APP合作等方式,抓住年轻群体的消费心理。”贾云峰说,“民以食为天,游以食为先”,用美食讲好中国故事,用美器传递中式生活,缔造美食美器的感官震撼,拓展文旅融合新业态,最终才能引领城市美食文化旅游的市场升级。

师董会(北京)信息科技有限公司副主席齐晨明:

“在旅游业快速发展的过程中,传统观光旅游已经不再能满足游客的需求,更多的游客开始追求注重体验的旅游形式,而美食兼具体验性和文化内涵,成为特殊兴趣旅游中的重要分支。”

齐晨明指出,美食与美器的新经济变革,需要创新而不守旧,传承而不忘本。美食美器,唇齿相依,美器一直伴随着美食的精湛而不断发展,美食也在因为美器的演变而不断提升。

“悠久的制陶历史,为鲁菜的餐具造型提供了有力支撑,饮食文化的传承,让鲁菜在新时代进程中熠熠生辉。”

在齐晨明看来,颜神古镇对美食美器文化产品的深入研究,诸多美食协会、企业及科研机构对颜神古镇美食美器的挖掘整理和创新,将进一步推动颜神古镇美食美器文化与时代特色相结合,与淄博历史文化相结合,与宗教民俗相结合。颜神古镇不断通过开展科学研究、美食点评、烹饪比赛、论坛讲座等活动,继续凝练“颜神古镇美食美器”文化特色,提升博山乃至淄博的文旅产业魅力。

中国饭店协会酒店星厨委员会执行主席沈巍:

“吃,是一个城市的基因符号,也是城市的文化味道。在某种意义上,正是因为食物的味道,才可以用吃喝这种最简单的方式去理解一个城市,读懂一个城市。”

沈巍在论坛上提出,食物里涵盖的美学在于食物之味,也在于食器之形。美食与美器如此相得益彰,是千百年来颜神古镇对精致生活的美好追求。每一名游客在生活、旅行中不甘于只当“吃货”,他们都想成为一名“知食分子”。

沈巍介绍说,以专业、精细的态度,传承鲁菜精髓,才能推动颜神古镇陶琉与美食更深层次的结合,实现跨界产业融合。他表示,以众多专家资源为载体,撬动国家级的美食专家为鲁菜打造‘一菜一器’里程碑式的活动,确定每一道菜与每一个食器搭配,能够进一步规范鲁菜宴席的模式。

如沈巍所言,只有在工业文明、商业文明、城镇文明高度发达的多元文明形态里,烹饪才可能从自给自足的状态中转化出更职业化的饮食业态,才可能产生菜肴的体系化、程式化、礼仪化,博山菜正是因此逐渐形成了一个菜系的面貌和阵容。