



小饼烤一烤吃起来更香。



薄香酥脆的周村烧饼



夜晚的水晶街被霓虹灯装点得色彩斑斓,水晶街是淄博市首批夜间经济试点街区之一。

“好吃淄博”释放城市活力

《汉书·郇食其传》：“王者以民为天，而民以食为天。”

吃，不仅果腹，红尘世俗，好日子，从烟火中熏出来。

在袅袅烟火气中，吃，渐渐成为一种仪式，成为一种文化，从“好吃的”到“吃得好”，其间藏着经济发展的密码。

开放包容的城市文化，让“好吃淄博”也变得多姿多彩。国家非物质文化遗产周村烧饼、地理标志产品马踏湖白莲藕、高青黄河鲤鱼，还有博山四四席、周村商埠菜、桓台湖区菜等多个菜系和各具特色的餐饮文化，“好吃淄博”IP像这个城市一样开放包容。

那么，“好吃淄博”的标识怎样才能更有吸引力，更有利于释放出淄博的品质和活力？

千年古城藏着淄博滋味

作为鲁菜发源地之一的淄博，独有的美食一直为人称道。

8月23日，李女士带着孩子漫步在周村古商城古色古香的街上，目的地是周村烧饼博物馆。举若羽片、香酥薄脆的周村烧饼，曾经伴随着她走过大学时光。

李女士曾在四川泸州上大学，每次开学返校，她都会带上周村烧饼。浸润在嘴边的香味也征服了李女士来自五湖四海的同学。大学毕业已经18年，她仍然经常给同学寄周村烧饼。

在周村烧饼博物馆，国家非物质文化遗产传承人王春花，讲述着周村烧饼的“打开方式”。为了吸引更多年轻人的关注，他们在古法基础上进行了创新。一是开发了一款新产品，饼胚的厚度只有0.5毫米，“入口即化”，三片烧饼装一袋，让吃烧饼更具有仪式感；二是口感上，在原料中加入蛋黄、南瓜等，满足不同人群的需求，美味与营养兼具。

薄脆的烧饼上，凝聚着传承人的匠心，这也让周村烧饼成了国家非物质文化遗产。

在淄博，各区县的烧饼吃法不尽相同，每种都是美味。

想起老家博山的焦庄烧饼，马女士忍不住咽口水。刚出炉的烧饼两面有点鼓，正面黄如蟹壳，表面有一层芝麻，咬一口，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。

淄川吊炉烧饼、桓台马桥老史家精肉火烧……身处外地的游子，半夜醒来时突然想家，源于这舌尖上的美味，带着家乡的味道，牵动游子的美好记忆。

烧饼，仅仅是“好吃淄博”的一种。

在刚刚过去的夏天，淄博烧烤突然火了。7月中旬，到北京工作的侯先生，带着朋友专门从

北京坐高铁来淄博吃烧烤，“牧羊村”“赵一家”“玉米地”，转了一圈，这些烧烤店竟一位难求。

好吃的淄博美食，不尽其数。

“淄博被誉为‘中国鲁菜名城’‘中国鲁菜烹饪之乡’。既有博山四四席、周村商埠菜、桓台湖区菜等多个菜系和各具特色的餐饮文化，也有淄博饭店、聚乐村、知味斋、海悦大酒店等众多中华餐饮名店、中华老字号、国家钻级酒家、绿色酒店等，以及数也数不清的淄博名菜、名小吃和一批享誉中外的烹饪大师，这些构成了淄博包容、开放、丰富的餐饮文化。”淄博市商务局副局长李秀清介绍，近年来，淄博市商务局积极培育餐饮特色品牌，聚力打造“好吃淄博”特色美食文化。开展示范创建，培育一批省级餐饮名吃、名菜、名师、名店、省级“绿色饭店”、老字号饭店；开展餐饮促消费活动，发放餐饮消费券，举办鲁港美食嘉年华、淄博青岛啤酒节、博山美食美器文化节；搭建高层次展销平台，组织特色小吃、美食参加山东品牌中华行、上海进博会等各类展会。截至目前，淄博拥有限额以上餐饮企业、酒店231家，国家五钻级酒家10家、四钻级酒家3家，国际餐饮名店、老字号和地方特色餐饮名店38家，餐饮从业人数近40万人。

一道美食认识一座城

淄博人深谙“和”之道，不论是食材本身，还是食材与调味品，淄博人总能从中寻出不同的调和补味之法。8月25日，央视播出的《美食中国》节目，专门讲述了“淄”味食材与调味品的和合之妙。

第一次吃博山酥锅时的感觉，至今还印在济南姑娘车昕的

心头。很难想象，肉、菜、鱼混杂在一起的一道菜，吃起来竟然如此美味。

一道如此包容的菜，正如开放包容的淄博。车昕从山东理工大学毕业后，申请了无息创业贷，自主创业，扎根淄博。

姬先生从中国人民大学毕业后来到淄博工作，因为和妻子两地分居回邯郸工作了几年。2020年5月，38岁的他带着妻儿回到淄博。吸引他的，有让他成为事业单位重点培养对象的“人才金政”，有淄博人的热情实在，还有包罗万象、烟火气十足的淄博美食。“知味斋的枣香酥烤鸭，马踏湖鱼馆的炒鱼片……在淄博不同的区县，各种美味都让人流连忘返。”

美食，也是一个人爱上了一座城的理由。

淄博是座有着深厚文化积淀和悠久历史的城市，姜尚封于营丘，开启了淄博“八百载海外名都”的辉煌。开放包容、尊贤尚功的齐文化，不仅让鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜八大菜系都在淄博繁衍生长，还给西餐、日韩料理等全世界美食，提供了生存的土壤。

让姬先生念念不忘的枣香酥烤鸭，是知味斋的特色菜。周村知味斋从1987年创立以来，以开发商埠菜为己任，经过30多年的发展，现在已经形成了南北融合、中西贯通、选材广泛的商埠菜体系。

淄博优越的地理位置造就了丰富的物产，高青的黑牛、龙虾、大米、西红柿，桓台的马踏湖莲藕、金丝咸鸭蛋，临淄的牛羊肉，博山的猕猴桃、草莓，沂源山羊、苹果等不胜枚举。

深厚的文化积淀和工商业文明，也熏陶了生活在这片土地上的人，成就了这座城市大气包容的气质和宽厚温暖的都市气息，同包罗万象的美食一起，构

成这座城市温暖可亲的烟火气，吸引着越来越多的人留在这里。

打造淄博的“文和友”

曾经的“文和友”只是长沙一条小吃街上不知名的炸串摊，当它顺着“老长沙”这跟藤，摸清了当地人的口味喜好，搭建起多品类、高品质食材的供应商关系，再与火爆的抖音碰撞时，就成了风靡全国的超级IP。

淄博这座城市，如今有多少美食街？早午晚饭、Brunch和下午茶，有多少店面见缝插针地往美食街的天空中，投放自家的诱人气味，吸引顾客前来逛逛。

好吃是什么？它不仅是味觉，更多的是一种情绪。城市如人，每个城市都在寻找自己的情绪，探寻城市未曾发掘出的强大吸引力。

在张店开了4家水饺连锁店的陈先生说，要不是淄博及时出台措施，帮他扛过了疫情期间门可罗雀、人不敷出的低谷期，他早就打道回府了。

疫情期间，为积极改善消费环境，淄博开展了“百日餐饮消费惠民活动”。2200万元的餐饮消费券，挽救了无数个“陈先生”的店，直接拉动餐饮企业营业额5500余万元，拉动餐饮企业营业额增幅超25%。

“好吃的”越来越多，还要吃得好，吃得安全。如今，不管是在水晶街还是尚美第三城，市民可以寻找“笑脸”就餐。

淄博市市场监管局主要负责人介绍，他们逐步构建了严密高效的全链条监管体系。开展亮标承诺、对标生产、核标出厂“三标”行动，提高企业的标准意识、质量意识，乳制品、白酒等重点行业“三标”管理覆盖率达到100%。开展食品安全公开承诺行动，全市所有食品

生产企业食品安全承诺书签订率达到100%。强化流通监管，在农（集）贸、便民市场实现食品安全快检检测全覆盖，加强对重点项目、重点产品的抽检，加大抽检结果的宣传公示，保障市民“菜篮子”安全。深化餐饮质量提升工程，开展量化分级提档升级、“清洁厨房”行动。打造夜间经济“笑脸”安全就餐集中区，实现夜间经济示范街区餐饮服务食品安全量化分级B级以上单位占比达80%以上，并在经营场所醒目位置进行动态等级公示，积极引导广大消费者寻找“笑脸”就餐，督导经营者全面落实食品安全主体责任。构建“从农田到餐桌”食品安全的“铜墙铁壁”，以舌尖上的安全提升人民群众的幸福指数。

水晶街的人声鼎沸，黄桑湖味的市井烟火，万象汇的潮流时尚，唐库文创的文艺青春……当更多的夜间经济特色街区、特色文创街区、小吃街集聚时，打造多彩活力、青年创业友好型城市的淄博，就有了像淄博烧烤、周村烧饼这样的城市爆点，更包容、更开放、更年轻、更多彩，也将成为淄博美食的表情，成为淄博的“文和友”。

而这，需要淄博各界共同发力，打造一批传统与现代融合发展、时尚消费活跃、消费集聚效应显著的街区，进一步提升城市活力和“年轻指数”，为“好吃”淄博提供良好氛围和优质空间。

大众日报淄博融媒体中心记者 任灵芝



扫描“鲁中晨报”APP二维码看淄博美食精彩视频