



薄香酥脆  
的周村烧饼



来淄博体验烧烤魅力的大学生在淄博火车站南  
站房前拍照打卡。



豆腐箱色泽金黄，口  
感细腻。



淄博烧烤店前，大学生排起长队。

# 淄博美食探秘： 热爱生活的淄博 来了群热爱生活的大学生

你以为是淄博烧烤火了吗？其实，火了的是那群来淄博吃烧烤的大学生，每次看到关于“淄博烧烤火出圈”的新闻，我都在想，现在的大学生们都这么热爱生活了吗？

淄博烧烤有句名言，叫做“小饼卷一切”，不光是可以卷烤肉，卷小葱，还可以卷豆腐、卷辣椒、卷茄子……

这种“小饼卷一切”的精神，像极了博山的酥锅、周村的煮锅，这锅里，可以炖一切。不是有“穷也酥锅，富也酥锅”的说法吗？

## “博山男人都是半把刀”

“山东吕剧《下陈州》有句唱词是这么唱的：东宫娘娘烙大饼，西宫娘娘剥大葱。”3月19日，中国烹饪大师、山东理工大学后勤处副处长、原餐饮总监李昌顺在接受记者采访时表示，由此可见煎饼卷大葱在山东的地位，所以小饼卷上小葱，也符合山东人的饮食习惯。

“孔子说，不得其酱不食。咱淄博烧烤中的蘸酱，也是有着深厚历史。”李昌顺认为，目前的鲁菜能够保持住传统的，唯有博山菜，这也是博山能成为鲁菜发源地的一个重要因素。

在“民以食为天”这句画面前，“一切事物都有其

两面性”是个假命题，把平常的饭菜做成美食，这才是爱生活的硬道理。

“博山菜可以称之为最后的鲁菜。”李昌顺认为，过去博山经济发达，造就了博山菜的崛起，比如博山有很多工矿企业，有段时期曾经流行一句话，“洗澡去工陶，吃饭去博陶”，这是说这两家单位有其过人之处。

博山自清末成为工业城镇，此间的工业矿山企业都设有食堂，除了供应企业职工饮食，还负责迎来送往的接待，由此锻炼了一大批厨艺精湛的大师傅。

李昌顺认为，作为淄博的一个区县，博山特别

热爱生活。在博山，有个全国来看都很独特的现象，就是很多博山男人都是半把刀，要是谁家有事，伸手就能做出一桌好菜。而博山的家庭主妇很多也是厨艺高超，家里来个客人，做上一桌席，没有问题。

“张茂荣等前辈曾经说过，博山菜具有京韵鲁味。”李昌顺认为博山菜可以作为一个菜系，因为要成为菜系，需要满足四个条件：首先要有自己独特的食材，竹笋、鱿鱼等干货胀发；其次，还要有自己独特的技法，比如博山的烤肉；第三，要有自己鲜明特色的菜谱，例如豆腐箱、博山烩菜等；第四，还要有名

店、名席和名厨，这三者，博山都不缺。

“有了四四席，博山的酒席才可以称之为筵席。”李昌顺说，筵席和酒席不同，博山的四四席为何敢称为筵席，因为筵席必须要有礼仪。

李昌顺就为博山的筵席总结了12项礼仪，正因为筵席有了礼仪，所以才离不开淄博的陶瓷，筵席之上必须要有礼治性的餐具。

“规制讲究、鲜咸为本，醇香厚和，艺极味真。”李昌顺为博山菜总结了上述16个字的特点，并把博山菜誉为“齐鲁风味，海岱华饕。”

## “周村人来了，这顿饭就不要钱了”

“1972年，我去天津出差，来到当时的天津劝业场大饭店，饭店的老经理一听我们是周村人，当时就说，是周村人来了，这顿饭就不要钱了。”淄博文化学者郭济生谈起50年前的这段往事，忍不住感慨起来，因为这位经理说，他就是从周村的酒楼学徒出来的。

多年以后，郭济生已经记不起这位老经理的名字。为什么一个天津人会到周村有这么深厚的感情？原来，劝业场就是天津商业的起源地，提到劝业场，没有天津人不知道的，这里曾经是天津最大的商场，也是天津商业的象征。

“过去，周村的商业非常发达，祥字号系列的老店全国闻名，北到哈尔滨，南到广州，都有祥字号的

分号。”郭济生认为，饮食水平是由消费者的消费能力决定的。祥字号的掌柜一听我们是周村人，当时就说，是周村人来了，这顿饭就不要钱了。”淄博文化学者郭济生谈起50年前的这段往事，忍不住感慨起来，因为这位经理说，他就是从周村的酒楼学徒出来的。

“周村人请客，就看饭店。新华楼最出名的是熊掌席、新民楼是翅席、万福楼是燕窝席、宴宾楼是猴头席，这代表了酒楼的身价和档次。”郭济生告诉记者，在周村东门里，有家酒楼名为锡之堂，曾在上海静安寺街上开过山东大饭店，这家酒楼以宫廷菜为特色，主厨赵三大厨，据说是御厨，会做满汉全席。

郭济生说，现在以知味斋为代表的周村菜，传承于锡之堂、万福楼、新华楼等酒楼，讲究色香味形，一看就让人很有食欲，这让周村菜成为鲁菜的一个代表。

实际上，周村的风味小吃也非常丰富。

过去，周村的淦河、濯河两条河，在兴隆门外汇合，形成一个丁字形，将周村分为人和镇、永安镇和周村镇。城里的周村镇以上述高档酒楼为主，而镇与镇之间的河滩上，就形成了汇聚下里巴人的市场，城里没有卖的低档消费品这里应有尽有，此处也成了周村小吃的集中地。

当年，周村最有名的三个市场，就在周村的河滩上，分别为南下河、中下河和北下河。南下河的市场以窑货、琉璃、青菜、水果为主，这里的小吃主要服务于来往的商贩，所以脍炙人口的煮锅就是发源于这里，滚烫的一大锅菜，骨汤做底，大丸子、烧肉、炸豆腐、松肉……客人想

吃什么，就舀什么，是最早的中式自助餐。北下河市场主要经营卖牛羊肉，贩卖骡马，这里以回民小吃为主，像是马蹄烧饼、鸡肉火烧、牛肉蒸包、肴肉……占据周村小吃的半壁江山。中下河市场卖粮食、卖肉的商贩居多，小吃有包子、锅饼、水饺……这里还有说书场、茶馆，三个市场各具特色，极大丰富了周村美食的业态。原淄博曲艺团团长李忠俊告诉郭济生，侯宝林上世纪八十年代曾经说，他在周村北下河的龙王庙前说过快板。

你可以想象当年河滩上的人间烟火气：挤在茶楼内，捧着热乎乎的煎包，听五音戏大师鲜樱桃唱“拐磨子”，还有什么能换这人间一刻？

## 桓台“无鱼不成饭”

热爱生活的人来淄博，可不能错过马踏湖，尤其是湖区菜的鲜味。

“先用红辣椒炆锅，放入水，烧开锅，再放入小鱼滚锅，熟了之后，把面糊倒进去，最后放入香菜末子或者蒜末。这就是我们桓台人最喜欢的一道菜——小鱼面糊子椒。”中国作协会员、淄博市作协主席团成员巩本勇说，桓台美食就是湖区菜，云南有“无鱼不成席”之说，桓台也有类似的说法，叫“无鱼不成饭”。

“在马踏湖，且不说那一望无际的芦苇和藕田给湖区人增加了多少收入，单看水产品种类之多、数量之大就难以数计。”巩本勇说，马踏湖的鱼类不下几十种，主要有鲤鱼、鲫鱼、草鱼、黑鱼、鲈鱼、鲢鱼、鳙鱼、三针鱼、泥鳅、甲鱼等，较小的有白条鱼、小旗鱼（鳊鱼）、刺鱼、花身鱼、三尾长寿鱼……湖区人习惯把捕鱼称作“拿鱼”，大概是把捕鱼看得太简单，根本算不上捕，直接到水中拿就是了。

“我们桓台湖区菜最有名的有辣炒鱼杂、鳞炸鲫鱼、蒲白黄鳝汤、西红柿炖泥鳅、炸荷花、莲子羹、醋湖小鱼、笨鸭炖藕、糖拌花下藕。”巩本勇说，其中最名贵的菜是嘎牙鱼，也叫三针鱼，这是马踏湖价格最高、味道最好、营养丰富的一种鱼类，可以说是湖区菜里的高档菜。

“桓台的酒席对鱼特别讲究，当把鱼端上来的时候，头要朝东，这叫做‘鱼入东海’，鱼头和鱼尾方向的客人必须要喝酒。”巩本勇笑着告诉记者，马踏湖砸鱼汤是最有名的，以前桓台的酒席上经常上一道葱油鲤鱼，客人吃了之后，剩下的鱼头鱼骨，就要端到后厨去砸鱼汤。而且，马踏湖的砸鱼汤是跟博山砸鱼汤一样的做法。

当然，淄博的美食不仅仅限于上述三个区县，他们仅仅是其中的代表，像是淄川的烧饼、沂源的全羊、高青的黄河大鲤鱼、临淄的金岭酱牛肉，还有现在张店火遍全网的淄博烧烤……

人间一趟，终于还是这一场烟火最慰人心。

细心品味，你会发现淄博的美食无不植根于这片土地。可以说，没有一颗热爱生活的心，就不会将小饼、烧烤、小葱、辣椒……“融汇贯通”，没有一颗热爱生活的心，也就体会不到“小饼卷一切”的美食精神。

为什么淄博烧烤会火出圈？因为热爱生活的学生们，发现了热爱生活的淄博美食。

大众日报淄博融媒体中心记者  
李波



扫描大众日报客户端二维码  
查看更多内容