



玻璃器皿光彩夺目。



琉璃百果宴惟妙惟肖。



陶瓷餐具水墨飘逸。

第十八届中国博山美食美器文化节暨中外企业经贸交流会盛大开幕

品博山美食 享美好生活



第十八届中国博山美食美器文化节暨中外企业经贸交流会启动。



介绍博山“双招双引”和外贸政策。

本报讯 11月9日,以“品博山美食 享美好生活”为主题的第十八届中国博山美食美器文化节暨中外企业经贸交流会盛大开幕。

博山区拥有享誉省内外的饮食文化和陶琉文化,两者各具特色,相得益彰。本届美食美器文化节意在弘扬文化、传承技艺、创新品牌,推动博山饮食文化在更大格局实现发展,在更高层次上实现突破。饮食和陶琉都是“火”的文化。一代代博山人用智慧和汗水,将两种“火”的文化不断融合,不仅让“美食”占足了人们的味蕾,而且让博山“美器”展现了卓越的风姿。

近年来,博山区高度重视餐饮业和陶琉业的发展,积极弘扬博山饮食和陶琉文化,大力传承饮食和陶琉技艺,不断推进博山饮食和陶琉文化的融合以及创新发展。目前,博山饮食业已拥有中华老字号3个、中国餐饮名店4家、中国名宴12台、中国名点13道、中华名小吃17个、中国名菜34道、山东名小吃47个、淄博名小吃57个,涌现出中国烹饪大师13名;陶琉产品拥有数千个品种,上万种花色,陶瓷、琉璃、玻璃餐

具作为国宴专用产品,先后登上纪念抗战胜利70周年大会、“一带一路”国际合作高峰论坛、上合组织青岛峰会等重要舞台。

开幕式上,与会领导为“中华老字号—清梅居香酥牛肉干”、“中国省级地域主题名宴--鲁菜·博山四四席”、“中国省级地域经典名菜--鲁菜·博山酥锅”颁发了奖牌,为“餐饮行业明星团队”和“陶瓷琉璃玻璃行业明星团队”单位代表颁发了奖牌,为聚乐村食品有限责任公司颁发了“中华老字号百年聚乐村”牌匾;为“博山菜文化研究院”揭牌。

博山菜经过历代传承,积累了一套成熟而特有的烹调技法,以爆、炒、烧、塌、炸、焖、蒸、扒、溜、烩、琉璃、鸡汁、洇底系列见长,讲究菜品的色、香、味、形、器俱佳和协调的艺术风格,工于火候,善于干货发水,精于制汤,突出规制,形成了既有齐风鲁味又有京韵鲁味的特色。博山的饮食文化不仅是菜有讲究,宴席也很有规制,宴席首推“四四席”。博山“四四席”是菜肴体系与宴席格局最具仪式感的宴席,蕴含着四面八方、四红四喜等诸多美好

寓意。

作为博山“四四席”的代表企业,聚乐村今年迎来了百年华诞。在百年岁月中,聚乐村在动荡中诞生,逆境中成长,发展中壮大,不断奠定了厚实的餐饮基础,如今已成为博山餐饮界的优秀代表,为弘扬齐鲁美食、光大博山饮食文化、创新鲁菜发展做出了突出的贡献。

值得一提的是,本届美食美器文化节增加了中外企业经贸交流这一特色。博山区秉承“亲商、爱商、安商、富商”的服务理念,着力打造“三最”城市,围绕发展实体经济、加快新旧动能转换、促进转型发展制定出台了一系列政策措施。对重大产业招商项目提供项目审批、要素保障、规费减免等多方面的服务保障,对引进的高层次人才,量身打造了户口准入、住房公积金、安居房等十余项定制服务。

据了解,此次博山美食美器文化节将持续到11月14日。其间,举办齐鲁地域名宴暨博山美食美器展、民间厨艺大赛、博山区饮食文化暨百年聚乐村图片展、名优特色小吃展、金秋美食体验推广周等多项活动。
(陈颖)

精致美食



现场品尝博山美食。



群众亮相参与民间厨艺大赛。