潍坊日報

北海 周末

弘扬传统文化
记录时代风貌
守望精神家园

5－8版

2025年8月29日 星期五

投稿邮箱：wfrbzm@126.com

一席盛宴 一城活力

——潍坊美食文化的当代精彩表达

文化观察

□本报记者 隋炜凤 文/图

“三更灯火不曾收，玉脍金齑满市楼。”潍坊的味道，始于舌尖，却远不止于舌尖；潍坊的味道，是烟火人间，更是流转千年的文化密码。当游客循香而来，品味的不仅是舌尖盛宴，更是一座城市最生动、最温暖的文化叙事。如今的潍坊，正以“味”为媒，让世界爱上潍坊味道，让世界读懂潍坊故事。

▶在“好客山东·美食争霸赛”上，潍坊代表队在演出节目。

历史长河孕育舌尖至味

潍坊的美食文化源远流长，独具特色，充满浓郁的烟火气息。这些美食不仅满足人们的味蕾，更是潍坊历史文化和风土人情的生动体现。

“来潍坊怎能错过这些地道美味……”8月25日19:00，央视财经频道CCTV2黄金时段《生财有道》栏目《最美家乡味》系列节目正式拉开帷幕。首集重磅推出潍坊美食，从肉火烧、朝天锅到芥末鸡、脂饼，这些人间至味透过烟火气牵起乡愁，带领全国观众走进这座城市的味觉原乡，深刻感受潍坊美食文化的魅力。

潍坊的美食深植于历史的长河中，每一道风味都承载着耐人寻味的故事与独具特色的匠心。清朝乾隆年间，知县郑板桥体恤寒冬赶集的百姓，倡导支起大锅供热汤薄饼——这便是朝天锅温暖民生的雏形。如今，那锅日夜翻滚、融合数十种食材精华的老汤，仍是这道美食香飘百年的灵魂所在。金黄酥脆的潍坊肉火烧，是一部活着的“炭火烘烤技艺”非遗传承史，经过潍坊代代匠人对火候、配方与时间的苛刻坚守，成就了咬下瞬间的酥脆与滚烫鲜美的极致体验。诸城烧烤是最具地方特色的旅游美食，工艺考究、风味独特，食时有一股淡淡的、独特的燎烟香味，出土汉墓的画像石刻《庖厨图》是诸城烧烤源远流长、2000多年鼎盛不衰的最好见证。这些从历史深处走来的味道，是当地特色食材与匠心手艺的完美融合，构成城市最鲜活的美食文化“代言人”。

“江南水晶绕蹄香，不如潍州酱肴美。”对潍坊人而言，肉火烧、朝天锅、和乐等，已经不仅是味蕾上的食物，更是情感的寄托和乡愁的象征。“城隍庙的肉火烧是潍坊的魂，吃一口，乡愁就解了大半！”在外地工作的潍坊市民林先生表示。

在今年举办的“薪火相传·味承百年”2025潍县菜烹饪技艺传承推广会上，潍县菜的独特魅力得到淋漓尽致地展现。中国鲁菜特级烹饪大师谭东生率领优秀弟子，现场还原传统技法，精彩呈现黄焖甲鱼、清汤鱼丸、酥皮火烧等36道经典潍县美食，对传承潍县菜传统技艺、弘扬潍县饮食文化、推动鲁菜创新发展起到很好的推动作用。“潍县菜是鲁菜文化的重要支脉，承载着潍坊千年的历史积淀与人文情怀。”谭东生表示，潍县菜不仅是美食，更是一种文化符号，传承着潍坊的饮食文化和传统美德，成为潍坊旅游和城市宣传的亮丽名片。

今年，老潍县传统节日食俗入选第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录，这些蕴含潍坊深厚民俗文化的食俗，被重新挖掘、保护，成为吸引游客参与体验、感受潍坊独特节庆美食氛围的重要载体。

◀秘制鲅鱼头。

“潍坊味道”香飘四方

深厚的美食文化底蕴需要当代的精彩表达。一系列高规格、强影响力的烹饪赛事，为传统美食技艺搭建绽放的舞台，注入强劲的传播动能。

当下席卷齐鲁大地的“好客山东·美食争霸赛”，成为潍坊美食绝佳的展示平台。在首站济南举行的“鱼跃龙门·山东鱼江湖争霸赛”上，潍坊“潍震八坊”代表队以“黑马”之姿横扫强敌，勇夺亚军。其参赛的三道佳肴——“板桥富贵鱼”意境深远，“齐民养生鱼”温润滋养，“秘制鲅鱼头”醇香四溢，从命名到意境都浸润着浓厚的潍坊文化，让评委与食客透过舌尖，触摸到潍坊的文脉。在8月24日举办的“好客山东·美食争霸赛”之“‘包’打天下·山东大包美食争霸赛”，上演了包子大对决，潍坊仅次于东道主东营斩获亚军。潍坊的参赛作品中，老潍县金菊三鲜包融入潍坊国际和平城市标志、风筝广场地标及白萝卜精雕和平鸽元素摆盘设计，“筝筝日上韭菜篓子”关联风筝文化，高密炉包体现潍坊特色非遗之美。即将在潍坊主场举办的“蔬香齐鲁·山东蔬菜美食争霸赛”，依托“蔬菜之乡”优势，将进一步提高潍坊美食的吸引力。

潍坊本土的烹饪竞技舞台同样精彩纷呈。6月，“才聚潍坊·技能兴潍”第五届潍坊市职业技能大赛——烹饪服务职业技能竞赛暨潍坊市第十四届烹饪服务职业技能竞赛的成功举办，进一步弘扬中华饮食文化，传承创新鲁菜技艺，有力推动潍坊餐饮业健康发展。更具国际视野的“ACE亚餐展——‘九洲风味杯’亚洲烹饪大赛鲁菜烹饪大师争霸赛”即将在下月开锣。

除了赛事赋能，潍坊还致力于美食的推广。在济南举办潍坊特色美食周，让潍坊地道美食闪耀泉城；在青岛国际啤酒节及甘肃、河南等地的潍坊文旅推介会上，潍坊美食从未缺席，成为最直接、最诱人的城市邀请函。目前，潍坊正通过一系列精彩纷呈的赛事与活动，不断提升美食文化的传播力与影响力，让“潍坊味道”香飘四方。

◀潍县麻汁杂拌。

文旅经济借味“生香”

潍坊美食氤氲着城市味道，刻画着城市基因，成为驱动文旅经济发展的“金钥匙”之一。近日，山东省商务厅发布的“2025山东省地标美食”名单中，临朐全羊、青州糕点、潍坊朝天锅、高密炉包、潍坊肉火烧、诸城烧肉、景芝三页饼、潍坊和乐8款美食成功入选，入选数量位居全省第二。这份沉甸甸的名单，是对潍坊“始于美食，成于文化”深厚底蕴的最佳诠释，助力潍坊打造和宣介地标美食，推动餐饮消费提质扩容和商旅文融合发展。

一席盛宴，一城活力，文旅经济借味“生香”。在潍坊，特色美食街区已成为游客感受潍坊脉动的核心场景。十笏园文化街区巧妙融合传统建筑风貌与特色餐饮，肉火烧、朝天锅、恒盛斋糕点等商铺临街而立。青州古城的老槐树煎包等地方风味，与古街古巷相映成趣，让游客在品尝美食的同时，完成对城市历史文化的深度阅读。我市精心设计、发布的潍坊旅游美食地图，借助新媒体平台广泛传播，为游客按图索骥品尝地道风味提供便捷指南。越来越多的人们透过美食这扇窗，认识潍坊、了解潍坊，亲身感受这片土地上独有的饮食文化与人文风情。

为让潍县菜得到更广泛地传播与传承，潍县菜传统烹饪技艺第四代传承人王静先积极打造潍县菜非遗传承馆。传承馆集展示、教学、体验于一体，通过实物展示、图文介绍、现场制作等方式，向游客和市民全方位展示潍县菜的历史渊源、文化内涵和烹饪技艺。在这里，人们可以深入了解潍县菜的发展历程，学习传统菜品的制作方法，亲身感受潍县菜的独特魅力。传承馆的建立，不仅为潍县菜技艺的传承提供了重要场所，也吸引了众多游客前来参观体验，带动了旅游经济发展，同时创造了更多与旅游服务相关的就业岗位。

潍坊这张香气四溢的“美食名片”，正以前所未有的活力，成为撬动文旅经济发展的重要引擎，将无形的文化魅力转化为经济效益和城市影响力。潍坊市饭店和烹饪协会常务副会长兼秘书长王曙亮表示：“潍坊美食的发扬光大，不仅需要深度挖掘和传承弘扬，更需要政策的持续支持，让潍坊餐饮走出区域，成为全国知名品牌。”

◀潍县肉火烧。

潍坊历史名人

赵秉忠
（资料图片）

赵秉忠（公元1573年-1626年），字季卿，青州府益都县（今青州市）人。

◇赵秉忠

1598年，时年25岁的赵秉忠殿试考中状元，被授予翰林院修撰。由于品学突出，赵秉忠声名大增，升迁为翰林院侍读学士，担负为皇帝讲解经学的任务。后来，赵秉忠迁任礼部侍郎，掌管詹事府。因秉性刚直，被削职还乡。赵秉忠回到青州，住在城内“状元府”。据《青州明诗抄》载：“尚书故第在城内青龙巷软绿园，内有浓翠轩。公忤逆珰，罢归园居，著书甚富。当万历戊戌大魁后，建坊于第前，莲塘在公第后。”

赵秉忠创作颇丰，著有《其山集》12卷，诗、文各6卷，另有《江西舆地图说》1卷。

赵秉忠的政绩长期鲜为人知，但他遗留至今的殿试状元卷却蜚声国内外，这是到目前为止，我国明代殿试状元卷中被发现的唯一真迹。答卷人从总结历史和当时的社会现实出发，不怕冒犯皇上的威严，大胆地提出了治国安邦的建议和措施，这在中国的封建社会中是非常难能可贵的。

（资料来源《潍坊历史名人》）

周末评谈

让美食文化在传承创新中飘香致远

◎宋玉璐

清晨，早市的老巷子里，几代人传承的火烧铺蒸汽升腾，混着肉香气引来老饕一片；老字号的制作工坊中，老师傅正带着徒弟们揉制传统糕点；美食大赛上，几经打磨、千锤百炼的一道道珍馐佳肴，唤醒舌尖上的无限可能……这些日常场景里，就藏着美食文化传承的密码。美食从来不是单一的味觉体验，它承载着历史记忆与人文情怀，更需要我们用心挖掘、创新传承，让老味道焕发新活力。

美食里藏着文明的根脉，传承就是守护文化记忆。从殷墟出土的青铜器皿里，能窥见先民蒸煮食物的智慧；《齐民要术》里“作酱法”的记载，延续着千年的调味技艺；江南古镇时令的青团，保留着寒食节的习俗印记。这些食物，都是把历史、习俗、技艺串在一起的文化符号。如今，仍有不少的老字号从古籍里翻找菜谱、按古法制器具，让现代人的舌头穿越时空，尝到古代人食案的雅致食韵，这种对历史细节的挖掘，正是传承的应有之义。

美食传承从来不是守着老方子不动，而是顺应时代发展，不断改良。现在不少年轻人不爱吃传统糕点，觉得味道太甜、样子不时尚。这时候，不少老字号的传承人就得开始思考如何创新。现在，人们能看到，不少品牌纷纷推出低糖款、流心款，让老点心成了新网红；许多非遗美食加入了“毛绒化”“盲盒”“跨界联名”等种种潮流玩法，满足年轻人追求个性时尚的消费心理，IP大获成功。创新不是丢了本味，而是在保留核心技艺和文化内涵的基础上，贴近现代人的生活习惯，当老味道有了新模样，才能走进更多人的日常。

传承美食文化，还得让更多人参与进来。现在，各地社区举办“家宴大赛”，阿姨们带着拿手菜讲背后的故事，家常菜的温情就传了下去；学校开设“美食实践课”，孩子跟着师傅学做豆腐、包粽子，传统文化就种进了心里；博物馆举办“古代食谱体验展”，观众亲手复原古菜，历史就变得可感可触了。夏天，各地纷纷举办“非遗美食市集”，老师傅现场做糖画、酿米酒，游客边看边学，当传承从少数人的坚守变成多数人的参与，美食文化自然能“活起来”。

从灶台上的家常味，到宴席上的精致菜，美食里有我们的过去，也该有我们的未来。让老师傅的手艺传下去，让老菜谱接上新时代，让更多人愿意为美食文化花心思，这样一来，不管时代如何变迁，我们都能在袅袅不绝的烟火气里，尝到生活的本味，感受文化的温度。这，就是对美食最好的传承。

责编 杨秀美 美编 王震 校对 孟彦泽