

# 博山区饮食志

博山区人民政府 主办  
博山区地方史志办公室 编

中国文史出版社

# 博山区饮食志

BOSHANQUYINSHIZHI

博山区人民政府 主办  
博山区地方史志办公室 编

中国文史出版社

图书在版编目(CIP)数据

博山区饮食志 / 博山区地方史志办公室编. -- 北京:  
中国文史出版社, 2016.7

ISBN 978-7-5034-8020-1

I. ①博… II. ①博… III. ①饮食—文化史—淄博  
IV. ①TS971.202.523

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第191552号

责任编辑:程凤

---

出版发行:中国文史出版社

网 址:www.chinawenshi.net

社 址:北京市西城区太平桥大街23号 邮编:100811

电 话:010-66173572 66168268 66192736(发行部)

传 真:010-66192703

印刷装帧:山东麦德森文化传媒有限公司

开 本:889×1194 1/16

印 张:20.25 字 数:380千字

版 次:2016年9月北京第1版

印 次:2016年9月第1次印刷

定 价:598.00元

---

文史版图书,版权所有,侵权必究。  
文史版图书,印装错误可与发行部联系退换。

## 《博山区饮食志》编纂委员会

名誉主任 许 冰

主 任 任书升

副 主 任 张希民 张新清 芦韶祥

委 员 李安臣 赵新年 尹玉刚 李卫华 李淑贵 罗福斌 孙雪红

《博山区饮食志》顾问 王颜山 徐 杰

## 《博山区饮食志》编审人员

主 编 张新清

副 主 编 陈立波

编 辑 王济世 张 平 韩祥龙 赵伯阳 徐传国 张元葆 李 林  
高绪刚 刘海芹 张厚礼 李 云 夏侯辉 王济武 陈守宝  
赵长清 刘玉良 谭 艳

“夫物无美恶，乘时为贵；器无雕朴，适用为宜。”“生人之道，始於饮食。饮食，天下之大欲也，则饮食之器，天下之大用也。”

——清·孙廷铨著《颜山杂记》

“博山是鲁菜的发源地，被称为鲁中派系，其历史发端于西周齐国之时。博山菜作为淄博菜的代表，既有着一般鲁菜咸鲜脆嫩的特点，又独具特色，自成一格。淄博主要以博山四四席、周村烧饼、大锅全羊、博山豆腐箱、红烧鱼唇、酱汁鸭方、博山烤肉等美食最具特色。”

——赵荣光主编《中国饮食文化史·黄河下游地区卷》



“以‘中国鲁菜名城’博山为代表的鲁中菜，菜品制作十分注重汤头的运用，其中沂底菜、鸡汁系列菜肴在国内独树一帜，特色鲜明，风味独特……在传统的‘四四席’基础上，不断研制开发出以齐国遗风为主要内容的中国名宴，进一步丰富和发展了鲁菜的文化内涵。”

——《2006中国鲁菜发展情况调查报告》

2016年7月16-21日，中国食文化研究会对接博山区餐饮企业、聚乐村饮食文化博物馆、博山陶瓷琉璃艺术中心、博山历史博物馆等进行实地考察，一致认定博山为“中国鲁菜发源地”。

——博山区地方史志办公室



# 山东省行政区划图



# 前 言

民以食为天。短短五个字，道出了饮食在人类历史发展进程中的重要地位。

饮食体现了一个地域的风土民情，中华饮食是中国对人类文明的巨大贡献。诞生于齐鲁大地、孔孟之乡的鲁菜，无论是四大菜系、八大菜系，还是十大菜系，均位列榜首，它奠定了北方菜的基础，并深深影响着其他菜系的走向。博山被誉为“中国鲁菜名城”和“中国鲁菜发源地”，博山饮食文化历史悠久，源远流长，在中国饮食文化中占有重要的一席之地。挖掘、整理、保护、弘扬博山饮食文化是一件极为有意义的事，《博山区饮食志》的编辑出版，可以说是适逢其时，功在当代，利在千秋。

博山，古称颜神，因孝妇颜文姜的传说而得名，自古以来，物阜人丰，商贸发达。博山饮食业发展得天时、地利、人和。博山境内多山，煤炭资源丰富，煤炭开采业自唐代发端，因煤质火焰强烈，挥发迅猛成为庖厨者的必备之物；炉（琉璃）、窑（陶瓷）、炭（采掘）是博山三大传统产业，长期的发展繁荣，造就人数众多的工商业群体，洽谈生意、人情往来，多假于饭店餐桌，助推了餐饮业的发展；明清以降，博山科甲渐兴，以孙廷铨、赵执信为代表的官宦群体长期在外游宦，尤其是在京为官的经历，使其得以接触宫廷御宴，卸官归里后将宫廷和外地烹饪之法带回博山，并与本土食材、口味相融合，极大丰富了博山菜的品种和内涵。长期的传承发展和历史积淀，使博山饮食形成特色鲜明的烹饪技艺和自成一格的筵席习俗，在中华美食中独树一帜。

近年来，特别是改革开放以来，博山饮食服务业实现了长足发展，涌现出一大批名店、名宴、名厨，拥有清梅居、聚乐村、石蛤蟆等3家“中华老字号”，博山翰林食府的相府圣宴等12台“中国名宴”，栾玉琢、王广镛等厨艺大师。自2001年起，博山区连续成功举办十五届美食节，吸引了新加坡、马来西亚、泰国、韩国等国家以及国内众多餐饮企业和名庖大厨，开展技艺交流与合作，推动了博山美食走向世界。

今天，饮食文化已经成为博山最具代表性的城市名片之一，秉承传统、富于创新的“四四席”“六六席”更加脍炙人口，“陶琉古城·美食博山”品牌影响力实现显著提升，特色鲜明、醇美四溢的“中国鲁菜名城”大格局已经形成，勤劳勇敢的博山人民正在续写着博山饮食文化的新篇章，创造活力博山、魅力山城的新荣光。

博山区史志办编辑的《博山区饮食志》，内容丰富，资料翔实，雅俗共赏，既包含了博山饮食文化的起源与传承，也介绍了博山菜的选材、制作、食俗，更有关于博山饮食文化的理论研究；既是一部具有较高水准的专业志书，也是一本优秀的烹饪教材，一本可读性很强的地方民俗文化读本，对传播和弘扬博山饮食文化必将起到积极推动作用。

# | 凡 例 |

一、本志坚持辩证唯物主义和历史唯物主义的观点，立足当代，详今略古，力求客观公正、实事求是地记载博山饮食文化产生、演变和发展的历史。

二、本志上限为事物发端，下限到2015年底。大事记及相关内容延至2016年。

三、本志采用述、记、志、图、表、录诸体裁，以志为主体。前设概述、大事记，中设专志十二章四十二节，后设人物、附录。章为最高层次，章下设节、目或子目。图、表随文插入。

四、本志采用公元纪年，出现历史纪年的加注公元纪年。数字的统计口径以历史形成的口径范围为准，一般不作调整。货币单位和计量单位均以历史资料和当时称谓为准，不加换算。

五、本志资料来源于历史档案、史志文献典籍、报刊和相关部门单位，部分资料采用口碑资料。

六、老字号、名店选介以该店在历史上较突出阶段为主记叙。

七、本志按志书要求统一文字体例，述而不论。

# 目 录

前 言		
凡 例		
概 述 .....	1	
大事记 .....	6	
<b>第一章 沿 革 .....</b>	<b>16</b>	
第一节 起 源 .....	16	
第二节 演 变 .....	19	
<b>第二章 食 材 .....</b>	<b>23</b>	
第一节 主 食 .....	23	
第二节 副 食 .....	25	
第三节 蔬 菜 .....	26	
第四节 水 产 .....	31	
第五节 作 料 .....	35	
<b>第三章 烹 饪 .....</b>	<b>39</b>	
第一节 用 具 .....	39	
第二节 燃 料 .....	42	
第三节 烹饪技艺 .....	42	
第四节 烹调方法 .....	45	
第五节 吊 汤 .....	51	
<b>第四章 饮食菜肴 .....</b>	<b>53</b>	
第一节 家庭菜肴 .....	53	
第二节 特色菜肴 .....	58	
<b>第五章 宴席习俗及规制 .....</b>	<b>70</b>	
第一节 明清时期的宴会风俗 .....	70	
第二节 四四席 .....	71	
第三节 清真宴席 .....	76	
第四节 中国名宴 .....	76	
<b>第六章 地方风味小吃 .....</b>	<b>79</b>	
第一节 传统小吃 .....	79	
第二节 特色糕点 .....	87	
<b>第七章 饮食名店 .....</b>	<b>94</b>	
第一节 老字号 .....	94	
第二节 当代名店 .....	104	
<b>第八章 酒茶业及饮食习俗 .....</b>	<b>114</b>	
第一节 酒 业 .....	114	
第二节 茶 行 .....	116	
第三节 饮食习俗 .....	119	



第四节 饮食文化博物馆 .....	122	第二节 故事传说 .....	183
<b>第九章 非物质文化遗产 .....</b>	<b>124</b>	第三节 楹联 .....	187
第一节 传统技艺类选介 .....	124	第四节 山头杂字 .....	187
第二节 食俗类选介 .....	128	第五节 民谣 .....	188
<b>第十章 美食节与重要奖项 .....</b>	<b>132</b>	第六节 谚语 .....	189
第一节 美食节 .....	132	第七节 歇后语 .....	190
第二节 重要奖项 .....	139	第八节 孝乡饮食风情歌 .....	191
<b>第十一章 经营管理 .....</b>	<b>168</b>	第九节 饮食典文 .....	191
第一节 机构 .....	168	第十节 饮食老照片 .....	216
第二节 经营管理 .....	169	<b>人物 .....</b>	<b>222</b>
<b>第十二章 艺文 .....</b>	<b>177</b>	<b>附录 .....</b>	<b>239</b>
第一节 著作 .....	177	<b>后记 .....</b>	<b>308</b>

# CONTENTS

Preface	
Notes on the Use of the Book	
Outline .....	1
Memorabilia .....	6
<b>Chapter 1 Course of Changes and Developments</b> .....	<b>16</b>
Section 1 Origin .....	16
Section 2 Evolution .....	19
<b>Chapter 2 Raw Materials for Food Processing</b> .....	<b>23</b>
Section 1 Staple Food .....	23
Section 2 Non-staple Food .....	25
Section 3 Vegetables .....	26
Section 4 Seafood .....	31
Section 5 Seasoning .....	35
<b>Chapter 3 Cooking</b> .....	<b>39</b>
Section 1 Cooking Utensils .....	39
Section 2 Fuel .....	42
Section 3 Cooking Skills .....	42
Section 4 Cooking Techniques .....	45
Section 5 Making Soups .....	51
<b>Chapter 4 Diet</b> .....	<b>53</b>
Section 1 Home Diet .....	53
Section 2 Special Diet .....	58
<b>Chapter 5 Customs and Rules of Banquets</b> .....	<b>70</b>
Section 1 Banquet Customs in Ming and Qing Dynasties .....	70
Section 2 Quadrangular Banquets .....	71
Section 3 Muslim Banquets .....	76
Section 4 Chinese Famous Banquets .....	76
<b>Chapter 6 Typical Local Snacks</b> .....	<b>79</b>
Section 1 Traditional Snacks .....	79
Section 2 Special Pastry .....	87
<b>Chapter 7 Famous Restaurants</b> .....	<b>94</b>
Section 1 Time-honoured Restaurants .....	94
Section 2 Contemporary Famous Restaurants .....	104



## Chapter 8 Wine, Tea and Food Customs

..... 114

Section 1 Alcohol and Beverages ..... 114

Section 2 Tea Houses ..... 116

Section 3 Diet Customs ..... 119

Section 4 Diet Culture Museum ..... 122

## Chapter 9 Non-material Cultural Heritage

..... 124

Section 1 Introduction of Some Traditional  
Arts and Skills ..... 124

Section 2 Introduction of Diet Customs ... 128

## Chapter 10 Gourmet Festival and Major Awards

..... 132

Section 1 Gourmet Festival..... 132

Section 2 Major Awards ..... 139

## Chapter 11 Management and Administration

..... 168

Section 1 Institution ..... 168

Section 2 Management ..... 169

## Chapter 12 Arts and Culture..... 177

Section 1 Books on Diet ..... 177

Section 2 Stories and Legends..... 183

Section 3 Couplets ..... 187

Section 4 Inscriptions on Mountains ... 187

Section 5 Folk Songs ..... 188

Section 6 Proverbs ..... 189

Section 7 Two-part Allegorical Sayings  
..... 190

Section 8 Songs Embody Cultures and  
Customs of Boshan Diet ..... 191

Section 9 Classics on Diet ..... 191

Section 10 Old Photos about Diet ..... 216

Figures ..... 222

Appendix ..... 239

Postscript ..... 308

# 概 述

博山，古称颜神。地处齐鲁腹地，三面环山，扼南北交通要冲。宋初已成重镇。元代，置颜神镇属青州府益都县，清雍正十二年（1734）建县。距齐国故都临淄仅百里，手工业发达，煤炭、陶瓷、琉璃三大行业唐宋时期开始发展，逐渐兴盛。至明清时期，其饮食因势而发，既取众长，又具特色，形成以博山菜为代表的鲁中菜系，同胶东菜、济南菜、孔府菜并称为鲁菜的四大派系之一。2013年12月出版的国家“十二五”社科基金资助项目，由赵荣光教授主编的《中国饮食文化史》又明确提出“博山是鲁菜的发源地”。2016年7月16日，中国食文化研究会到博山考察，认定博山为“中国鲁菜发源地”。

博山著名乡贤，清初顺治朝任户、兵、吏部尚书，康熙初年授任内秘书院大学士的孙廷铨（1613—1674），在康熙五年（1666）刊行的《颜山杂记》中说过，“生人之道，始于饮食。饮食，天下之大欲也，则饮食之器，天下之大用也。”“夫物无美恶，乘时为贵；器无雕朴，适用为宜。”寥寥数语，说明了人生与饮食的关系、美食与美器的关系，也道出了博山先贤对饮食乃至饮食器皿的讲究以及重视饮食品质而勿过分追求饮食器皿表面奢华的主张。《颜山杂记》具有地方志之实，以其作者的学识、阅历、官位显要而入选《四库全书》及国家图书馆数字方志系列，位列《博山旧志集成》的六部典籍之首。该书虽不是饮食专著，但对饮食器皿的论述表明，在此之前，博山不仅陶窑业发达，同时对饮食器皿的讲究已达到相当程度，从中可见当时饮食业的繁荣。

明代文坛前七子之首李攀龙在《颜神镇石城记》中，谓颜神“是淄、莱、新、益之间一都会哉！”反映出当时该镇在鲁中的地位 and 繁荣。从新发现的清道光八年（1828）《重修玉皇宫南北山路记碑》和十二年（1832）的《重修碧霞元君祠记碑》两通碑刻史料看，早在200年前博山镇仅参与这两次修路建祠的商号就达上百家，其中酒店（馆）10家以上，反映出当时博山镇经济的繁荣及以餐饮业为主的博山饮食文化的活跃。以博山菜为代表的博山饮食文化的形成和发展，与其地理位置、自然环境、人文资源、经济发展及历史文化密切相关，集中体现了博山人的饮食口味和生活习惯，具有十分鲜明的文化个性和地域特色。

博山的饮食文化包括主食与菜肴、饮酒品茗、早点小吃及口味习俗等方面，其中博山菜则是最具地方特色的标识。博山菜以独具特色的烹调技艺和饮食方式，作为鲁中派系的典型代表，而成为鲁菜的重要一支，与省内的孔府菜、济南派系、胶东派系共同组成了鲁菜的四大支系。博山菜在鲁菜中独树一帜，它是在得天独厚的地理环境、迥异于农耕地区的城镇经济和齐鲁传统文化的影响下，历经数代人的努力探索，在广泛吸收和改进外来饮食文化的基础上，充分发挥当地优势资源，融汇创新发展形成的特殊地方菜系。

博山境内多山，鲁山为省内第四高山，山地面积442.84平方公里，占全区面积的63.3%，两大河流淄河与孝水，穿境而过。面对“孝乡山多田少”的现实状况，博山的先民们认识到“山多田少则得粟难，若是而不疾作也则饥甚，故其民力力焉。凿山煮石，履水蹈火，数犯难而不息，凡为饥驱也。此虽不耕不织，犹夫自食其力也”。于是发挥聪明才智，充分利用当地丰富矿产资源，凿井开矿，兴办炉窑，发展手工业和匠作营生，实现了从地道农民到产业工人、手工匠人、经营商贩的蜕变，形成了博山地域早期的城镇经济和商业文化，为博山菜及其饮食文化的发展奠定了经济基础。博山的煤炭开采可以上溯到唐代，这为鲁菜系列的形成和发展提供了重要的能源条件。

鲁菜素为北方菜的代表，是华夏饮食文化的源头之一。鲁菜经过历代传承，积累了一套成熟而独特的烹调技法，尤以爆、炒、烧、塌、炸、焖、蒸、扒见长，讲究菜品的色、香、味、形，注重调味，工于火候，精于加工。其首要技法在于“爆、炒”，烹饪时尤重火候，而火候的根本，则是旺火能源。在农耕时代，广大农村烧柴做饭，大多数地方以蒸馏煮焖为主的庖厨条件下，不具备“爆、炒”条件。而博山则不然，丰富的煤炭资源得天独厚，黑山等煤井生产的主焦煤，俗称大山炭，据测量其发热量高达7990大卡/千克，“其火武，以刚其用，以锻金治陶”。历来为当地人用作熔炼金属，窑炉生产的燃料，其突出的火焰强烈、挥发迅猛的特点，成为庖厨者“爆、炒”炉火的必备之物。这也就造就了博山的“爆、炒”特点。从清道光初年的同盛、惟和、福源酒店等，到民国初年的60家酒馆，各家厨师都以“爆炒肉片”“爆炒腰花”为拿手菜品，后世博山菜馆厨师仍以此为考验其火候功底的标志。

博山菜系的形成和发展，得益于齐鲁大地优越的地理环境和优秀的传统文化，而博山菜肴的独特风味和博山人的饮食习惯，则来源于城镇经济的发达以及“窑、陶、琉”行业庞大从业者的特殊需求。长期以来，受齐文化“通商工之业，便渔盐之利”的传统影响，博山手工业发展较早。煤炭开采，始于唐代。宋朝时期，陶业蜂起。元代，已成为中国北方最大的琉璃生产中心。明清时代，发展成为以“炭、窑、炉”三业为支柱，各行业兴盛的鲁中重镇。

据史料统计，清末民初，中国先后创办大型近代煤矿12个，博山就占3个。而地方民营煤矿达50余家，矿工近万人，煤炭年产量占全省165万吨的35%以上；窑户鼎盛时达200多家，总产量145万9千余件，总产值约占全省的65%；琉璃大炉作坊100余户，窑、炉业工人4千余名。1914年出版的《山东各县乡土调查录》估计，境内有“银号10家、酒家60家、杂货行5家、药材行4家、炭行30余家、窑业行40余家，饭馆及零星售卖为数甚多。”尤其1903年胶济铁路张博支线开通后，博山较早接受现代工业文明，除三大行业外其它饮食服务等大量开业，商贾云集，市场繁荣，推动着博山商业化城镇经济的急剧膨胀发展。

博山饮食业的兴盛也缘于城镇居民成份的组成因素和地方社会经济的富足。炭、窑、炉三业工匠生产环境与条件比较恶劣，前者从事高温作业，烟熏火烤，口干舌燥，酃茶之外惟思甘脆之味。至于井下矿工，按民间说法属于“埋了没死”之人，在阴暗潮湿和危险四伏中作业，流血流汗换来金钱，上井之后多以酒食祛湿解疲。而城中缙绅官宦、商号富贾、业主贩及殷实子弟更是食不厌精，啖肥嚼瘦。同时，伴随商贸流通发展，南来北往交流增多，各种人群互相传播沟通等，这些都从各方面刺激了博山餐饮业和风味小吃的蓬勃发展。工商业的繁荣，使得部分失地农民进城务工逐渐增

多，促使产业工人和手工匠人为主体的城镇人口膨胀，伴生了迥异于农耕文化的产业型、商业型市民文化，市民需求和城市功能的自我完善，成为博山饮食文化兴盛和博山菜创新发展的动力。同时，博山煤炭丰富，几乎家家户户煤炉日夜不熄，爆炒小菜、热水泡茶随时可得，因而众多当地居民业余庖厨，人称博山男人“半把刀”，与师承名门或世袭业厨的专业行家里手，切磋交流，取长补短，又各擅其长，各有绝活，家家都有拿手菜，促使博城内外讲究饮食，烹饮之风大盛，应时套餐和风味小吃不断更新上市，共同推动着博山菜系的形成和发展，编织着博山饮食文化的广泛群众基础。

本土加外来的传统文化造就博山菜系的独特性和代表性，不断丰富和发展了博山饮食文化内涵。蜿蜒穿过博城南部群山的齐长城，表明了齐鲁交界的特殊位置，因而自古以来博山就处于齐鲁传统文化的交会融合之中，饮食文化也无例外。

春秋战国时期，与博山毗邻的临淄“商遍天下，富冠海内”，对外开放以及奢侈风俗，推动了饮食文化的形成。齐桓公宠臣易牙，就是善于调和鼎鼐的烹饪大师。北魏的《食经》《齐民要术》，唐代的《邹平公食单》《酉阳杂俎》等著作，记载了当时山东尤其是鲁中地区的烹饪技艺和食品、菜点品种达300余种，概括总结了烹调八字诀“唯在火候，善均五味”。鲁国巡游说教的孔子倡导的“食不厌精，精不厌细”的饮食理念，成为历代庖厨者坚持推崇的理念。

除去本土传统文化影响和沿袭以往祖传师承的因素外，对近代博山饮食文化的最大影响是京城及皇家饮食。自明嘉靖年间起到清末科举制度废止，在博山境内先后有39名进士、75人中举。入仕举子中，也有人位居中枢。官至尚书的有6人，一人做过户、兵、吏部三部尚书、康熙初年任内秘书院大学士、入参机务。还有18岁中京城会试第6名，殿试二甲进士，授翰林院编修，以诗文享誉京城的清代著名现实主义诗人赵执信。他们在京都上流社会经多见广，且有行走皇室机会。尤其是孙廷铨的长子孙宝仍，在其父辞官后被清廷恩授为光禄寺掌醢署署正。光禄寺是明清时代专管皇家膳食、酒宴和招待宾客的机构。与皇家饮食相关的机构耳濡目染多年以后，孙宝仍与其父辈们将融汇了五湖四海之山珍海味的京味饮食文化带回故乡。从博山人春节期间用开水冲泡以小米碾磨制作的茶汤为例，茶汤本是光禄寺名小吃，一般地方无有，孙宝仍把此妙招带回且传播开来，成为当地习俗。1919年创办聚乐村的栾玉琢，是早期随进士出身的张焕宸赴任所的专门厨师，他们不仅传播了博山风味菜品，同时也开阔视野学习接触到更多地方的特色品味和烹饪技巧，为博山菜的创新发展提供了助推活力。

清代在京城皇宫内院，还有一批从事琉璃制作的博山炉匠群体，清初紫禁城养心殿设造办处琉璃厂，该厂匠役和匠役长初由西洋人充任，后来逐渐由博山琉璃工匠所代替，最多时达50余人，长年在此为皇家制作各式鼻烟壶以及套色或单色的陈设品、装饰品等。这些“御匠”打工者在皇宫院内生活，不可避免与御膳房有关者接触交流，切磋之余的“打牙祭”“开洋荤”也是自然之事，从而开阔了眼界，了解了许多故乡之外的口味，回乡后对博山当地饮食成为丰富的补充。

另外，随着博山城镇经济发展，商贸流通愈加广泛，商贾云集，车马辐辏，南来北往的人员物流，推动着饮食服务业发展以及对各种特色口味的消费需求。博山旧时学徒学生意，进店的基本功首先是学会伺候掌柜，学会做几样可口饭菜的“半把刀”就是头一关。除去较大些店铺财大气粗，来客下酒馆，其余小接待都是自炊操作。而销售琉璃的料货庄走向全国各地，则把各店博山口味也带往四面八方，同时也学会了当地口味习俗和烹调技巧，互为补充，成为兼容并蓄的博山菜一大特色。博



山料货庄最多时达百余处，直到公私合营时尚有30多处，分布在北京、天津、哈尔滨、沈阳、长春、石家庄、西安、上海、南京、汉口、南昌、长沙、衡阳、重庆、昆明、苏州、扬州、镇江、常德、徐州、济南、潍县、周村等处。

近百年来，随着博山近代工业的崛起以及传统三大行业发展，其鲁中工矿重镇的经济地位影响越来越大，以博山菜为代表的博山饮食文化乃至博山风味亦越来越受到周边地区群众的认同和欢迎。

随着改革开放的深入发展，博山区连续举办十五届中国博山美食节，央视等各种媒体的广泛传播，“中国鲁菜名城”“山东省鲁菜烹饪之乡”等荣誉颁布，博山菜馆和厨师走出博山等，博山饮食文化和“美食博山”愈来愈成为陶琉古镇的一张闪亮名片。

从清道光初年的惟和、同盛、福源酒店到民国初的60家酒馆，时至今日博山城乡据不完全统计有大小饭店、酒家3500余家。名店林立：清梅居、聚乐村、石蛤蟆等3家“中华老字号”，万杰国际大酒店、原山大厦等4家“中国餐饮名店”，博山假日酒店获“国际餐饮名店”；名菜名宴多：博山翰林食府的相府盛宴等12台宴席被评为“中国名宴”，还有34个“中国名菜”、13个“中国名店”、47个品种被评为“山东名小吃”。2011年，聚乐村“四四席”作为“具有地域文化特色的主题宴”直接入选“到山东最想吃的100种美食”之一；名厨辈出，名扬海外。老一代名厨如栾玉琢、王广镛、周勳成、冯兰谱、李永昌、王德汉、高良德等，各有绝活拿手菜，有的主厨名馆，有的调任北京国家机关、人民大会堂操厨，有的赴省、市或大企业招待所工作，还有苏文生、王永海、张敬志、赵开民等人走出国门在驻美国、俄罗斯、伊朗、英国等国家大使馆或餐馆任厨师，让博山风味香飘海内外。同时，博山与国内外的餐饮文化交流更加广泛。新加坡马干舒特拉美食经典公司和马来西亚、泰国、韩国等国家的餐饮企业纷纷光顾中国博山美食节，并进行绝活技艺交流与项目合作，海峡两岸及全国各地风味特色食品也在美食节大放异彩，愈加丰富扩大了博山餐饮文化的包容性和影响力。

20世纪20年代，名馆聚乐村就曾“煨菜到青岛，开馆进徐州”。老厨师李洪明是名厨周勳成、高良德的师傅，技艺功底深厚，早年由博山乡贤、中国直接税署署长高秉坊等介绍至国民政府财政部总务司辖机关食堂操厨，经常接待国民政府党政要人。博山最早的糖果老字号“老茂盛”，1932年就在早码头——周村开办分店，年产量达到4万多斤。石蛤蟆水饺率先走出山城，在张店等处开办连锁店。

“江南人家”又在青州、临淄、沂源等地创办分店经营；博山区打出“陶琉古镇、美食博山”的品牌，城郊许多秀美山村纷纷推出农家乐、民俗游等，游人如织，让博山风味由城镇向农村扩散，促进旅游业兴盛。1956年，中央新闻电影制片厂到博山拍摄《老师傅再显身手》的记录片，专门介绍景德东老技师石镇轩制作美食糕点“芙蓉果”的事迹。中央电视台中文国际频道（CCTV-4）《走遍中国》栏目组于2014年到博山拍摄《博山·咂出味道》专题片；《远方的家》栏目组于2016年到博山拍摄《琉璃彩 博山味道》专题片。1997年山东人民出版社出版的《山东省商业志》统计，截至1990年，全省获部优以上名优食品26种，其中，博山出产的“颜风”牌烤肉名列其中，这也是当时淄博市唯一获奖的食品。

博山饮食文化在长期的发展过程中，积淀了数代人对博山菜肴研究探索的成果，同时，传承弘扬了优秀的传统文化。在经过很长一段时间厨艺遵循祖传师承、学徒拜师的习俗之后，从1960年开始，博山创办服务商店红专学校，先是为厂矿企业培训炊事员，以后又举办多期厨师培训班，为此专门抽