



热烈祝贺

2022大运河主题旅游海外推广季启动仪式在聊举行

千年运河工艺品 绽放水城迎嘉宾

本报记者 于新贵 陈金路

东昌府木版年画、东昌葫芦雕刻、郎庄面塑、鲁锦……在“2022大运河主题旅游海外推广季”之“大运河手工艺品展示周”“聊韵悠长”板块现场，一项项大运河手工艺品绽放异彩，让八方来宾目不暇接。

目前，聊城市共有国家级非遗项目12项、省级非遗项目65项、市级非遗项目261项、县(区)级非遗项目998项。

国家级非遗闪亮登场

“木版年画很受参观者的欢迎，手工、原生态是一大特色。”东昌府木版年画非遗传承人说。东昌府木版年画将年画、门神画融为一体，构图简洁，刻画夸张，整体感强，独具风格。

东昌葫芦雕刻作品造型独特，种类繁多。据介绍，东昌葫芦雕刻经过500多年的传承与演变，保持着独特的民族、地区特色与艺术风格，葫芦谐音“福禄”，葫芦多籽寓意“多子多福”。

郎庄面塑作品均为半浮雕式，造型浑圆饱满，形神兼备。郎庄面塑在用色上独具特色，间以多变的线条和钴蓝、白粉点出的小花，最后用墨绿勾画出人物的须发眼眉，偶尔用金、银色。



7月20日上午，来自缅甸驻华大使馆的嘉宾罗月瑛正在体验聊城的特色非遗文化。
本报记者 王培源 摄

省级非遗绽放异彩

在东昌澄泥制作展台前，澄泥砚、阿胶罐、茶叶罐等产品应有尽有。东昌澄泥烧制技艺是中国民间文人流传的一种手工艺形式，具有强烈的地域特征和乡土气息，有着“澄浆玉泥温润如玉”的说法。

展示现场的五彩鲁锦让人爱不释手。鲁锦技艺传承人梁平说，鲁锦的织造工艺极为复杂，从采棉纺线到上机织布，要经过大大小小七十八道工序。产品具有无污染、透气性好、柔软舒适、冬暖夏凉等特点。

阳谷木雕制作技艺历史悠久，传承人王传成在继承传统雕刻技法的基础上，从其他艺术门类中吸取营养，大

胆创新，独创了风格独特的景阳木雕。王传成的作品大多取材于水浒故事和本地民俗风情，刀法圆润，刀痕清晰，线条豪放、细密流畅，造型大气，刻画人物形神兼备、生动稳重、淳朴自然，具有浓郁的生活气息和地方特色。

市级非遗争奇斗艳

临清刻瓷技艺展示台前，刻瓷人像栩栩如生。刻瓷是我国一门古老的传统技艺，手工刻瓷艺术特征鲜明：其一，现场制作十分引人注目，在烧制好的瓷器上精细刻凿，让人惊叹不已；其二，刻瓷作品既有国画的笔墨神韵，又有浓厚的金石趣味，古朴且有新意，庄重而不失华美；其三，人物肖像刻瓷，远观活灵活现，近瞧斑斑点点，独具特色。

魏氏柳编制作技艺有200余年历史，从最早的草编、柳编、藤编到现在铝丝、铜丝编织，从最初编织的生产生活用品到如今编织的工艺美术品，柳编技艺、产品不断推陈出新，老手工艺在新时代又焕发出新生命。

展示现场，聊城剪纸艺术、聊城牛筋腰带制作技艺、马官屯泥人制作技艺、临清竹器制作技艺、阳谷柘木弓箭制作技艺等也显示出独特魅力，呈现出独具特色的历史价值、文化价值、时代价值。

运河美食香 水城味悠长

本报记者 于新贵 陈金路

捶鸡面、范怀梦烧鸽、锅烧鸡子、阿胶八宝雪梨、清蒸黄河鲤鱼……7月19日晚，伴随着舒缓的开场曲，一道道运河美食，一款款水城菜品，呈现在市会议接待中心餐饮楼凤凰厅餐桌上，让“2022大运河主题旅游海外推广季”启动仪式上远道而来的客人，味蕾迅速绽放，品味“我家门前有条河”的温情，寻觅家的味道。

捶鸡面鲜味荡漾 小烧鸡唇齿留香

“吃鸡不见鸡，吃面不是面”，说的就是嘉宾们面前的头菜捶鸡面。

小小的一碗捶鸡面，面薄如纸，其色似玉，光滑细润，软嫩滑爽；汤则油润香醇，味鲜至极。一口面，一口汤，鲜味瞬间袭来。

起身饺子落脚面。捶鸡面制作过程极为烦琐，耗时3个小时以上。即便如此，很多聊城的父母也会在孩子到

家之时，端上一碗热气腾腾的捶鸡面。

民间早就有“宁吃天上三两，不吃地下一斤”“一鸽胜九鸡”的说法。莘县特产“范怀梦烧鸽”，精选生长期35天左右的小乳鸽，用五谷杂粮喂食，以此做出的烧鸽口味更佳、营养价值更高。同时结合传统调料与现代加工工艺，加工更为精细，口感外酥里嫩、香而不腻，食之唇齿留香，回味无穷。多年来，“范怀梦烧鸽”让运河风味流向大江南北。

“七星聚义”做主打 贡品成就进补佳品

“唱戏的腔，厨师的汤。”名菜“七星聚义”是一道主打汤菜，汤的调制，不仅是厨师功力的体现，更是整道菜的味觉积淀，融山珍海味、鱼肉蛋菌为一体，彰显“七星聚义”之珍贵。

这是一道水浒宴中聚义菜，在保留原始风味的同时，综合了巴儿鱼翅、罗汉饼、筒子鱼、卷煎、蛋饺、羊肚菌等食材，醇厚味道令人回味悠长。“七星

聚义”这道菜从故事中走到聊城人身边，在味蕾中传递着聊城的故事。

“阿胶八宝雪梨”是一道历史悠久的传统名菜，聊城作为运河古都，旧时进贡的食品有多种，其中尤以冠县的鸭梨、东阿的阿胶、茌平的红枣为上乘。用这三种贡品制作的这道“阿胶八宝雪梨”，甘而不浓，细腻爽口。这道菜发挥了阿胶、雪梨、薏米、莲子、桂圆等食材的长处，清肺化痰，润肺滋阴，是一道不可多得的进补佳品。

锅烧鸡子似虎皮 硬菜数黄河鲤鱼

嘉宾面前的菜品“锅烧鸡子”，曾经也叫“老虎鸡子”。是康熙皇帝第一次南巡途经东昌府，在任府居住时，刑

部尚书任克溥亲自下厨房为其烹制的一款家乡名吃。浓郁的家乡味道，唤醒最纯正的味蕾。

聊城东阿老话，“有鸡无鱼，不算宴席”“有鱼无菜，不算慢待”。在东阿人的宴席上，总有一条黄河鲤鱼作为镇宴之宝，这就是“清蒸黄河鲤鱼”。得益于母亲河的馈赠，聊城东阿是中国黄河鲤鱼之乡，这儿的鲤鱼体态丰满，肉质肥嫩而不肥腻，为宴会佳品。

清蒸黄河鲤鱼对食材要求严格，火候要精准拿捏，还原鲜味。一道鲤鱼佳肴在愉悦味蕾的同时，更有千百年来沉淀下来的美好寓意。

除此之外，聊城运河美食“冠县酥羊肉”“武大郎烧饼”“高唐清平坠面”“空心琉璃丸子”等，都蕴含着大运河的历史文化。

