

聊城晚报 聊城十大文化宴席

一菜一英雄

108道“水浒菜” 重现英雄豪情



“水浒”主题餐厅



菜品“七星聚义”

文/图 本报记者 吕赵一诺 陈德珺

在武松打虎的传奇之地——聊城市阳谷县，一部可品尝的“水浒传”飘香问世。历经数代厨师的考据与复原，那些沉睡在古籍中的饮食密码被一一唤醒，最终汇聚成令人叹为观止的水浒宴。整整108道珍馐美味，按照“天罡三十六压桌菜”与“地煞七十二招牌菜”的格局精心设计，重现梁山好汉的豪迈食风。每一道佳肴背后，都蕴藏着一个动人的江湖故事，等待着食客细细品味。

7月31日，记者走进阳谷景阳冈大酒店，映入眼帘的是整齐排列的八仙桌和长条凳，墙上悬挂着招旗，激昂的《好汉歌》在餐厅内回荡。空气中弥漫着诱人的酒香和肉香，让人恍若置身于当年梁山好汉“大碗喝酒、大块吃肉”的豪迈场景。该酒店正通过“水浒宴”这一特色餐饮，打造独具阳谷特色的餐饮品牌。

记者了解到，水浒宴的每一道菜品都有据可考。厨师团队深入研读《水浒传》原著，从字里行间挖掘饮食线索。“武松牛肉”筋道醇厚，再现景阳冈英雄豪气；“宋江鲤鱼”鲜美灵动，隐喻宋江江湖



菜品“过江入云龙”(左)

斡旋的智慧；“孙二娘包子”则以独特风味，带食客重走十字坡那段荡气回肠的江湖传奇。更有“智取生辰纲”“天王卸甲”等创意之作，巧妙关联人物性情与命运。

这桌跨越时空的盛宴，凝结着阳谷数代厨师的智慧。景阳冈大酒店经理周汝光向记者介绍：“水浒宴不仅忠实于文献记载，更融合了鲁菜精髓与现代烹饪技艺，在尊重传统的基础上大胆创新。我们所有食材均精选自聊城本地的优质物产，烹饪手法则博采众长，力求在风味与意境上呼应水浒故事——让那份‘大块吃肉、大碗喝酒’的率真与豪迈，在今天的餐桌上依然鲜活生动。”

如今，水浒宴已成为阳谷的一张亮丽名片。它不仅是一次餐饮体验，还是一场沉浸式的水浒文化之旅。各地游客慕名而来，在唇齿留香间感受快意恩仇的江湖气概。这道独特的饮食文化名片，正在有力推动阳谷文旅产业升级，让古老的水浒故事焕发新生机。

“吃的是味道，品的是江湖。”河北游客温先生掰开热气腾腾的“武大郎炊饼”，金黄酥皮应声绽开，芝麻簌簌洒落。他满足地咂摸着滋味，“在大口喝酒，大口吃肉后来一个炊饼，那是再适合不过了。”



水浒宴



带有“水浒”元素的餐具



菜品“郓哥梨丸”



菜品“智取生辰纲”

