



聊城晚报



聊城日报社 出版
2025年9月16日 星期二 乙巳年七月廿五

LIAOCHENG WANBAO

国内统一连续出版物号:CN 37-0049
今日8版 第5820期

聊城队获山东饺子争霸赛铜牌

海鲜为馅，皮薄如翼，多重鲜味次第呈现

本报讯(文/图 记者 张承斌 通讯员 梁成 刘召冠)9月14日,“好客山东·美食争霸赛”威海站“一代天‘饺’”山东饺子争霸赛落幕。聊城代表队以承载千年文化的“聊城扁食”为核心,凭三道特色水饺从全省强队中脱颖而出,夺得铜牌。

在聊城,馍馍、大包、烧饼各有风味,而“美食尽头”当属传承千年的饺子。这道古时称“牢丸”“饺饵”“扁食”的吃食,从三国“月牙馄饨”、唐代“偃月馄饨”,到宋代“角子”、元代“扁食”,再到明清“水点心”“煮饽饽”,既是千家万户的日常美味,更成冬至等节庆的团圆符号。

预赛中,聊城队面对全省其他15市队伍,和面、调馅、擀皮、包捏皆精益求精——面团软硬适中,擀皮边缘薄中间厚,褶皱匀称,顺利晋级八强。半决赛更显功底,“黑猪鲍鱼珍珠饺”与“御香驴肉鲜汁饺”惊艳评委:鲁西黑猪前腿肉为“陆鲜之魂”,配鲍鱼“海鲜之尊”、海肠“海鲜之魂”,多重鲜味次第呈现;高唐驴腱子肉拌驴皮浓汁,肉质醇香不腻不柴。两道饺子守得住根,融得进创新,跻身四强。

决赛舞台上,聊城队交出三道“王牌”。“蟹黄海味状元饺”以蟹黄、海鲜为馅,鲜汁迸发;“黑猪海参鲜汁饺”彰显本地食材优势;“水晶虾饺”皮薄如蝉翼,虾仁若隐若现,入口爽弹。最终聊城队凭稳定发挥与所做水饺的独特风味,赢得评委与大众认可,将铜牌收入囊中。

这枚铜牌,是对聊城饺子味道与鲁西饮食文化传承的肯定。从鲁西黑猪、高唐驴肉的选用,到“扁食”承载的千年记忆,再到传统与现代的融合,聊城队用一碗饺子,串联起地域物产、匠心与温情,让聊城“扁食”成为读懂聊城烟火气与文化底蕴的窗口。



参赛作品



黑猪鲍鱼珍珠饺



蟹黄海味状元饺



黑猪海参鲜汁饺



水晶虾饺



御香驴肉鲜汁饺