

## 聊城 饽记 一“面”之缘

编者按：一碗面，承载一方风土人情。2025“好客山东·美食争霸赛”聊城赛区——“面面”俱到·山东面条争霸赛暨大聊之城金秋美食周将于9月25日至9月28日举行，聊城的面条故事抢先登场。本报今日起推出“聊城饽记·一‘面’之缘”专栏，探寻聊城特色面条背后的制作技艺与人文故事，与您共赴一场舌尖上的聊城之约。



### 美食名片

- 推荐体验地：临清本地传统餐馆
- 推荐食用时段：晚餐
- 最佳品尝时节：四季皆宜，节庆更盛
- 非遗级别：聊城市级非物质文化遗产

# 临清 运河味 匠心捶鸡面

文/图 记者 张承斌 徐延林

山东临清，因运河而兴。得益于大运河漕运发达，临清经济社会繁荣500余年，积淀了深厚的运河文化。明清时期，临清是江北五大商埠之一，流动人口聚集，在南北菜系的共同影响下，形成了运河饮食文化中所特有的“临清味道”。

捶鸡面，是临清的地方美食，在当地流传着这样一句话：“晨食阳春面，午食什香面，晚食捶鸡面。”可见捶鸡面这一传统美食在临清人心中有着不可或缺的地位。

临清捶鸡面的精髓在于“吃鸡不见鸡，叫面不是面”。小小的一碗面，晶莹透亮，整碗中寻觅不到一块鸡肉，却饱含着浓郁的鸡肉鲜香；碗中之物看似面条，吃起来又不同于面条——这是由鸡肉精心捶制而成，口感筋道爽滑，别具一格。这道看似简约的美食，背后蕴藏着繁复的匠心工艺，其历史可追溯至清代。

清代袁枚在《随园食单》中记载：“将整鸡捶碎，秋油、酒煮之。南京高南昌太守家制之最精。”此处的“捶鸡”虽然和现代捶鸡面的形态有所不同，但核心工艺“捶打”已成型，印证捶制鸡肉的技法在清代已存在。

捶鸡面成名于临清一家名为“伊林居饭庄”的老店，该店有着数十年历史，其制作技艺曾获中央电视台、山东电视台等媒体推介，并荣获多项荣誉。捶鸡面制作过程极其复杂，需经过取肉、斩茸、腌制、成团、捶打、切条、吊汤等多道工序，耗时至少三小时，堪称“慢工出细活”的典范。

制作捶鸡面，选材是关键。必须选用当地散养的土鸡，公鸡需健壮，要红冠黑爪打鸣报晓的，取其最鲜嫩的鸡胸肉；母鸡则要选肥硕的走地老母鸡，用以熬制高汤。处理鸡胸肉尤为精细，需仔细剔除筋膜，用刀背反复斩剁成细腻均匀的肉茸，再加入蛋清和匀，腌制入味。接着，将腌制好的肉泥与绿豆淀粉充分搅拌均匀，并按压成团，再用特制的擀面杖或工具，将肉团反复捶擀成薄如纸张的面片。这一步骤直接决定了成品的口感是否足够筋道爽滑。最后，将薄面片切成形似面条的细条状，起锅烧水，待水沸腾后将其下入锅中煮熟，而后捞出放入凉水中冷却。

吊汤同样讲究。将选好的老母鸡与香料一起置入锅中，小火长时间清炖，熬出颜色清亮、鲜香扑鼻的鲜美鸡汤。把已经炖好的热鸡汤淋入面碗中，最后再放入黄瓜、香菇、西红柿片等作为点缀，一碗捶鸡面就大功告成了。做好的捶鸡面色香味俱全，面薄似纸、白如脂玉，鸡汤鲜美，是不可多得的人间美味，令人回味无穷。

明代陆深在《江东竹枝词》中写道：“嫩白鲜羹玉面条。”捶鸡面的鲜美，远超诗句的描绘。它不仅是临清人餐桌上的至味，更是当地饮食文化的重要组成部分，凝聚着临清人对食材的尊重、对传统工艺的执着，以及对生活的热爱。

目前，临清捶鸡面制作技艺已被列入聊城市级非物质文化遗产名录，成为临清美食文化的一张亮丽名片。这碗面，承载着临清人的智慧与匠心，也铭刻着这座城市独特的味觉记忆。



临清捶鸡面

