

两河交汇处 一席运河宴

文/图 本报记者 吕赵一诺 陈德瑞

肚饥饭碗小，鱼美酒肠宽。问客何所好？运河烧甲鱼。10月12日，市城区阿尔卡迪亚酒店面点厨师长吕庆江向记者介绍，这首诗中描绘的正是曾深得乾隆皇帝青睐的“运河烧甲鱼”。

这道菜品色泽红亮、营养丰富，是一道滋补佳品，也是该酒店推出的运河文化宴特色菜品之一。琉璃丸子、莘县烧鸽、七星聚义、锅烧鸡子……作为聊城十大文化宴席之一的运河文化宴，正以美食为媒介，讲述着大运河的历史底蕴。

运河文化宴不只是一顿饭，更是一场文化体验。每一道菜背后都有一段历史，每一种食材都承载着一个故事。“运河文化宴的构思源于运河沿岸的饮食传统。”阿尔卡迪亚酒店餐饮部负责人陈西莲告诉记者，“我们通过查阅大量历史文献、走访沿岸老一辈居民等方式，力求还原明清时期运河畔的真实饮食风貌。”

一方水土孕育一方风味。如今，游客来到聊城，既可在运河之上览古阅今，也可品尝到既宜下酒、又宜品茶的东昌熏鸡，还可品味面薄如纸、汤鲜面润的捶鸡面。随后，厨师长吕庆江现场展示了捶鸡面的制作过程：将鸡脯肉剁成肉泥，加入面粉、盐搅打上劲儿——这一步是捶鸡面吃起来筋道爽滑的关键所在；随后，将裹满面粉的肉泥反复捶打，制成薄如蝉翼的面皮，入锅配以高汤与作料，最终呈现出一碗“吃鸡不见鸡”的经典面食，与食客完成一场美味之约。

聊城市文化旅游局相关负责人表示，运河文化宴作为聊城十大文化宴席之一，已经成为推广聊城文化的重要载体。“我们正推动文化宴席与旅游线路深度融合，让游客通过味蕾感知聊城的历史底蕴。”

两河交汇处，一席运河宴。聊城人正以美食为媒，让运河文化在舌尖重生，传承这座水城因运河而兴的历史记忆。

运河烧甲鱼

魏氏熏鸡

一吊钱熏鱼

捶鸡面

炸湖虾

琉璃丸子

七星聚义