

你所不知道的聊城

# 一封书札 两段佳话

——从吴云涛给高文广的信说起

本报记者 路子强

近日，在聊城市区运河畔的义安成鲁菜馆内，一封陈列于饮食文化博物馆的书信，吸引了众多食客与文化爱好者的目光。这是已故聊城著名文史专家、山东省文史馆特聘馆员吴云涛先生，写给地方史研究专家高文广先生的一封手书及附诗。这封薄薄的信笺，不仅承载着两位学者间的深厚情谊，更串联起跨越数十年的两代聊城文人雅士的温情故事。

2025年夏末的一天，义安成鲁菜馆里洋溢着欢快的气氛。聊城市收藏家协会东昌府区分会会长杨飞，从藏友那里收到了一件富有价值且饱含情感的藏品——吴云涛先生致高文广先生的一封信及一首亲录诗作。杨会长了解到吴云涛、高文广两位先生已经辞世，后经书友介绍，知道义安成如今的掌门人高文平是高文广的弟弟，义安成又开设有饮食文化博物馆，就特地前来赠送书信。

一时间，菜馆里荡漾着的人文雅士间的深情厚谊，令在场的人心中都充满着钦佩和感慨。

而这封信牵扯出的，则又是更具历史感的、聊城文人雅士间的另一段佳话。

鲁菜大师、聊城义安成高氏烹饪技艺第四代传承人高文平的父亲高士玉，是新中国成立后聊城第一代名厨师、当地烹饪界的精神领袖，不仅有着丰富的烹饪经验，还具有高深的

理论水平，编著过一批富有影响的烹饪著作。在他影响下，他的大儿子高文先成为聊城名厨师，二儿子高文广侧重烹饪研究和地方史研究，三儿子高文平则成长为著名的鲁菜大师。

三十年前，高士玉的弟子郑冠民创办了《鲁西厨师报》，经常邀请其次子高文广予以帮助，参与撰写餐饮文章、采写新闻稿件等工作。文广先生很热心，又将这份报纸推荐给了吴云涛，并经常将多份样报赠送给他。

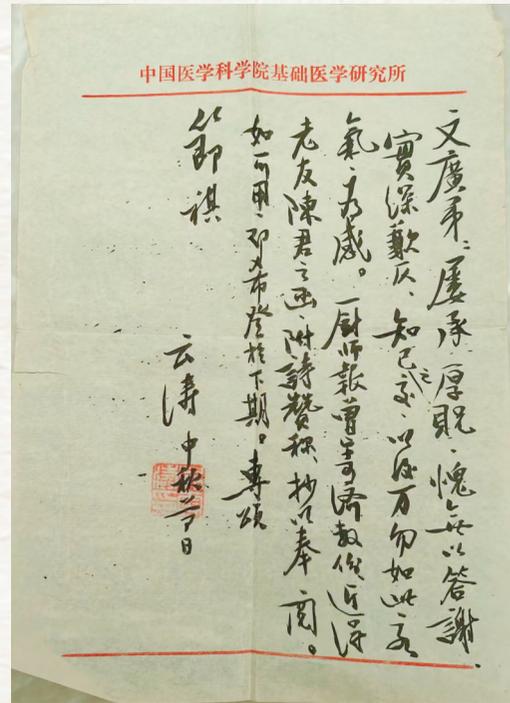
同样热心的吴云涛，又将报纸转赠给省城济南的一些文人雅士。其中，受赠报纸的就有陈嘉第。经聊城著名书法家丹辉多方了解，陈嘉第祖籍在聊城东关街，是一位商业奇才，同时也是喜欢诗文的雅士。陈嘉第看过报纸后十分欣赏和感动，欣然赋诗给予鼓励。

收到诗时，正值中秋佳节，吴云涛十分高兴，专门抄下诗歌，并附短信一封，托人转交给高文广。

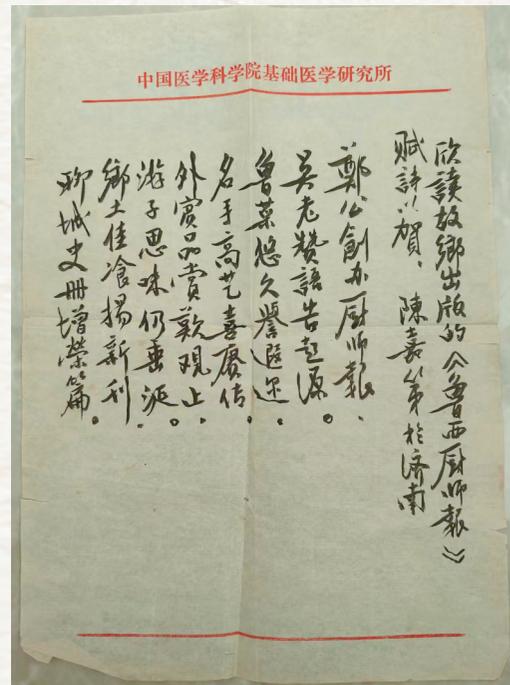
多年以后，书信和诗歌，辗转回到聊城古玩界的藏家手里，幸被杨飞会长发现，这才引出了最近这段聊城文人之间的情谊佳话。

书信和诗的分量看似很轻，但老话讲，“千里送鹅毛，礼轻情意重”。当地餐饮史、地方史上这两段小小的故事，像一首隽永动人的二重奏，折射、颂扬着聊城人重文尚义、情深谊厚的古雅之风。

(图片由义安成鲁菜馆提供)



吴云涛写给高文广的书信



吴云涛手录的诗

**鲁西厨师报**  
LU XI CHU SHI BAO

主办单位：鲁西名厨协会 天天大酒楼  
总编：郑冠民 副总编：邓方明 刘振东  
刊号：聊新出准字(1996)1-026号

切磋烹饪技艺 交流管理经验  
**鲁西第二届名店名厨联谊会**在聊召开  
地委副书记杜九西到会讲话

吴云涛先生说：  
《鲁西厨师报》是个创举！

本报讯 鲁西文化界的前辈宿儒，今年八十四岁高龄的吴云涛先生，捧读着《鲁西厨师报》，非常激动地说：“办得好！这是我们鲁西饮食文化史上的一个创举！郑先生做了一件前无古人的好事啊！”

吴老先生现为山东省文史馆馆员、山东民俗学会会员、《齐鲁文史》编委、著名书法家。他一生从事文史和民俗的研究，成就卓著，著有《东昌旧闻》、《推大谈吃》等计有百余万字的著作。先生熟知聊城饮食文化发展史，每每向人讲述清末民国聊城烹饪的盛况、佚闻，用他掌握的资料向后人描述明清时代烹饪技术称冠省内的事实。他说：“厨师在旧时代的地位低下，史料对他们的记载极少。今天不同了，厨师

鲁西文化界的前辈宿儒，今年八十四岁高龄的吴云涛先生，捧读着《鲁西厨师报》，非常激动地说：“办得好！这是我们鲁西饮食文化史上的一个创举！郑先生做了一件前无古人的好事啊！”

吴老先生现为山东省文史馆馆员、山东民俗学会会员、《齐鲁文史》编委、著名书法家。他一生从事文史和民俗的研究，成就卓著，著有《东昌旧闻》、《推大谈吃》等计有百余万字的著作。先生熟知聊城饮食文化发展史，每每向人讲述清末民国聊城烹饪的盛况、佚闻，用他掌握的资料向后人描述明清时代烹饪技术称冠省内的事实。他说：“厨师在旧时代的地位低下，史料对他们的记载极少。今天不同了，厨师

《鲁西厨师报》

## 欢迎订阅2026年度《聊城日报》《聊城晚报》

订《聊城日报》，赠《聊城晚报》！更多精彩，全新呈现！

# 知聊城 爱聊城

《聊城日报》全年订价：560元 全月订价：47元 零售价：2元

《聊城晚报》全年订价：160元 全月订价：20元 零售价：1元

发行服务电话：0635-2921000 18663501211



扫码订报