



参赛选手正在捞面



大众评审品尝食品



开幕式上的《临清锣鼓》演出

味至浓时是故乡

一碗面条里的千年运河情与齐鲁饮食魂



聊城代表队斩获金奖

■ 本报记者 刘丛丛

九月的聊城，在千年运河的波光潋滟中，迎来了一场关于面条的史诗级盛会。9月26日至28日，“面面”俱到·山东面条争霸赛暨“庆国庆·迎中秋”聊城运河大集在我市隆重举行。经过三天激烈的角逐，聊城代表队凭借底蕴深厚的三张“面食王牌”——海参炸酱面、运河什香面、捶鸡面，一举夺魁，斩获金奖，让这座运河古城的饮食智慧在齐鲁大放异彩。这不仅是一场美食竞技，更是一次文化的盛宴、一场产业的交融、一幅生动的民生画卷。

当比赛的锣声敲响，当第一缕面香飘散，聊城，这座被运河滋养千年的古城，以其博大的胸襟，为齐鲁大地的饮食文化谱写了一曲荡气回肠的赞歌。

水城聚首

一场面条的“武林大会”

鼓声震天，气势如虹。“美食争霸战”打响，“面面”俱到喜相逢！江北水城聚珍馐，运河明珠宴八方！9月26日，主持人的开场词如号角般响彻云霄，瞬间点燃了现场观众的热情。在聊城城南广场，京杭大运河畔，来自山东十六地市的烹饪高手云集于此，一场持续3天的面条技艺巅峰对决正式拉开帷幕。

活动现场，人声鼎沸，炊烟袅袅。八个专业操作区内，各地名厨严阵以待，灶火熊熊，锅铲铿锵。他们身后，整齐陈列着各色面粉、秘制酱料、特色配料，犹如武士的兵器库，静待出征。空气中，面粉的麦香、高汤的醇厚、酱料的复合香气交织升腾，预告着一场舌尖

上的“华山论剑”即将上演。这是一次山东面食文化的集中展示，更是一次地域风情的深度交流。从胶东半岛的海洋气息到鲁中平原的厚重质朴，从黄河入海的奔放到泰山之巅的雄浑，每一碗面条，都承载着一方水土的独特基因，诉说着一段关于故乡的味觉记忆。

匠心独运

舌尖上的技艺巅峰

比赛进入白热化，操作区内，已然成为技艺与创意的竞技场。威海代表队的操作台前，主厨正将精心熬制的大海参肉酱与筋道的海带面巧妙融合。“我们选用本地优质海参，与传统肉酱相结合，让海洋的鲜美在面条上绽放。”主厨一边熟练操作，一边介绍。这碗海参肉酱海带面，不仅是食材的升华，更是对威海海洋文化的深情诠释。

东道主聊城队的三张“面食王牌”成为最大亮点。运河什香面，以“温面”为底，配菜丰盛达十二道，荤素兼备，炒烧并举，堪称“一幅运河饮食文化的立体画卷”。海参炸酱面彰显了运河物产的丰裕。捶鸡面则以繁复工艺展现极致匠心——需耗时三小时反复捶打，方得爽滑口感。临清宾馆主厨金子凯坦言：“我们希望通过这些传统面食，让更多人了解聊城深厚的饮食文化。”

在非遗传展区，省级非遗代表性传承人秦丰庆的什香凉面摊位前排起长龙。“我们准备了800份面，市民仅需支付一元就可品尝，目的是让这门百年技艺走进现代生活。”秦师傅动作行云流水，十余种配料在他手中幻化出迷人风味。

文化为魂

从味蕾到心灵的盛宴

美食的真谛，超越味蕾本身。本次活动精心设置的非遗展

演区、运河文化市集，让一碗面条串联起更广阔的文化图景。当聊城杂技的高难度动作引来阵阵惊呼，当临清锣鼓的雄浑节奏震撼人心，观众感受到的是这片土地上千百年来积淀的艺术魂魄。这些国家级非物质文化遗产的精彩表演，与现场的面香、人气交融，构筑了一个可感、可触、可品、可赏的立体文化空间。

“作为大众评委，我尝遍了16地市的面条，每碗面都在讲述一个地方的故事。”聊城市民付凌霄感慨道出了许多人的心声。本次大赛创新采用专业评审、大众评审与网络投票三重评价体系，每场随机抽取30名普通市民担任大众评审，真正让美食回归人民，让味道由大众定义。

来自河南郑州的游客张先生专程赶来：“早就听说山东面食有名，这次真是大开眼界。聊城的捶鸡面，口感爽滑、鸡汤鲜醇，让我感受到了独特的饮食文化。”据统计，三天活动累计吸引参观者超过5万人次，网络直播观看量突破300万。一碗面条，将聊城的城市魅力推上了更广阔的舞台。

产业赋能

小面条的大作为

本次活动的深远意义，更在



运河什香面

于对“一碗面”背后产业能量的深度挖掘。活动期间同步举办的运河文化市集、特色农产品展销、面产业全产业链展览等，清晰展现了“文旅+”融合发展的创新路径。

从优质小麦种植到面粉加工，从面条制作到调味品研发，再到品牌营销、餐饮服务，一条完整的产业链在活动中得到充分展示，为聊城面食产业转型升级提供了宝贵契机。这场美食盛会通过以面为媒，将文化资源转化为发展优势。

云闪付等现代支付平台的深度参与，实现了传统文化活动与现代科技生活的无缝对接，不仅提升了活动效率，更赋予传统美食产业数字化新动能。

未来展望

一碗面连起的古今篇章

经过三天激烈角逐，聊城代表队的面条作品凭借其深厚文化底蕴和独特风味折桂。但比赛结果更重要的，是这场盛会所带来的深远影响。

“面面”俱到·山东面条争霸赛不仅是一场美食的争锋，更是一次文化的交融、一次关于‘面条’的极致探索！”聊城市文化和旅游局党组书记、局长周江涛的总结，道出了活动的深层价值。

味至浓时是故乡。随着盛会落幕，运河波光依旧，水城秋风依然，但聊城文旅融合发展的新篇章已然开启。一碗面条，连起的不仅是千万人的味蕾，更是一座城市的历史、现在与未来。在这碗面里，我们品出了聊城的千年文脉，尝到了时代的鲜活气息，更看到了“两河明珠”在新时代的璀璨光芒。

当最后一缕面香飘散，当运河的晚风映照着一张张满足的笑脸，我们恍然领悟：这不仅是一场比赛，更是一次文化的朝圣、一次产业的启迪、一次关于故乡味道的深情告白。聊城，这座被运河滋养千年的城市，正以面为魂，书写着新时代的传奇。而这碗面里，盛着的是浓浓的乡愁，是文化的自信，更是通向未来的无限可能。



聊城代表队斩获金奖

本报讯（记者 刘晓伟 郝锐）金秋送爽，双节同庆。9月28日晚，“面面”俱到·山东面条争霸赛暨“庆国庆·迎中秋”聊城运河大集决赛在聊城城南广场热烈举行。来自聊城、枣庄、威海、菏泽四地的顶尖烹饪团队齐聚一堂，上演了一场精彩纷呈的“舌尖上的对决”，为广大市民献上一场融合美味与文化的双节盛宴。

傍晚6时，活动正式拉开帷幕。决赛共设三个回合，每回合由各地市代表在其专属操作区现场制作一道家乡招牌面条。从本地食材的精挑细选，到独家调味料的精准配比，再到手工制作工艺的匠心呈现，各团队全方位展现了齐鲁大地面条的多样风味与深厚文化底蕴。

作为东道主，聊城代表队在三个回合中依次呈现了海参炸酱面、运河什香面、捶鸡面三道经典面食。海参炸酱面酱香醇厚、用料扎实；运河什香面将十几种食材巧妙搭配，诠释了运河文化的包容性；捶鸡面则凭借手工反复捶打形成的独特口感，令人印象深刻。三道作品均赢得了现场评委的高度评价。

现场设置的专业评审与大众评审团从口味、质感、造型、创意等多维度对每道作品进行综合品评。经过近两小时的激烈角逐，聊城代表队表现抢眼：捶鸡面一举斩获“最佳口味奖”与“最佳人气奖”，运河什香面则拿下“最佳创意奖”与“最佳口味奖”。最终，聊城代表队凭借整体优异表现，荣获本次大赛金奖。

不少参赛队员认为，此次比赛不仅是技艺的比拼，更是地域文化交流的平台。聊城代表队成员刘博表示：“很开心能与各地市的同行同台竞技，结识朋友、切磋技艺，我们也从中得到了提升。”枣庄代表队成员赵连柱亦感慨：“聊城文化深厚、市民热情。通过比赛交流，我们见识到山东各地不同的美食文化，受益匪浅。”

聊城代表队成员李德胜在赛后发出邀请：“感谢主办方提供这样的展示与交流平台。欢迎全国游客来聊城、来临清，品尝我们的什香面、捶鸡面。临清美食丰富，八大碗、九十不重样的早餐等都值得体验。”

本次面条争霸赛自启动以来，历经预选赛、八强角逐，至决赛圆满落幕，不仅是一场味觉的竞技，更是一次齐鲁面食文化的深度挖掘与生动传播，为“双节”期间市民的文化生活增添了一抹亮色。

聊城代表队斩获金奖

「面面」俱到·山东面条争霸赛圆满落幕