



“烟台苹果莱阳梨，比不上潍县的萝卜皮。”我真正认识潍县萝卜是在上世纪70年代的一个初冬。那时我从乡下来到潍坊城区，刚迈出火车站，就听见一声清亮的吆喝：“蹦脆甘甜的潍县萝卜儿——一摔八瓣！”

两辆二把手车子停在了检票口的一旁，车前站了两个小伙子，眉清目秀，一脸和气，利落的裤褂又增了几分精神。篓子里的萝卜细长齐整，挺括顺溜，讨人喜欢，不由你不买。

我挑了一个，在手里一掂，沉沉的。小伙子接过去，白羊肚手巾垫在左手，平托了那萝卜，右手挥刀，“嗤”——划了一下。

我吓了一跳，叫道：“小心手！”

小伙子微微一笑，没有理我，又是“嗤、嗤……”几声，萝卜一竖，乍开八瓣，斜向了八方，中间一根八棱形绿芯挺着，就像擎了一朵花。

我咬了一口，不错，蹦脆、甘甜、爽口，稍稍带了点辣味。

这是我第一次尝到地道的潍县萝卜。

潍县萝卜的主产区在城北。

种萝卜，要起垄，赶在头伏下种，中耕锄草，打药灭虫

皆不可少，但也无须日日侍弄。它并不娇贵，是蔬菜中的泼辣汉子。霜降过了，树叶飘零，萝卜八分露出地面，头上顶着绿缨，依然精神着。立冬前后收获，宜窖藏，土要湿润。

一场小雪过后，起窖，洗净，就可在窖前兜售，也可沿街叫卖了。

到潍坊不久，就听人说：“吃萝卜喝茶，气得大夫满街爬。”我倒是看到满街吃萝卜的人，却没有看到在街上爬的大夫，知道这是一种夸张，便大不以为然了。我觉得茶性寒，萝卜也是凉的，本来就有点单薄的胃，怕是受不了。看到同事大口地喝茶，满口地嚼萝卜，也就小心翼翼地试了试，顺口，和胃。翻了翻书，南梁陶弘景的《名医别录》说，萝卜性凉味甘，入肺、胃二经，可消积滞、化痰热。明朝李时珍的《本草纲目》中有云，萝卜“生吃，乃止渴消胀气；熟食，乃化痰助消化”。

看来萝卜是健胃的。我也就入乡随俗，家中待客的苹果换上了萝卜。来客人，从窖里挖出萝卜，沏上热茶，喝着热气腾腾的茶水，就着清清凉凉的萝卜，围了暖烘烘的炉火，望着窗外零零落落的雪花，天南地北地侃着，洒脱，惬意，不一会儿，鼻尖上就渗出汗来。

在不少东西都开始贬值的时候，这潍县萝卜竟然日渐看涨，不仅地摊上随处可见，还登上了大雅之堂，在大酒店的宴会上，在那满汉全席上，都少不了潍县萝卜。厨师将萝卜竖切，再用刀拦断，两寸一节，摆在盘内，一边白醋，一边甜酱，愿甜愿咸，听客自便。也可用快刀切成细丝，再拿桔子皮丝拌了，翠绿里丝丝金黄，白醋一点，白糖少许，味道鲜美，清爽可口，还可开胃醒酒呢！

如今，发展了，潍县萝卜的“腿”也长了。过去用筐装，用麻袋盛，现在是让萝卜卧在精致的盒子里，南来北往的客人提上两盒，坐火车，乘飞机，渡轮船……很快就在江南、塞北，甚至在国外吃上新鲜的潍县萝卜。

我也不再是入冬后买上二百斤，吃一冬半春，而是清晨散步时，顺路走到农贸市场，从南头遛到北头，挑那缨子精神、大小合适、模样可人的，买了回来，摆在茶几上。吃罢饭，紫砂壶一擦，油光；青花碗一涮，锃亮；把乌龙茶泡上，接着就在茗香四溢的厅室里，洗萝卜，割萝卜。我手艺差，只能割为六瓣，然后将皮削去薄如蝉翼的一层。这时老伴儿也就收拾完碗筷，从厨房里走出来了。我端过一杯茶，送上一条萝卜，老伴儿那疲惫也就换成了灿烂的一笑。我俩的“日课”开始了——吃萝卜、喝茶。

也许我和潍县萝卜有一种机缘。南国的芒果、荔枝，新疆的葡萄、哈密瓜，还有东北的人参，名气也都不小，品质营养在果蔬里也算上乘，而萝卜没有灿烂的花朵照人，模样也无特别诱人之处，我却对它有一种偏爱，这除了它的价廉物美，更是它那清清凉凉、平平淡淡的特质，让我看了心里平和，吃了胃里舒坦，故而年年冬天离不开潍县萝卜。

潍

坊

火

烧

潍坊火烧花样多，味道好，是人们的家常饭，也是调剂口味的名小吃。

看火烧那形状，少说也有七八种，除了圆的，还有簸箕火烧、梭子火烧、坎火烧，大大小小的，那做法就更多了，全用发面的，暄腾，好咬；发面一半，生面一半的，筋道，有嚼头；加油的是瓢子火烧，一层又一层，再撒上芝麻，就是芝麻瓢子火烧，散发着香气；用猪大油蒸面粉，再加花椒、桂皮做成脂烙酥，包上皮，做成的脂烙酥火烧，香而不腻。如果包馅，又有豆腐火烧、菜火烧，各种时令鲜蔬，白菜、菠菜、韭菜、荠菜、西葫芦皆可为馅，随着季节的变化，不断更新着内容，变换着口味。还有一种火烧，全用死面，包上两个小枣，一摇就咯啦咯啦地响，小孩子摇够了，三口两口就下肚了。

这火烧中，最具特色的要算杠子头。

杠子头火烧，面硬得撬不动，两个人用杠子圈压，用慢火烤成。形圆，个大，边厚里薄，到圆心处，又微微隆起，边缘上还有一圈薄薄的羽翼，虽烤熟透，而绝少糊斑。面硬了，火烧自然硬，用以打架，可以打破头；八仙桌不平了，拿来垫腿，可以代替砖头。硬是硬了点，吃起来却不硌牙，后味儿里还隐隐一点甜意。杠子头水分少，好存放，便携带。如果出差，背上十个八个，包上一个咸菜疙瘩，三天五日便可对付。如果牙口不好，可用葱、姜、花椒爆锅，炖上半肥半瘦的肉片，把杠子头掰碎，烩在锅内，点上香油，撒上香菜，连吃带喝，可与西安的羊肉泡馍媲美。

这杠子头耐嚼，顶饭，叫人感到实实在在，而入口最香，吃一次记一生的是潍坊的肉火烧。

有这样一个传闻：一对年轻人看完了电影《小二黑结婚》，卿卿我我相携来到了白浪河畔。这情这景让姑娘想起了苏小妹三难新郎，要对诗，看文才。她望了望河水，出了上句：“白浪河里水滔滔。”男青年没有准备，急得抓耳挠腮，猛一抬头，看见金黄色的一轮满月，茅塞顿开，脱口而出：“月亮就像肉火烧。”女的笑弯了腰，男的涨红了脸，两个都没有翻脸，大约天晚了，有些饿，手拉着手，吃了一顿肉火烧，居然成就了百年之好。

这个传闻似有些杜撰，但潍坊的肉火烧好吃却是真的。在城隍庙附近的胡家牌坊街上，有一溜小店，店檐前是不太整齐的小棚，随意地放了小桌、矮凳，简朴极了，而魅力却大得很。还没有走进牌坊街，就闻到了肉火烧的香气，拐进街头，便看见顾客排的长队。如今，已不是物资短缺时代，即使商店门口挂上“大甩卖”的告示，也少见这种排队购物的景况了。

这里用得着“好酒不怕巷子深”的老话。肉火烧的魅力就在它的做工精细，味道可口。店家选上好的猪肉，佐以葱、姜，浆入花椒水，加老抽快搅——朝一个方向搅，搅匀、搅顺，这样做成的馅才好吃。面要软，揉要透，抓在手里柔韧又富有弹性。炉子自中间起火，为上下两层，先在上层的鏊子上将火烧两面烙干，再用小铁铲移到炉内周边烘烤。边烤边翻，伴着“吱吱啦啦”的声响，那香气就渐渐从炉口散发出来。站在炉子前，瞅着炉子里熊熊的火焰，看着慢慢鼓起的火烧，唾液也就渐渐多起来。

待烤匀熟透，一个个火烧像吸足气的小蛤蟆，那皮有斑斑黄晕，如虎皮豹纹，直勾人的眼目。烤好一个铲出一个，平排在浅浅的竹垫里。食客们手里垫了一张纸，隔热防油，凭那纸便可取啖之。轻轻地咬一口，一股热气从中喷出，扑面而来，又热又香。但不能性急，有人吃急了，上颌烫脱了皮。要先向咬开的小口吹气，上吹下吹，左吹右吹，边吹边吸吸溜溜地吃。接着一碗咸粥端上来，喝一口咸粥，咬一口肉火烧，就一口大蒜，嚼着、品着，一不小心便从嘴角流出油来，这就是人间至味了。