

朝天锅

潍坊有道名吃——朝天锅，起自百姓市井间，如今名播内外了。

收罢了秋，农民进城卖菜卖粮，卖柴卖草。白浪河两岸搭起棚，支起锅，又垒上宽阔的锅台。把猪头下货在河里涮洗干净，回身放在锅里，再宰上一只老母鸡，佐料少不了葱、姜、八角、花椒和桂皮。架上木柴，噼啪声中，火焰熊熊地燃了起来，锅不加盖，腾腾的热气直达棚顶，又从棚隙间冒到了天上去。不一会儿，那猪下货、老母鸡就在锅里翻滚起来。锅中咕嘟起微浪，那稍显平静处就泛起一层晶晶亮亮的油花，香气随风飘出，人们便闻香而至了。

在棚外，或停下车子，或放下扁担箩筐，走进草棚，围坐在大锅的周围，抖开包袱，拿出玉米窝头、高粱饼子，或是一卷煎饼。店家便递过碗来，吆喝一声：“喝汤不要钱！”饼子、窝头掰在碗里，拣油花多的地方撒上两勺，抓上一把葱花，捏上一捏芫荽，碗里顿时变成了热的和鲜的，“滋溜”一声，就一直暖到了心里。

外面天冷，但那北风刮到棚里也暖了，雪花飘进棚里也化了。围在朝天锅旁，边吃边喝边说边笑，暖意融融，通体舒泰。

有的馋不过，摸摸兜里的钱，估摸着回家还能交下差，于是捏出几个铜板，或抽出块儿八毛，点上半块猪腮，一根口条，二两土酿。若是谁要上两条鸡腿，就算是奢侈的了。店家是点什么，切什么，要多少，称多少，那热情绝不亚于这滚沸的汤锅。

这朝天锅点上火就是一季，肉少了添肉，汤少了续水，锅里永远丰盛着，水永远开着，肉既熟且烂，汤也自然成了老汤。说朝天锅是百年的老汤，大约有些夸张，但谁也没见朝天锅里的汤干过，故而汁浓而重，味香而醇。

我这里说的是几十年前的朝天锅。

如今白浪河已是碧水盈岸，翠柳拂风，朝天锅已进屋，也上了档次。泥巴锅台换成白瓷砖，大锅的周围摆上了各种佐料。不必围在锅台前，你可以指着翻腾着的朝天锅点，也可以端坐在一间洁净的小屋里，指着菜单点。肝、肺、心、脾以及大肠、小肠、拱嘴、猪脸，悉听尊便。这边点了，不消十分钟，便用单饼卷了上来，不论斤论两，是论饼，算卷了几张单饼。接着又是一盆老汤，伴上一盘白白的葱段，一盘酱紫色的咸菜疙瘩。饼是新烙的，薄薄的，肉是鲜的，还带着出锅时的香气。把老汤里点上醋，可口，开胃，大葱微辣带着甜意，疙瘩是咸了点，可是嚼起来，咯吱咯吱的脆，脆得让人有一种难以名状的快感。这里不是大雅之堂，却吃得熨帖，感到实惠。

还有一种高雅的朝天锅，是在富丽堂皇的星级酒店里，这算是寻常百姓家的燕子飞入王谢的堂前了。这里的朝天锅是不锈钢的，呈半圆形，另一个半圆作了锅台，十数个小盘，放置了各色的调料，芫荽、葱花、疙瘩条，自不可少，还有甜酱、椒油、蒜泥、韭花、豆腐乳等，一时难以计数，那单饼小而薄，那葱段也更细嫩了。碗碟是景德镇的，自然也精致多了。灯火通亮，粉壁照人，服务员站立在一侧。待那猪头下货、老母鸡煮到火候，老汤熬到份上，客官自然也就从休息室踱过来，斯斯文文地坐下，湿巾擦了手，饮过那杯酽茶，举起双目去看朝天锅时，服务员就操起银钩，捞出锅里的煮物让客官过目。客官慢慢地点，服务员细细地切，要少要精，“食不厌精，脍不厌细”是也。

斟上美酒，配四个凉菜，浅浅地饮着，缓缓地品着，不像是吃猪头肉，喝烧酒，俨然是举行名厨品鉴会。锅里沸腾着，天南地北地侃着，一会儿就酒酣耳热起来。那美味依然诱人，尽管已是大腹便便，还是忍不住指着捞，比划着切，不停地往嘴里送，似乎永远也吃不够，胃也不是自己的了。也许有人会问，这个吃法，如何算钱？这倒不必担心，星级酒店的朝天锅是不论斤，也不论饼的，是按顿算，吃多吃少一样的钱。



朝天锅 (资料图)

鸡鸭饸饹

潍坊的小吃不少，吃来吃去还是汤汤水水的饸饹。

“饸饹”二字，《现代汉语词典》释曰：用饸饹床子把和好的荞麦面、高粱面等轧成长条，煮着吃。饸饹床子上有漏孔，面从漏孔轧出，故也叫“河漏”。

因饸饹以鸡鸭为佐料，故又叫鸡鸭饸饹。

饸饹由来已久。贾思勰《齐民要术》第九卷“粉饼法”记载：“割取牛角似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻线。若作水引形者，更割牛角，开四五孔，仅容韭叶。取新帛细绡两段，各方尺半，依角大小，凿去中央，缀角著绡。裹成漫粉，敛四角，临沸汤搦出。熟煮。臠浇，若著酪中及胡麻饮中者，真类玉色，稹稹著牙，与好面不殊。”文中所述“粉饼”，做法与今之饸饹无大异。现在用河漏床子轧面，极似文中割取牛角，凿孔漏面之法。贾氏，北魏青州府人氏。看来，早在南北朝时期，潍坊一带便有以孔漏面，“临沸汤搦出”的面食，只是不叫饸饹而已。

如今漏面的工具是木制的，也更大了一些，一次做面可供多人。市区的坊间就流传着这样一个故事：

城里西街有个老爷子，他勤劳了大半辈子，三儿两女，又有田数顷，瓦房数椽，儿娶了妻，女出了阁，就拄着胡子遛弯儿，享起了清福。可和睦的日子没过几天，孩子们闹了起来，兄弟反目，妯娌成仇。老爷子看看这个家拢不到一起，辗转了一夜，天一亮，就发话：老大煮鸡，老二煮鸭，老三憨厚老实，就煮块猪肉，闺女媳妇各采一种菜，一起吃顿饭。物料齐备了，老爷子用河漏床把面轧成条子，孩子们有的烧火，有的切菜，有的做卤，烩在一起，酸甜咸辣俱有，老老少少和和美美地吃了一顿。老爷子一笑，说：“菜有荤素，味有咸淡，人有长短，合在一起，长短补齐，才能过到一起。”大家明白老爷子的用心，一家人和好如初。

潍坊人是颇得中庸之道的，喜欢和和乐乐，商家更是要靠和气生财，故“鸡鸭饸饹”也有的写作“鸡鸭和乐”。

有这样悠久的传统，又有这样一个好的传说，鸡鸭饸饹的条子又是长长的，小孩百岁，老人寿诞，一家人凑在一起，说着笑着做饸饹，热热闹闹吃饸饹。来了客人，逢年过节，也要吃饸饹，图个喜庆、乐和。甚至父子、婆媳有点不顺当，夫妻俩拌了嘴，想和解的一方也提议做顿鸡鸭饸饹。

做饸饹的协作气氛，吃饸饹的和谐场面，让那心中的疙疙瘩瘩自然地和解了。城里的街街巷巷都有几张饸饹床子，张家借，李家送，整日不闲。在人们的心目中，这鸡鸭饸饹不单是一种小吃，这里头还寓着一种和合之美，寄托人们天长地久的期望。

大凡一种东西，有吃的，就有卖的，更何况这种深受欢迎的小吃呢。城里的鸡鸭饸饹铺子，也慢慢地多起来。经铺子里的艺人加工提高，鸡鸭饸饹的制作更加精细，佐料越来越考究，也出了一些名店。清末民初是“福生观”，上世纪中叶是“聚丰楼”，后来便是“南官和乐”，如今是星罗棋布了。

店里做起饸饹来，那才叫讲究，而最讲究的又是卤子。把鸡鸭洗净，佐以葱姜、八角、桂皮，文火炖上，不急不躁，直到肉烂脱骨，羹汤醇厚，然后开卤。用花生油炒肥肉片，颠匀，炒透。使花椒、葱姜炆锅，在“吱吱啦啦”的爆炒声中，“唰”一声把酱油冲上，立时沸起，在烟雾腾腾中，倒上肉片及鸡鸭羹汤，调好咸淡口味。开好的卤子，煲在炉子上。

“熬肉”是鸡鸭饸饹佐料之重，做起来也是颇具匠心的。将半肥半瘦的猪肉与葱姜一起剁细，加上三成粉团，洒上适量的花椒水，用力地搅，直到匀透细腻，做成大而扁的团子，上锅蒸熟，再用鸡鸭汤煮过，可能因其模样混沌沌，熬头熬脑，故称之为熬肉；也有熬时压一木板，让它密实，容易切片。每个老店制作熬肉都有自己的“机关”，是笔者不能一一道出的。

卤子好，佐料好，而面不好，也是寡味的。鸡鸭饸饹的面是七成小麦粉，三成绿豆粉，加水揉匀擀透，不软不硬，柔而且韧。从河漏床子上挤压下来，圆润光滑，如同牛筋一般，落到沸锅里，翻几个滚，捞出来，拔在凉开水里。那条子，在水里静静地散着，一丝不扰，白里隐隐一点绿意，勾着你的食欲。

或早或午或晚，你只要走进饸饹店，老板吆喝一声：“请！”大师傅这边就排兵布阵：鸡鸭肉丝、熬肉薄片、咸香椿、腌韭菜、甜蒜片、鸡蛋皮儿、芫荽段，一溜儿摆开，椒油陈在一侧，由客人随意添加。接着把海碗抄在手里，大有先声夺人之势，一看就知道不凡，用长长的筷子一抄，就是一碗，唰唰唰，七八种佐料依次加足，舀过卤子，“哗”的一声浇在海碗里。这一声如同浇在食客的心里，舌下立时渗出许多口水来。大师傅那里如一种仪式结束了，客人接过海碗，各色佐料悦着耳目，浓重的香气扑向口鼻，“滋溜溜”喝一口卤汤，美不可言。用筷子一抄，条子筋道耐嚼，配料荤素相佐，色香味俱佳，这小吃大饱了口福，回到家里，齿颊还留着香气呢。



鸡鸭和乐 (资料图)