

在外地人看来，潍坊人的口味偏咸。自古以来潍地便盛产海盐，由此，潍坊人做菜一直偏咸，各地腌制咸口小吃也很多：素菜如潍县青萝卜腌的咸菜、芥菜疙瘩咸菜等；海味则有呛蟹子、咸虾爬等。潍坊人好吃咸的趣闻自古有之，咸味重的潍坊小菜也极为丰富。



潍坊人做菜好使盐 咸食遍铺四季餐桌

平常做饭，最重要的调味品是什么？是盐。盐不够，菜便寡淡无味；盐多了，入口只觉咸。盐放得刚刚好，你几乎感觉不到它的存在，反倒更能品出食物的本味。可偏偏就有人，偏爱这一口实实在在的咸。

从前总以为，山东最能吃咸的地方，一个是莱芜，一个是枣庄。莱芜地处鲁中山区，地瘠人勤，开山种地、挑担赶车，全是力气活。枣庄是百年煤城，井下阴冷潮湿，矿工汗流浹背。两地的咸，都是土里、矿里、日子里熬出来的，咸得粗犷，咸得实在。

笔者来到潍坊以后，才彻底改观。山东最能吃咸的地方，原是潍坊。

不单吃得咸，更咸得家常，各式各样的咸食，铺满了一年四季的餐桌，渗透在每一顿寻常饭食里。

这咸，不是调味过重，不是口味偏执，是这片土地自带的气息，是代代相传的习惯。

外地人初来，看菜色清淡，不见浓油赤酱，入口却是扎扎实实的咸，沉稳不烈，让人印象深刻。潍坊人依旧慢条斯理地吃着，神色坦然，仿佛这本就是天经地义的滋味。

咸菜口味各有特点 嗜咸趣事自古有之

天刚蒙蒙亮，街巷里的烟火慢慢升腾起来。潍坊的清晨，是从一碗咸黏粥开始的。

“哈（喝）”咸黏粥，少不了一碟咸菜相配。潍县青萝卜腌的咸菜，是绕不开的灵魂。霜打之后的萝卜，脆甜无渣，切条用粗盐揉搓，杀水入瓮。腌得时日短，脆嫩咸甜，清爽解腻；腌得年月久了，菜芯泛红，越嚼越香。就着刚出炉的肉火烧，一口热，一口脆，简单，却足够动人。

家常离不了辣疙瘩，就是芥菜疙瘩。整颗入缸腌渍，可酱浸，可捞起沥干晒至紧实，咸香愈浓，筋道耐嚼。吃时切丝，淋点香油、香醋，从秋末吃到开春，是潍坊人家常的咸香滋味。

寿光羊口老咸菜，经年卤制翻晒，黑红油亮，民间有句话：“一斤咸菜两斤肉。”昌邑虾油萝卜，裹着海虾的鲜气，脆嫩爽口。一口咸菜缸，藏尽了潍坊人家的烟火滋味。

潍坊人爱腌咸鸡蛋，饱和盐水熬开凉透，入缸放蛋，缸口铺一层柏树枝，压盖压实。腌上二十多天就好，咸香里带着淡淡的柏木味。吃时敲个小口，用筷子抠着吃，蛋黄起沙流油，蛋清咸香醇厚，就着大馒头或杠子头，味道实在好。

说到咸香蛋品，潍坊更有一样声名在外的好物——坊子河下咸鸭蛋。渭水河畔的河下村，自古养鸭腌蛋成风，鸭蛋个头饱满，古法盐水浸制，入口咸鲜柔和，脂香更浓，咸得扎实。

潍坊的咸，不只有素味，更有海味。

呛蟹子生腌得通红透亮，蟹黄凝



父子三人看着咸鱼吃饭。

实，咸鲜入骨；咸虾爬肉质紧实，下酒最妙；虾酱蒸蛋蓬松入味，是家家都爱的家常味；几滴虾油入菜，寻常青菜也添了几分鲜灵。

海边人家，四季少不了咸鱼。咸鲅鱼、咸梭鱼、咸青鳞子鱼、咸狗杠，或腌或晒，或煎或炸。咸狗杠也叫逛鱼，不过两寸来长，炭火烤至微酥焦黄，就着小玉米饼吃，整条鱼都酥透，连头带骨刺都能吃下。鱼虽极咸，却香得实在。

说起嗜咸，倒有两桩趣事。《笑林广记》里记过一则笑话：父子三人吃饭，无菜下饭，父亲指着墙上的咸鱼，让儿子看一眼吃一口饭。吃到中途，小儿子禀告，兄长多看了一眼。父亲淡淡开口：由他去，咸死他。

虽是戏言，却道出了咸味的魔力，一味咸香便可佐饭。不过这爷仨肯定不是潍坊人，若是潍坊人，就得说：让他使劲看，齁死他不偿命。

还有一桩旧事。夏夜俩潍坊好友小酌，忽然断电，满屋漆黑，菜肴难以下筷。两人也不恼，一人一瓶酒，各执一根咸菜条，于暗中对饮。抿一口咸菜，喝一口酒，简简单单，却畅快舒心。

笔者认识一位高密籍老友，最是偏爱咸货。别人一桌佳肴，他只要两三样咸食便足够。旁人笑说，不用备什么好菜，给他几颗盐粒，他就能喝下半斤白酒。

还听朋友讲过一桩旧闻。一位潍坊乡绅清晨出门散步，见路上掉了两条咸白鳞鱼，看了竟没捡。回家后妻子不解，说那鱼金贵，怎么不捡回来。乡绅只淡淡一笑：捡回来给长工吃，那得多费多少馒头啊。

古齐之地盛产海盐 齐长城守运盐命脉

潍坊人爱吃咸，是有根源的。古齐之地，自古盛产海盐。夙沙氏煮海为盐，开华夏制盐之先；姜太公以鱼盐之策兴国，其子齐丁公循父志以渔盐固邦。齐长城蜿蜒起伏，沿线关隘千百年来管控往来，护持盐运命脉。

上古之时，寿光一带的纪国握渤海盐利，扼海盐外运要道。齐襄公挟世仇与资源之需，步步紧逼，纪侯终难固守故土，弃国出走，民间相传其避居沂水天上王城纪王崮。

古时，盐是堪比金玉的珍贵之物。能吃咸、舍得放盐，便是富足，是体面，是日子安稳的象征。嗜酸嗜辣之地，多不产盐，难得盐，便只好以酸辣滋味代之。

如今盐早已不稀奇，可这爱吃咸的口味，却一直传了下来。每次查体，医生总劝，不可吃得太咸，伤血压，损身体。刻意节制几日，转头又忘。

三五朋友小聚，喝两杯啤酒，到最后总少不了一句：来，加一盘拌三生。

萝卜丝、青椒丝，再配上潍坊人最割舍不下的咸疙瘩丝。潍坊人爱吃咸，吃得坦然，吃得踏实。

潍坊的咸，花样不少。诸城八宝咸菜爽脆，安丘酱茄子软糯，鄌郚狮子头切丝拌上香油，临朐柳山酱瓜以甜酱腌就，脆甜咸香。蜆鱼酱、蚂蚱酱，皆是野趣十足，香气浓烈。家中更少不了辣疙瘩咸菜，切丝炒肉、炒辣椒、炒咸鳊鱼干，样样入味。潍坊人不怕咸，咸不怕，这几味摆上一桌，其余菜肴反倒要靠边站了。