

潍坊人爱吃炸货，是刻在市井烟火里的习惯。潍坊炸货自成一派，有几样更是别处少见、本地独有的味道。如炸五香肉、炸萝卜丸子，除了直接吃，还能成为各色菜肴中的食材。寿光人、北魏贾思勰在《齐民要术·卷九·饼法》里，清楚记下了几样油炸面食。



厚切炸肉放凉再吃 腌肥肉挂糊炸年味

潍坊人爱吃炸货，是刻在市井烟火里的习惯。别处的炸货多是解馋小食，潍坊的炸货却自成一派，有几样更是别处少见、本地独有的味道。

热油一滚，香飘半条街，是外地人看不懂、本地人忘不掉的乡愁。

可以说，潍坊是一座“百炸不厌”的城市。

说到最具代表性的，必是老潍县五香炸肉。

这东西在潍坊地位极高，吃法也怪——别处炸肉多热吃、软嫩，蘸料，潍坊偏要大片厚切，五香腌透，薄糊复炸，放凉切薄片当凉菜吃。外皮焦脆挺括，内里嫩而不柴，五香透骨，越嚼越香。配酒、就馒头、卷饼都好，是老潍县餐桌上的“硬气小菜”，别处极少这么做。

再有一样，是潍坊街头不离口的潍县炸鸡叉。

鸡叉骨腌得入味，挂一层薄糊，炸到外酥里嫩，咸香里带一点微甜，不裹厚重面包糠，不添花哨调料，就是家常的香。赶集、放学、下班路上，来一袋刚出锅的炸鸡叉，是潍坊人最朴素的快乐。这种家常入味、咸香适口的炸鸡叉，别处很难吃到同款。

最有地方特色的，要数昌乐高崖炸鸡。

这是昌乐南乡独有的年节炸货，别处几乎不见。鸡块剁好，腌透挂厚糊，炸到金黄，不是为了直接吃，而是为了存起来，待客再炖。正月里端上桌，加汤、粉皮、松莪一炖，软烂入味，汤鲜气浓，是旧时年月里最实在的待客智慧。

还有一样老一辈人最念旧——炸肥肉片，也叫炸五花。

这是潍坊“过年炸八样”里独一份的存在，别处很少单独炸肥肉。厚片肥膘腌过挂糊，炸到金黄焦香，油脂逼出大半，外脆里糯，香而不腻。可直接吃，可炖菜，可杂拌，是老潍县年味里最扎实的一口。

炸萝卜丸子满口清香 面鱼麦香十足吃法多

潍坊人炸东西，还有两样格外偏爱，别处倒不常见。

一是炸山药。别处吃山药多蒸、煮、炖，潍坊偏要炸着吃。山药切滚刀块，裹薄糊炸到外酥里糯，撒白糖甜香，蘸椒盐咸香，是大人孩子都爱的一口家常。

再一样，便是炸萝卜丸。

别处也有萝卜丸，可潍坊的不一樣——萝卜底子好。潍县萝卜脆甜多汁，清香无渣，用这样的萝卜擦丝做丸，不用多调料，旧时潍县厨事，必取纯正绿豆面，时下家常料理，多以面粉调和淀粉代之，便捷亦不失其韵。加一点盐，打个鸡蛋，酌加葱姜，炸出来的萝卜丸便外酥里嫩，清香满口。

刚出锅空口吃就香，蘸一碟花椒盐，更是绝配。吃不完的也不浪费，

下锅烩萝卜丸汤：加水煮开，淋蛋花，勾薄芡，酌撒白胡椒，连汤带水



支起油锅炸年货。

盛一碗，潍坊人往桌边一坐，喝一口，只说一个词：“奇好！”

舒坦，熨帖，够味，全在这一碗里。

除此之外，潍坊还有炸面鱼，不是油条，也不是油饼，是整块面擀开划口下锅炸，外酥内软，麦香十足，当早饭、夹菜、泡汤都合适。

潍坊的炸货远不止这些。街上总有些林林总总各式各样的炸货店。

炸里脊、炸排骨、炸酥肉、炸黄花鱼、炸带鱼、炸虾仁，样样扎实；炸青椒、炸豆角、炸藕盒、炸茄盒、炸土豆盒、炸蘑菇、炸豆腐、炸豆扣，家家常备；再配上炸麻花、炸馓子、炸糖糕、炸菜角，一年四季都吃不腻。

不管是逢年过节，还是日常下饭，潍坊人的餐桌上，总少不了一盘刚出锅的热炸货。

油炸源自千年根脉 《齐民要术》早有记载

潍坊人善炸，爱炸，并非凭空而来，这片土地本就有油炸饮食的千年根脉。

北魏贾思勰是寿光人，他在《齐民要术·卷九·饼法》里，清楚记下了油炸面食：“膏环，一名粬粒（jù nǚ）。用秫稻米屑，水蜜溲之，强泽如汤饼面。手搦（nuò）团，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮之。”

这是用糯米粉加蜜水调和，搓条弯环，入油炸透的甜点心，今天的糖环、糯米麻花，就是它的现代模样。

书中还记载了细环饼（一名寒具）、截饼（一名蝎子），说它们“皆须以蜜调水溲面”“令饼美脆”。

这两种虽未直书“膏油煮之”，但从“环饼”归类、“脆美”的油炸

专属口感、历代注家将寒具定为油炸馓子的共识，可以稳妥推断：细环饼、截饼也是油炸制品，用小麦面做，甜脆可口，是今天馓子、麻花的最早文字记录。

1500多年前，齐鲁大地上就已是热油飘香，酥香满城。如今潍坊的五香炸肉、炸鸡叉、炸山药、炸萝卜丸、炸面鱼，不过是把老祖宗传下的烟火气，守得更真，传得更远。

潍坊人对炸货的偏爱，也闹出不少有趣的家常小事。

旧时过年，家里支起油锅炸年货，母亲在锅前忙个不停，炸出一样，转眼就被围在旁边的孩子拿去吃了。常常是炸了一上午，盆空空，油还剩半锅。老潍县人便笑说：“炸得没有吃得快。”

炸物藏着一方风味 配方存有安稳日常

潍坊的炸货，不精致，不张扬，却有烟火气。几样独一份的炸物，藏着一方水土的口味；一锅滚油，炸出寻常人家的安稳日子。

在潍坊行走，随处都能闻到炸肉的香气。各式五香硬炸肉尝得多了，味道各有参差，总不及母亲做的合口。母亲的手艺，得自博山旧友，诀窍简单，却最是点睛：少许高度白酒，再兑上些许红腐乳汁。

那日在饭馆，随口请店家添上这两味，店家爽快应下。成品入口，酥脆鲜香扑面而来，熟悉的味道撞进心底，仿佛又回到儿时灶台边，闻着满院肉香的光景。

美食本就不拘一格，守着老方子是本分，随心微调亦是意趣。说到底，能让人记挂再三的，终究是烙印在味蕾里的家常味。