

潍坊各地都有不同的做鸡之法，如芥末鸡有富郭庄做法、潍县做法；昌乐三八全鸡传说用足24味中药；寿光鸡，是古来名种，肥壮喜人；安丘柘山小跑鸡肉质紧实，自带山野清气。潍坊人吃鸡有古法可循，北魏贾思勰《齐民要术》中，便记有数种鸡饽。



芥末鸡素有两般滋味 富郭庄潍县各有妙处

潍人吃食，素来执着，若论执着之最、融入之深，非“鸡”莫属。

潍坊人吃鸡，整只、斩块、鸡架、鸡叉，无一浪费；做法简素，不尚浓油赤酱，唯求本味。寻常可见的烧鸡、扒鸡，不必多说，单说几样独有的滋味，皆是市井乡野里的活色生香。

芥末鸡是潍县凉菜里的一绝，向来有两般风味：寒亭富郭庄芥末鸡、老潍县芥末鸡。

寒亭富郭庄芥末鸡选散养小公鸡，酌加香料，清水白煮，火候至则捞出，放凉后手撕成丝。刀切寡味，必手撕，肌理方匀，鲜味亦留。配几段葱丝，一撮香菜，足矣。

魂在芥末。潍地土芥末，开水沏透，焖出清辣，不呛不烈，加味极鲜、老醋、少许原汤，调为薄汁，拌匀便成。

入口先是鸡的清新，旋即芥末辛香散开，酸鲜清辣，醒脾开胃，半点不腻。夏日食之通体舒泰，冬日佐酒亦通透畅意，味道不张扬，却过齿难忘。

周末中午，笔者与几位友人驱车到富郭庄，寻到当地名声最响的芥末鸡店。

一进门，风裹着煮鸡的香味，扑面而来。笔者笑对友人说：不必买了，就站在这风口处，端着啤酒，闻着满室奇香，便能喝三大瓶。友人执意买了两只让笔者携归。

到家之后，笔者依嘱调了一碗灵魂酱汁：芥末沏开，加味极鲜、老醋，关键在香油要多搁，量足方香。店家厚道，还赠了几小袋浓醇鸡汤，笔者一并倾入汁中，搅至酱汁黏润醇厚，油光莹润。鸡肉撕得越细越好，入汁，加葱花、香菜，一小撮白糖提鲜，拌匀，滋味便出来了。尝上一口，果然迥异。不知是笔者拌之得法，还是鸡与料皆正宗，实乃唇齿留香。怪不得店家说，原汁、清拌，味亦佳。

富郭庄一派清简，老潍县芥末鸡则佐以酸浆白菜，霜降后，取黄心白菜帮，沸水焯至七成熟，捞出过凉。趁热拌以花椒、少许盐，再浇足量米醋，焖一刻钟左右，即可。白菜脆爽酸香，再拌以烫软的香菜、手撕鸡丝，浇上芥末浓汁，酸香清辣，更觉醒脾。一筒一丰，皆是老潍县刻在骨子里的讲究。

早年在酒桌上吃芥末鸡，辛烈之气自口舌直冲天灵盖，人多闭目敛神，舒爽间又带几分难耐。旁人便劝：快凑近白酒闻一闻，一闻那冲劲便散了。芥末之烈虽解，吃芥末鸡的真意与妙趣，却也随之淡去。如今席间少酌，唯静心品鸡。

昌乐三八全鸡是老字号 一说用足24味中药得名

多年前笔者路过昌乐，昌乐的朋友听说了，执意拉着笔者去吃当地一绝——三八全鸡。这鸡是老字号，清末便有，至今还守着老法子。名曰“三八”，说法有趣：一说因用足24味中药，暗合“三八”之数；另一说更温情，道是旧时多为家中妇人细心



做芥末鸡，刀切寡味，必手撕。

煨制，故得此名。

选本地笨鸡，慢火久炖，直炖到肉酥骨软，汤味醇厚，香气是淡淡的，不冲，但一口下去就服了。肉炖得酥烂，药香清和，鲜味醇正，是慢工熬就的本真之味。

临走时，朋友特意把剩下的鸡汤仔细装好，再三叮嘱：这汤万万丢不得。带回家泡上景芝三页饼，薄饼筋软层叠，吸尽鸡汁之浓鲜，那滋味，竟比当天刚出锅的鸡还要动人。

寿光大鹅鸡为古来名种 安丘柘山小跑鸡藏山间

寿光的鸡从小鸡仔开始，便肥壮喜人，当地人叫它寿光大鹅鸡，个头大，骨架壮，长得像小鹅一般敦实，肉厚味正。后来笔者才知这鸡本名寿光鸡，是古来名种，黑羽巨爪，体大肉鲜。寿光人爱鸡、养鸡、会做鸡，早有渊源。

安丘柘山小跑鸡，是山野里的清气。柘山多林，鸡散养山间，终日奔跑，啄食草籽虫蚁，即潍地所说小笨鸡，肉质紧实，无腥膻，自带一股山野清气。

做法极简，铁锅爆炒，搁点干辣椒、姜片，再红烧慢炖，不必多料，便味厚香浓。农家灶上慢煨透了，盛在粗瓷盆里，就着玉米面饼子，一口鸡一口饼，野趣十足，比酒楼珍馐更养人，亦更见乡情。

安丘本就有文有俗，庵上坊、公冶长书院是其韵，景芝小炒是其味，这柘山小笨鸡，更是藏在山间的一口鲜。

早年笔者在临朐，还吃过一回极难忘的炒鸡，做法别致，更让人懂得食之精华。鸡先慢炖，将肉里的鲜气

尽数炖进汤里，再捞出鸡块，大火干炒，炒至外皮微焦，酱香裹着肉香，浓淡相宜，越嚼越有滋味。

鸡上桌时，侧配一小盆清汤，清冽见底，只浮三两片葱花，别无杂物。起先只顾着吃炒鸡，酣畅之时，偶舀一勺汤入喉，登时一惊。鲜！是鸡肉慢炖出的本味，清润甘醇，无半点油花，鲜得透亮，鲜得纯粹，竟比鸡块更勾人。

笔者贪这口鲜，喊店家再添一盆，店家摆摆手笑道：“就两只鸡炖的汤，全在这儿了，多一勺也没有。”

潍坊人吃鸡有古法可循 《齐民要术》记数种鸡饽

潍坊人这般吃鸡，原是古法可循。北魏贾思勰《齐民要术》中，便记有数种鸡饽：有蒸鸡，肥鸡配豉汁、葱蒜，甑蒸极熟，清鲜厚实；有腊鸡，整鸡白煨，专取汤中鲜味；更有鸡羹，去骨合葱枣同煮，唯守一味清醇。

古人做鸡，不尚繁复，重本味、重汤汁，恰与今时潍地风味暗合。那碗临朐清汤，鲜得克制，鲜得珍贵，正合古意——鸡之至鲜，不在肉厚，而在汤清；食之精髓，不在排场，而在不暴殄天物。

街头最动人的鸡味，莫过于烤鸡架。诸城是全国农业产业化发源地，肉鸡出口量大，一只肉鸡经精细分割可产出数十个品类。鸡架本是边角余料，不值几文，诸城人偏能做出极致滋味。鸡架洗净，老汤卤透，再用白糖、茶叶微熏，皮色褐红，熏香淡雅。无须刀叉，徒手撕着吃，肉虽少，却筋道耐嚼，连骨缝间皆浸香韵。