

潍坊人把一把面粉玩出百般模样。火烧有肉火烧、瓢子火烧，也有瓷实硬气的杠子头。面饼有昌乐马宋饼、景芝三页饼，朝天锅先有馕饼后用单饼。最具代表性的面条是和乐，筷子粗的和乐爽滑筋道；潍坊人吃面，还跟着时节走。各类小面点也十分丰富。



火烧多种多样 做出百般滋味

北方人多吃面，潍坊人把一把面粉，玩出百般模样。蒸、烙、烤、压、煮、烩，不花哨，不张扬，只在寻常烟火里，揉出一方水土的性情。

走在街上，炉火旺着，面香飘着，汤冒热气，便觉得，这座城真是“面面俱到”。

潍坊人的清晨，多半是被火烧香叫醒的。天刚蒙蒙亮，巷口的炉子就红了。铁皮炉里炭火匀净，肉火烧递次摆在炉里转盘上，滋滋地浸着油香。

老潍县火烧，好在皮酥、层多、馅匀。一半烫面，一半凉面，醒透了，抹上自制油酥，叠卷、按压，层次便一层一层藏进肌理里。馅不过三肥七瘦的猪肉，配本地大葱，鲜咸适度，不油不腻。素馅则首推菠菜粉条，同样鲜香。

先烙后烤，直至外皮鼓起，焦黄酥脆，内里暄软温润，咬一口，香气满口。配一碗热豆腐脑，或是一碗咸黏粥，清晨的安稳，全在这一口。

潍坊的火烧，种类不少。最硬气的，莫过于杠子头。面和得极硬，手揉不动，得用枣木杠子一下下压，压得瓷实，再入炉烙烤。拿在手里沉甸甸，咬起来筋道，越嚼麦香越浓，放许久也不易变质。早年行人赶路、农人下地，揣上两个，顶饿、耐放、不易坏。凉吃干脆，热烩柔软，掰碎泡进汤里，吸足汁水，又是一番滋味。这杠子头火烧里，藏着旧时过日子的朴素与坚韧。

瓢子火烧更酥更香，以油酥、盐、花椒、葱花一同揉到面里，出炉时层层起酥，入口香而不腻。

糖火烧、枣卷、麻汁火烧，则多几分甜润，老人孩子都喜欢。一块火烧，被潍县人做出百般滋味，寻常日子也因此有了层次。

面饼卷出家常味道 馕饼单饼各存千秋

饼在潍坊，更是家常。昌乐马宋饼，最朴素。温水和面，不加油酥，不添花样，擀开烙熟，软韧耐嚼，一口就是纯粹的麦香。旧时潍徐大道（现206国道）上车马往来，马宋饼便于携带，久放不坏，驮在驴背上，一路飘香。如今虽不再远途，可那一口软韧，依旧是农家桌上最安心的味道。

景芝三页饼，则见功夫。温盐水和面，揉到光亮，揪成小剂，两剂之间刷一层油，合起擀薄，文火慢烙。烙到微黄，麦香溢出，轻轻一抖，自然分成三层，薄如纸，却柔韧不破。卷葱、卷五香肉、卷土豆丝，各有各的香，空口嚼也有回甘。三百多年过去，这饼依旧是乡间最贴心的干粮。

旧时潍坊朝天锅，正宗标配为馕饼，潍坊话叫“邋遢饼”。这种面食以干面分层烙成，耐嚼吸汤，面香十足，是早年集市里的经典吃食。后来薄单饼慢慢普及，可馕饼承载的老潍县烟火气，始终不曾消散。

单饼面要软，擀要薄，鏊子上轻轻一烙，不焦不油，软而有筋。单饼之上，煮得软烂的猪头肉、猪大肠，



擀饼

五香炸肉或哑巴辣椒、土豆丝，撒一点芝麻盐，卷成筒，就着香喷喷的肉汤，一口下去，饼吸了肉香，汤衬了饼软，浑身都暖和。

鸡鸭和乐汤面均有章法 潍坊人吃面跟着时节走

真正撑起潍坊面食的，还是面。潍坊人吃面，由来已久。贾思勰《齐民要术》里记的“水引”“饅飩（bó tuō）”，薄面片、细面条，滑美清鲜，便是此地汤面的雏形。千年来，民间不断琢磨，便有了独属于潍坊的味道。

潍坊人的面最有名的，便是鸡鸭和乐。如今早不用老式木头和乐床了，换成电机，师傅把和好的面填进去，一按开关，粗圆的面条便从孔里挤出来，直直落进沸水锅，滚几滚就熟。面用小麦粉加少许淀粉，压出来爽滑筋道，久煮不烂，入口弹牙。

和乐好吃，一半在面，一半在汤。汤要用整鸡整鸭慢火细炖，不猛火，不重油，只加葱姜大料，煮到肉烂汤清，鲜气内敛。盛碗时，浇上这清亮醇厚的卤，再配早肉片、鸡丝、鸭丁、腌香椿、甜蒜片、鸡蛋皮、辣椒油，十多样小料依次铺陈，色彩鲜亮，层次丰富。面滑、汤鲜、料香，一口落肚，温润妥帖，从头到脚都舒畅。

和乐古称“河漏”，潍坊人取谐音作“和乐”，家里老人祝寿，总要煮一碗和乐，以长条面喻长寿，以“和乐”二字寄愿全家安宁和顺。

除了鸡鸭和乐，潍坊的汤面也极有章法。大致分两类，有卤的、无卤的。无卤汤面最家常，清水下面，葱花爆锅，加点青菜，盐、香油一调，就是热汤面。家境好些，和面时打入鸡蛋，做成鸡黄面，更显金贵。有卤的，则随季节变换，黄瓜卤、丝瓜卤、冬瓜卤、西红柿卤，应时而食，

清鲜自然。讲究些的，有羊肉卤、酸卤、青虾卤、活蟹卤，鲜气一层叠一层。

20世纪初，城里饭馆的大灶面更是一绝。以鸡汤勾芡，面条甩得细而筋道，碗底垫韭菜，铺上鸡丝，浇一勺浓鲜卤汁，酸香开胃，四季皆宜。

潍坊人吃面，还跟着时节走。人伏吃伏面是老规矩。天热懒怠进食，一碗麻汁凉面最解暑气。面条煮熟，过三遍凉水，凉透筋滑，拌麻汁、黄瓜丝、蒜泥、香醋，入口清凉，齿间生爽。春日则吃春面，鸡汤为底，配鸡丝、海米、韭菜、菠菜，酸辣鲜香，应和着万物生发。

小面点花样百出 甜食为待客茶点

潍坊的包子与小食也自有天地。包子皮分烫面、发面，馅有三鲜、花素、豆腐、瓜菜，蟹肉、青虾、灌汤，精工细作，堪称地方一绝。寻常人家多吃素馅，讲究人家则做蟹肉包、灌汤包，鲜得别致，香得细腻。锅贴、糖角、豆包、锄刀、脂饼，花样繁多，把餐桌填得满满当当。

尤其是脂饼，发面裹上猪油与葱花，蒸得暄软油润，葱香与面香相融，不腻不柴，配粥下饭皆宜，是老潍坊人心里最温柔的一口。

再说点心。高密大蜜枣形似大枣，外裹蜜糖，甜而不齁，香而不浊。300多年历史，清代糕点作坊林立，各家争香，一代代传下来，依旧是年节里最甜美的念想。麦香与蜜香缠在一起，一口下去，是甜，是暖，是岁月安稳的滋味。

青州隆盛斋的蜜三刀，外皮酥糯，内里挂浆，甜得厚实，香得沉稳。一块入口，油润不腻，绵软不粘牙，是老潍坊人过年、待客少不了的茶点。不比蜜枣轻柔，却多一分醇厚，甜得扎实，也甜得厚道。