

潍坊人清早爱喝咸黏粥、小米粥、豆腐脑，暖透脾胃，舒舒服服。潍坊人喝汤，头一样就是疙瘩汤。近海之地，汤便换做毛蛤汤、白蛤汤；寿光“虎头鸡”也算汤菜，颇为讲究；临朐全羊汤能喝得人满头大汗。乡间还有红面汤，高粱面混豆面是老一辈的记忆。



咸黏粥

热油下姜丝再入米浆 咸黏粥混合菜味豆香

晨起一碗粥，黄昏一碗汤。灶火不熄，日子便总是暖的。

清早，潍坊人心里有两口锅。

一口熬着咸黏粥，潍县人叫“馐(chōu)黏煮”。

得爆锅，油热先下姜丝，略添少许葱花，嗤啦一声，满屋子都是清鲜烟火气。小米掺绿豆提前泡透，细细磨成浆，用凉水先撇开。锅里水烧滚开，顺着锅边淋入浆汁，正经倒熟锅的法子，文火慢熬。长柄勺子一刻不能停，顺着锅底慢慢推搅，熬得浆色温润醇厚。

这时再下料：嫩菠菜、切得规整的豆腐丁、泡软的细粉丝，样样都要齐整。慢火再煨片刻，把菜味、豆香、米香全都融在粥里，最后撒一把细盐，便成了。

这碗老潍县咸黏粥，浆底绵柔，菜味清润，姜香隐隐透底。就着酱瓜子、腌萝卜，呼噜噜一碗下肚，暖透脾胃，一天的心神都踏踏实实。

另一口是小米粥。潍县人叫“揍(做)小米粥”。安丘辉渠小米最好，泉水灌的，日头晒的。凉水下锅，开了转小火，盖留条缝。慢慢煨，煨到米粒开花，熬出米油，结一层薄皮。喝一口，清、润、微甘，从喉咙暖到胃里。

还有老白粥，如今少见了。大

米、小米、黄豆磨成细粉，一锅熬稠。灶台边总备着一碗“咸黄豆”——黄豆煮得软中带韧，盐水煨过。喝时舀一勺撒上，黄豆咸香，粥糊温润。早年赶早市的人，一碗粥，两个肉火烧，几根咸萝卜条，就是顶好的早饭。

喝粥可有老讲究，刚盛出来的粥当间儿滚烫，千万别大口猛喝，也别死对着一处喝，容易烫着舌尖；就得端着碗慢慢转，专溜着边喝，碗沿凉得透，不烫嘴唇，从头到尾喝得还一直热乎。

天冷胃寒就想疙瘩汤 夏季麻汁凉面叫凉汤

说到汤，头一样是疙瘩汤。天冷胃寒时就馋这口，如同汪曾祺写的，小时候一下雪，家里便熬咸菜茨菇汤。面粉碗里，水龙头开最小，一滴一滴地淋，筷子飞快搅。搅出匀匀的小疙瘩，不粘不坨。葱姜炆锅，炒萝卜丝，添水。水开撒疙瘩，推散了甩鸡蛋花，淋几滴小磨香油。热热地喝一碗，额头冒细汗，浑身都通了。

夏天是麻汁凉汤。老潍县管夏至的麻汁凉面叫“凉汤”，节令到了，称呼也透着亲切。过水面条，浇上调稀的麻汁，加蒜泥、腌香椿末、醋。清清爽爽，暑气消一半。

寿光“虎头鸡”也算汤菜，颇讲究。小公鸡斩块裹面，炸到金黄，再

人骨汤慢煨。汤清味厚，鸡块酥烂，是乡间待客的硬菜。

临朐全羊汤又是另一番气派。沂蒙山羊，满山跑，吃百草，肉紧不膻。大锅清水，羊骨羊肉同煮，只放几片姜、一把花椒。汤熬得雪白，自己加胡椒、香菜，热气腾腾地喝。街边小馆里，常有赶路人，一碗汤两个烧饼，吃得满头大汗。

老潍县最市井的，数朝天锅那锅老汤。大锅朝天，终日滚沸，煮猪头、肚、肠。汤浓肉烂，香飘半条街。薄饼卷肉，舀碗原汤，撒香菜葱花，吃得敞亮。

潍坊的豆腐脑，最见几分素雅本真。卤是清清爽爽的骨汤，不勾一丝薄芡，清亮澄澈，入口清爽不糊嘴、不挂碗。豆花软嫩，入口即化，吃起来竟同喝汤一般顺滑。只撒细碎韭菜、香菜提鲜，喜咸添少许咸菜末，嗜辣淋一勺红油，清淡干净，鲜得纯粹。搭配刚出炉的肉火烧、酥皮火烧，一清一酥，便是潍坊清晨最暖心的人间烟火。这般温润清滑，笔者索性便把潍坊豆腐脑，归入汤食一类。

民间沸水冲鸡蛋，单取鸡蛋一味，滚水一冲，便成了这碗养人的汤。黑灯瞎火的早晨，灶上烧水的粗瓷碗磕个鸡蛋，筷子打散。水滚得翻花，“哗”冲进碗里，瞬间浮起黄灿灿的蛋花。滴两滴香油，捏点盐，就成了。喝下去，一路暖到心底。如今店里加鸡丝、紫菜、虾皮，汤底换鸡汤，笔者总觉得，还是粗瓷碗里那个鸡蛋冲出来的最对味。

毛蛤汤驱寒醒酒 白蛤汤肉嫩汤鲜

近海，汤便有了海的味道。

毛蛤汤要功夫。毛蛤刷净，清水煮开口，捞出。汤鲜，搁置待用。蛤肉剔出切碎，锅里油热，葱、姜、干辣椒炆锅，爆出辣香，倒下蛤肉急火快炒。这时才倒回原汤，烧开后勾薄芡，汤色润了，撒香菜，淋香油。端上来鲜辣滚烫，带着镬气，是驱寒醒酒的实在滋味。

白蛤汤则是另一路数。吐净沙的白蛤，锅里清水烧到蟹眼泡（将开未开）时下去，中火，壳一张嘴立刻离火。汤清见底，只撒点盐，最多扔两片姜。肉嫩，汤鲜，喝的就是蛤蜊本身那口甜。

一繁一简，一浓一淡。毛蛤要炒要勾芡，是热闹吃法；白蛤只等水开壳张，是清静滋味。海边人家懂得，鲜货不同，伺候的法子也不同。

乡间还有红面汤，高粱面混豆面，手揪面片和青菜一锅煮。粗犷，顶饿，是长辈的记忆，如今不常见了。

山东部分乡间人家，傍晚遇着街坊，不道吃了么，只问一句：喝汤了么？鲁西南旧俗，晚饭清淡，多是米汤菜汤，稀稀一碗，便叫喝汤。日子清苦，话也朴素。

后来饭食丰了，馍菜皆有，那一句口头语还在。平平淡淡，却是最实在的人情。

这碗汤粥的来路，或许还能从老乡贾思勰的《齐民要术》里寻见踪影，书上说熬粥要“速沸而止”，说“粳米糝羹”能顶饱耐饥。古法今用，一脉相承。