

潍县萝卜是潍坊特产，生吃脆爽、辛辣味极淡，肉质紧实汁水足而清甜。常吃清和去火，消解内热。潍县萝卜也可做成酱菜，它便是八宝辣椒的其中“一宝”，腌萝卜条则脆爽中带着韧劲儿。哑巴辣椒是潍县独一份的老味道，用邈遏饼卷起来，吃得酣畅淋漓。



潍县萝卜声名远播 水分充足生吃脆甜

潍县自古流传一句话：烟台苹果莱阳梨，不如潍县萝卜皮。一句乡谚，代代口传，是本地人日日品尝、心口相传的实在评价。

潍县萝卜能有这般名声，不光扎根在市井烟火里，也留在历代文人乡贤的笔墨与日常之中。相传郑板桥在潍县为官，性情散淡，不喜官场应酬，也不爱奢靡排场。公事料理完毕，案头不摆鲜果珍馐，常常就放几截青萝卜。有旧友乡邻登门来访，不设美酒佳肴，只沏一壶粗茶，切一碟脆萝卜。主客相对，闲话家常，半日时光慢悠悠淌过。山珍海味纵然华贵，却不及这一口清淡，来得自在贴心。文人偏爱一物，从不在贵贱，只在合口、合心。

寿光人贾思勰著《齐民要术》中称萝卜为芦菔(fú)， “根实粗大，其角及根叶，并可生食”。

潍县青萝卜，专爱生在当地疏松的沙壤地里。整株通体青绿，只靠近根须的地方微微泛白，模样干净利落。握在手里沉甸甸的，不糠心，不空软，也不会水汪汪地发虚。刀刃落下，“咔嚓”一声脆响，清越悦耳。肉质紧实，汁水适中，清浅的菜香漫开来，不冲鼻，不浓烈。

这萝卜，生吃最是绝妙。本地老人切萝卜有老规矩，顺着萝卜顶端往下，切出米字形纹路，再一条条轻轻掰开，皮瓢相连，风味才最完整。入口先是利落的脆，舌尖触到一丝极淡的辛辣，转瞬便散去，余下满口清甜。凉润之气顺着喉咙往下走，清利爽口，不腻胃，不烧心。冬日啃下半截青萝卜，一身烦闷都被涤荡干净，比四时鲜果还要妥帖。

潍坊人常年吃这青萝卜，清和去火，消解内热。一方水土养一方人，潍坊风物温润，百姓多安康长寿，这日日相伴的萝卜，便是藏在寻常三餐里的天然滋养。

美食家陈晓卿是安徽人，素来偏爱家乡弯腰青萝卜，曾直言：“世间万千萝卜，竟无一味能胜过弯腰青。”可这份执着的笃定，却在尝过一盘生食的潍县青萝卜后改变了，他惊叹：“天，完全没有辣味的萝卜！甜甜的，脆脆的，这好像才有资格叫作水果萝卜吧。”

除了生吃，寻常人家还借这一味鲜，做出不少家常吃食，简单做法，却暖人心。如萝卜炖粉条，萝卜切滚刀块，与粉条一同慢炖，汤汁慢慢渗进肌理，绵软入味。寒冬傍晚，一碗萝卜炖粉条端上桌，便是最安稳的人间烟火。

冬日青萝卜做酱菜 口感分明百吃不厌

潍县人冬日做酱菜，青萝卜更是少不了的主角，由此生出一道有名的八宝辣椒。早些年，城里商号的掌柜们冬闲无事，便从咸菜缸里捞出青萝卜、辣疙瘩，切成小丁。光有素菜还不够，便添上几样好物提味：海参、鲛鱼籽、海米、玉兰片，再掺上肥瘦



潍县萝卜

相间的猪肉丁。热油一激，鲜香、咸润、微辣、爽脆，种种滋味融在一处。老人们说，这道菜里，鲛鱼籽是魂，少了它，整道菜便失了神采。

后来日子清简，寻常百姓家置办不起名贵食材，便顺着“八宝”的意趣就地取材。抓一把香脆花生米，切几块筋道豆腐干，家中有香菇便添上几朵，没有就多放一勺红辣椒面。食材虽简，心意不减。如今饭馆里的八宝辣椒，依旧讲究海参、鱼籽配齐，求一个名头排场；街头巷尾的老太太却说，只要主料是青萝卜，凑够八样食材，便是正宗。吃食终究吃的不是体面，是把平淡日子过得有滋有味的心思。

若是想存得久些，便做腌萝卜条。萝卜切成长条，每一条都要皮肉兼备，翠色外皮裹着莹白内瓢，品相好看，口感也层次分明。切好的萝卜条撒上粗盐，反复揉搓，盐粒渐渐化开，萝卜慢慢沁出汁水。找一片高粱杆盖垫，把萝卜条摊开晾晒，也有人用麻绳串起，挂在通风阴凉处。慢慢收干多余水汽，待到萝卜质地柔韧、表皮发皱，便尽数装进陶罐或是玻璃瓶，撒上五香粉，封口压实。静置数日，开罐之时，咸香混着香料气息扑面而来。入口爽脆，带着几分韧劲，胶东一带唤它“艮瓜齏”。就一碗稠糯的咸黏粥，或是配一块焦香的杠子头火烧，滋味绵长，百吃不厌。

潍县小菜哑巴辣椒 味辣不冲含蓄绵长

要说潍县独一份的老味道，便绕不开哑巴辣椒。这道小菜，连着一段老

街旧事，在老潍坊人的记忆里扎了根。

早年城内十字街口，终日烟火缭绕。路边常有妇人支着鏊子，擀着松软的邈遏饼，饼香飘出半条街巷。不远处，便是陈鸿起的菜担。他天生聋哑，不能像别的摊贩那样沿街吆喝，便在担子上悬一枚铜铃。铜铃一晃，叮当声响一路传开，街坊邻里听见铃声，便知是卖凉拌菜的陈师傅来了。陈鸿起一生爱干净，担子上的锅碗瓢盆，日日擦得锃亮，不见半点油污。他守着两副方子，一副是街坊常吃的家常款，萝卜丝、粉条配肉丝，朴素入味；另一副是专供饭馆的精细口味，会添上几粒日晒鲛鱼籽提鲜。只是如今不少饭馆重油重酱，丢了原本清鲜的底子，老食客依旧四处寻访当年的老味道。

做哑巴辣椒，选材最是讲究，必得是霜降过后的潍县高脚青萝卜。经了霜气浸润，萝卜愈发脆甜。削去外皮，切得细如草梗，放入井水之中浸泡，褪去生涩辣味，入沸水焯至断生，即刻捞出。底下再铺上切得更细的辣疙瘩丝。

火候全凭经验，一定要用火文。大红袍干辣椒慢慢炆出香气，火候差上一分，稍有焦糊，整盆菜便废了。甜面酱只点到为止，多一分，便会盖住萝卜本身的清甜。肉丝要现炒现拌，客人点单，方才动手调配。白瓷盘盛起，青白两色分明，模样素雅。入口脆润，辣味不直冲喉咙，慢慢在舌根散开，含蓄绵长。旧时路人买一张刚出炉的邈遏饼，裹满这一盘拌菜，汤汁不外流，大口吃下，酣畅淋漓。当地流传一句俗语：“萝卜辣椒儿，撑煞煞儿”，打趣这小菜下饭，最是饱腹。