

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年8月28日
星期四

好
人
、
好
品
、
好
客

主编：高俊峰
责编：于海霞
美编：陈明丽
组版：颜利

扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

五成獨尊

一口大锅朝天起，四方来客皆是亲

潍坊朝天锅何以香飘三百年

文/片 吴昊 王佳潼 潍坊报道

潍县人念念不忘的“馋老锅子” 传说中因郑板桥闻名于世

关于朝天锅的传说有很多，最广为人知的版本是与郑板桥有关。相传，郑板桥在潍县任职县令时，寒冬腊月微服赶集了解民情，见当时潍县赶集的农民吃不上热饭，都在啃冷窝窝头、吃冷煎饼，于是便命人在集市上架起大铁锅，锅内煮着鸡、猪的肚与肠、肉丸子等，赶集的人围锅而坐，一边喝着热汤，一边从锅里选几块自己喜欢的肉、肠、肚等切碎，放在饼上，捏上细盐，卷成火筒状食用。后来，这种形式便延续下来，由于是露天摆锅，且锅顶无盖，人们便称之为“朝天锅”。

但也有许多老潍县人认为，早在郑板桥之前这里便已有吃“朝天锅”的习俗。据《潍城政协文史资料》第三辑中对朝天锅的介绍：“设于集市，露天支锅，围一秫秸箔，名朝天锅。”可见其在潍县民间早有传承，据说郑板桥在潍坊出任知县，看到朝天锅的吃法，虽欣赏其锅的创意，但感觉格调不雅，于是提倡移于室内，在门市内挂牌待客，从此，朝天锅正式“登堂入室”。“可以说是郑板桥将潍坊朝天锅‘雅化’了。”朝天锅制作技艺（丁记朝天锅制作技艺）代表性非遗传承人丁俊方说。

年过半百的丁俊方已经做了20多年朝天锅，只要是开店的日子，她每天早上6点多就去菜市场采购，8点左右回店里处理，差不多一个小时就能让所有食材干干净净下锅，小火慢煮两小时以上，在这期间她跟店里的员工一起炸五香肉，炒萝卜丝、土豆丝，偶尔还自己炒芝麻盐，烙大饼等。等食客们到店的时候，香味早已弥漫在整个屋里，让人欲罢不能。

“朝天锅最开始的时候只有猪下货，素菜也只有萝卜丝和土豆丝，口感上最大的特点就是香。”丁俊方一边处理食材一边说，那时候老百姓肚子里没什么油水，也没钱买肉吃，馋得不行了，就买一卷朝天锅，一口下去香得不行，吃完就有力气干活了。所以即便是现在，上年纪的老潍县人也会称朝天锅为“馋老锅子”，像是在呼唤自己的老朋友，一下子就让人觉得亲切又熟悉。

一天最多能卖上千张饼 开车几百公里只为这一口

“老板，帮我打包11个正宗朝天锅！”近日，记者走进潍坊市东方路祥瑞朝天锅，听到有顾客正在点单。这是一家开了20多年的老店，店里飘着肉香味，一口冒着热气的大锅格外显眼，老板戴日华拿着舀子，正熟练地从锅里把煮好的各种猪肉捞出来，放进盆里。

“现在每天差不多能卖五百多张饼，多的时候能到一千张。”戴日华一边忙一边说，现在来吃朝天锅的，除了本地人，还有很多外地游客。附近几家大酒店也常推荐客人来这儿，让游客尝尝潍坊的味道。

话音未落，又一位顾客推门而入。他叫李相庆，是从济南特地开车220公里来的。“就是为了来吃这口朝天锅！”他说，“早就听说潍坊朝天锅肉嫩汤鲜，今天吃了，确实很好。”他一边吃一边说，以后也会推荐其他朋友来潍坊尝尝朝天锅。潍坊祥瑞朝天锅店面不大，但很干净。戴日华说，这家店20多年来一直生意不错，首先就是要保证朝天锅的品质和店内的卫生环境。记者在店内看到几张木头桌子都擦拭得很干净，而且顾客点单后，猪肉也会在锅中再过一遍才卷，这样保证让顾客吃到嘴的每一口都是热乎乎的美味。

“我们家这锅老汤可是秘方，熬了二十多年了”，戴日华说起来语气里透着自豪。“肉要炖得透却不烂，饼要擀得薄而筋道，这样一口咬下去才香。”他告诉记者，如今不管是平时还是节假日，都有不少外地游客拉着行李箱找来，就想尝尝这道潍坊的非遗美食。

每到吃饭点，店里人就很多，临近中午12点时，二楼的包间都满了，一楼散桌也基本坐满。戴日华负责点单，店员负责切肉、盛汤、卷饼、打包，双方配合得很熟练，动作又快又稳，几分钟不到，一套热腾腾、香喷喷的朝天锅就递到



扫码看视频



丁俊方正在精心熬制朝天锅汤。

一壶清汤，两把青头，用刚烙出不久还冒着热气的大饼，卷上炖煮两小时以上的猪肉，撒一把提味的芝麻盐，再用刀将卷好的饼从中间切开，你一半我一半，你我吃了这一口锅里的东西，从此便是一家人了。

这就是潍坊朝天锅，一道标准的鲁菜，一味征服一方水土人民几百年的地方美食。今年4月，山东省文化和旅游厅公布山东百种非遗美食名单，潍坊朝天锅成功入选；7月14日，山东省商务厅微信公众号发布100款2025“山东省地标美食”名单，潍坊朝天锅再次入选。作为潍坊的标志性地方美食，朝天锅不仅仅是一道代表了“潍坊味道”的菜品，更是这方水土独有的文化载体与象征，诠释了这座城市独特的人文价值。



朝天锅用料选择十分丰富。



中午时分，朝天锅店里人声鼎沸。

了客人手里。

除了猪肉、驴肉，店里还有哑巴辣椒、土豆丝、京酱肉丝等多种口味，满足不同客人的喜好。不少老潍坊人也爱来这里，点一套饼、一碗汤，吃着聊着，一坐就是半天。

如今，朝天锅不仅是潍坊人记忆里的老味道，也成了越来越多外地游客认识潍坊、喜欢潍坊的一个窗口。热腾腾的锅气、香喷喷的卷饼，实实在在地卷起了这座城市的饮食文化和人情温度。

承载独特人文情怀 生动诠释“好客山东”

“逢二排七大集间，白浪河畔人如山。寒流雪翻火正红，下水香锅面朝天。”这曾是潍县人热火朝天围坐在一起吃朝天锅的景象。郑板桥曾在《潍县竹枝词》中描述：“三更灯火不曾收，玉脍金齑满市楼。”由此可见，潍坊自古以来就是一个商业繁荣的城市。特殊的地理位置，便利的交通，淳朴的民风，让往来经商的旅人都不禁在这座城市多做停留，坐在潍县街头，跟不知是来自哪里的商旅或本地的乡亲一起围着一口大锅吃饭，吃着吃着便成为熟人了。

在潍县，只要是在一口锅里吃过饭的人，那便是一家人。

潍坊是一座包容性很强的城市，无论来自哪里，无论你想吃什么，都能在这里找到认同与归属。恰如这口传承几百年的朝天锅，随着时

间的变化，能卷的食材也变得越来越丰富。丁俊方说，如今的潍坊朝天锅可谓是“大饼卷一切”，不会有人说你吃得不够正宗，也不会有人觉得你口味独特，要是遇上结伴的客人来店里一起吃，丁俊方还会体贴地将每卷朝天锅切成两段，这样无论是吃不完想打包还是想跟同行的伙伴分着吃都极为方便。

“我们家没什么配方，连料盒里的大料都极少，主要怕影响了汤本来的口感。这朝天锅想要好吃，一是食材新鲜，二是处理干净，做到这两点，这一锅就问题不大。”成为代表性非遗传承人后，丁俊方经常参加各种活动，偶尔还会去校园里给孩子们讲课。她自觉宣传朝天锅的重要性，只是遗憾这口大锅不能随身带着，让人少了很多体验感。这几年来找她拜师学艺的人很多，天南海北的人都有，她都认真教了，只因她觉得这门手艺本不难，只是需要多些耐心与恒心，再加些细心与良心，学不好她也不嫌他们，只是让他们多吃两卷，记得这味道，能多来潍坊就好。

这或许也是“好客山东”的另一种诠释。无论你来自哪里，无论你去往何处；无论你因何而来，无论你为何离开，只要你来到潍坊，走进街头巷尾的任何一家朝天锅店，你都能与店里的其他食客一起围锅而坐，要一壶清汤，撒两把葱和香菜组成的青头，卷上一卷你想吃的肉或菜，尽情享受这片刻的宁静与愉悦。如今的潍坊朝天锅早已在时代的变化中衍生出了更多口味与样式，但最原始的情感却始终没有变，在一口锅里吃过饭的人，以后就是一家人。