



“芥末鸡请客：不用打蒜(算)”中，芥末鸡是潍县名吃，因芥末味辣，因此无需放蒜，“不打蒜(算)”则有拒绝，劝对方放弃之意。“一帘子纸画鼻子：好大脸”，此句用来嘲讽某人架子大。而“潍县地瓜：差得粗”一语，字面意思为潍县地瓜因土壤环境造成的与安丘等地地瓜外形差别大，用来比喻事物差距明显。

### 芥末鸡请客： 不用打蒜(算)

“芥末鸡”是旧时潍县城里传统小吃中的一道名菜，不少人就是因为“芥末鸡”美食而驻足打尖潍县的。食后赞不绝口：细嫩醇香，清爽通窍。

做法倒也简单，将煮熟嫩鸡放在开水内慢慢浸凉，捞出沥干水，剔骨将肉撕为长条状，整齐码于盘内。把芥末以醋调为糊状，淋入芝麻香油，浇在撕好的鸡肉上拌匀。潍县芥末鸡还要加入嫩嫩的白菜心，白菜心片得薄如蝉片，沸滚开水中焯一下，伴着鸡汁，软软黏黏的甜，清爽美味。芥末鸡特别宜于冬季和初春食用，用的第二样配菜是“春韭”，叶根肥厚嫩绿略显黄色的那一种，真不知道厨师有着怎样的秘密，“春韭”走过沸滚的开水越发嫩绿，让人不忍心下箸。

芥末的特别之处在于，给予的热度没上来，就会有味同嚼蜡的苦涩。热度足够，芥末才把美味释放出来。至于怎样加温，在厨师那里，又是“戏法人人会变，巧妙各有不同”。

清爽通窍，难以诉诸文字。反正，吃一口还未咽下，爽快的眼泪出来了，直呼“过瘾”。芥末鸡成为名吃后，外地美食家纷纷模仿，芥末难以调制，以蒜汁代之。这一来失去了潍县芥末鸡的原汁原味，只留下肥浓的满口腻香，不再香辣甜鲜兼有，更没了清爽通窍。乡人引以为自豪，“芥末鸡”进入了谚语。

同其他词语一样，“芥末鸡”谚语在潍县俗语中适用于多种语境。双方协商共事，一方“剃头挑子一头热”，屡屡相求，对方不失幽默地回答：“改天我芥末鸡请客。”心知肚明：不用打算(蒜)了。遇有痴心妄想之事，乡人暗里议论、明里劝解：“潍县馆子里的芥末鸡，别再打算(蒜)。”



潍县地瓜较之其他地方长得格外粗大。

### 一帘子纸画鼻子：好大脸

“一帘子纸画鼻子：好大脸”，此则谚语起源于潍县的造纸业。

地方志书记载，县内造纸业最早起源于北乡纸房、大小辛庄等村一带(今属寒亭区开元街道)。县东部河流虞河流至此处，水势相对平缓。乡人将麦糠草、蒲绒、碎竹屑等割碎捶细，装入特殊工具“撞包”内，运至河水中反复撞洗，去除杂色，晾干，然后碾压为粉状，浸泡于浆池中即为纸浆，借河水平缓地利，发展起抄纸业，盈利颇丰，当地称“水中抄钞”。明朝历年间，已有抄纸业户百余户，清宣统三年(1911)统计，业户480余家。

长期的历史发展中，工艺改进缓慢，沿用原始传统技术。其中竹帘为抄纸重要工具，以极细竹丝编成方形，周围置有高出帘体边框，高度仅如纸薄。以竹帘从浆池内端出纸浆，晾干后纸张即成，业内称“端帘子”，故一张纸亦称为“一帘子

纸”，为事半功倍，竹帘力所能及做大面积，待成纸后再根据要求裁割。竹帘大者，一般为长约3尺，宽约2尺余。

这样的“一帘子纸”只画了一个鼻子，可想而知，脸有多大。“脸”又引申为人情面子，因此，这句谚语的使用场景便跟面子、脸面有关。

两方发生诉讼官司，一方屈从，要求和解，一方得理不饶人，声言一定告官依律而断，屈从者烦请中人调解，多人游说不谐，后经有力者作说客，坚持者终于放低身价，答应和解。乡中大户富有资财，却吝啬异常，逢有公益事宜，一毛不拔，屡屡劝解，丝毫不能通融，后经德高望重之人登门相劝，终于事谐。如此等，乡人不免感叹：“一帘子纸画了个鼻子：好大的脸。”

以理推断，此则谚语先起于虞河流域，后流传全县。

### 潍县地瓜：差得粗

地瓜，亦名甘薯。因为舶来农作物，又称番薯。明朝万历末年，由菲律宾(史称吕宋国)引进，在福建沿海开始种植。清乾隆十四年(1749)前后传入山东胶东一带，山东布政使李谓(今河北高邑人，生卒年月不详)通过实地考察认为：“番薯天灾物害皆不能为之损，人家几有隙地，但只数尺仰见天日便可种得石许，此救荒第一义也。”上书朝廷得到允许后，向全省颁布《种植红薯法则十二条》，极力倡导。“自此家传户习，菁葱郁勃，被野连岗。”因地下块茎如瓜，鲁人称之为“地瓜”，可煮食，可切制瓜片晾干磨为面粉蒸食，且产量倍于其他谷类，受到百姓欢迎，灾荒年份，救灾充饥，效果尤为显著。

潍县除北部沿海滩涂，大部面积土质相对平坦肥沃，谷物盛产，非特殊灾荒之年，粮食丰足，比之全省，地瓜种植晚200余年。20世纪初，始有民间小贩由诸城、安丘山区(俗称“南山里”)贩来煮熟后上市作为零食叫卖，因口感如蜜，受到欢

迎，此后渐有种植。县境大部为冲积型平原，土壤相对松散，插秧后地下块茎生长膨胀迅速，呈粗胖不规则圆状，不似诸城、安丘所产为长条形。地瓜尤喜沙壤，诸城、安丘丘陵地带所产营养丰富、口感、煮熟后色泽等皆高于潍县所产。外观印象，差别在“粗”上。由此产生了上述有关地瓜的谚语。

事物两相比较，差距明显，评论者借用此谚语评判：“潍县地瓜：差得粗。”

“粗”有很大程度之意。潍县人热爱自己的家乡，语言使用中，往往说“安丘地瓜：差得粗。”究其实际，真正差得“粗”的是潍县地瓜。

地瓜毕竟是荒年救灾充饥食物，所含有益于人体的营养成分远不及小麦、玉米、大豆、谷子等农作物，仅与高粱差可比拟。因为高产，生活困难时期，几近成为县境农村主食。今已降为偶尔调剂口味的副食品。随着时代的发展，“潍县地瓜：差得粗”的谚语也逐渐从乡土语境中退出了。

# 风物特产 寓意诙谐

