

□文/图 本报记者 赵春晖

耙蹄花是川渝地区的传统特色美食，以猪蹄为主料，经长时间炖煮至软糯入味，具有鲜明的地域风味。在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上，有一家“红油耙蹄花”摊位，每晚都有无数顾客前来光顾，体验一口咬下去，给味蕾带来的那种绵软香糯口感。

6月13日晚，记者从健康东街入口进入凤溪地万物集夜市，刚走几步就看到了被食客围起来的“红油耙蹄花”摊位。摊位上摆着几个大盆，盛放着已经做好的耙蹄花，泡在红油中，汤底油亮鲜香，看得人直咽口水。

“耙蹄花看上去满是红油，吃起来不是很辣，肥而不腻、口感软糯、香气扑鼻，一口咬下去满满都是胶原蛋白，太美味了。”顾客孙女士说。

摊主于霞介绍，耙蹄花是一道川渝美食，以猪蹄为主要原料，搭配其他调味品，精心煲煮而成。猪蹄选用肉多的前蹄，搭配上清爽可口的配菜和秘制的红油调料，口味一绝。

2024年，于霞就曾来凤溪地万物集夜市摆摊，售卖的是原味蹄花，口感软糯、汤色浓稠，一经推出就受到食客追捧。今年回归，为给顾客带来不一样的口感体验，他们改为销售红油耙蹄花，这款耙蹄花的优点是入口即化、香而不腻、好吃开胃，格外受欢迎。

于霞介绍，耙蹄花制作过程并不简单，要先用木柴炉子炖煮，一般要炖3小时以上，做好后再进行冷却处理，既要保证口感软糯，又不能有异味，让顾客吃到嘴里清凉透爽。

说起与这道美食结缘的过程，于霞说，她妹夫是一位美食爱好者，到重庆旅游时，对耙蹄花这款美食印象深刻，经潜心学习掌握了耙蹄花的制作方法。“川渝地区的耙蹄花口味独特，咱们北方人吃起来可能会不习惯，所以我妹夫根据咱们北方人的饮食习惯进行了改良，调制出这款秘制红油调料。”于霞说。

连续两年参加凤溪地万物集夜市，让耙蹄花在潍坊打响了知名度，不少顾客慕名前来品尝这道川渝美食。最多的时候，于霞的摊位一晚能卖600多个猪蹄。“能让咱们潍坊的美食爱好者吃上一口耙蹄花，体验一下潍坊的‘巴适’感，我们很有成就感。”于霞笑着说。

▼食客购买红油耙蹄花。



红油耙蹄花 潍坊版『巴适』感

椒辣辣麻辣冷吃 辣嘴不辣心



食客在“椒辣辣麻辣冷吃”摊位购买小吃。

□文/图 本报记者 郭超

川菜作为较具影响力的菜系之一，五味调和、百味生香，是颇受食客喜爱的“百姓菜”。在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上，“椒辣辣麻辣冷吃”摊位销售的四川麻辣冷吃，成为食客们争相购买的“爆款”，每一口都是对味蕾的极致诱惑。

几天前的一个晚上，记者打卡凤溪地万物集夜市，被“椒辣辣麻辣冷吃”摊位深深吸引，不断有市民前来购买贡菜毛肚、冷吃牛肉、麻辣蛋卷等菜品，或当作追剧美食，或作为宵夜下酒菜，这家摊位是很多人心目中的宝藏摊位。

贡菜毛肚是这个摊位的“招牌”菜。新鲜的毛肚与贡菜经过焯水等工序后，搭配上香气四溢的秘制调料，一口吞下，麻辣鲜香之气在口齿间散发，每一口都深深触动味蕾。

今年是曲秀广与合伙人第一次参加凤溪地万物集夜市，他们拿出满满的诚意，精心制作每一道美食。“我们每天晚上大约卖200斤贡菜毛肚，有很多回头客，感谢大家喜欢我们的小吃。”摊主曲秀广说，他们家的小吃坚持每天现做现卖，力求将原汁原味的四川风味带给大家。

谈及销售制作四川麻辣冷吃的初衷，曲秀广告诉记者，他们夫妻和合伙人非常喜欢四川美食，希望将这种美食带到潍坊。“我们去当地学艺，一开始人家不愿意教，前后去了三次，经过一番软磨硬泡，对方最终被我们的诚意打动。”曲秀广说，他们经过潜心学习，掌握了四川麻辣冷吃的制作方法，在城区胡家牌坊街开起了自己的门店。

“四川地区的口味偏麻辣，我们根据潍坊本地人的饮食习惯在口味上作了调整，做到辣嘴不辣心。”曲秀广说，他们在凤溪地万物集夜市遇到了很多志同道合的朋友，很多人在购买品尝后成为回头客，前往他们的门店购买。对曲秀广来说，最深切感受就是来参加凤溪地万物集夜市来对了。

逛夜市，最能领略一座城市的真性情。凤溪地万物集夜市，美食香气、推杯换盏发出的响声、升腾热烈的炊烟，构成了夜市这个巨大的“深夜食堂”。透过它，我们看到了潍坊这座城市生活最真实、最幸福的底色。

潍坊晚报公益广告

落实安全生产制度 强化安全防范措施

