

敢吃“虫子宴”吗

□文/图 本报记者 马宇琪

2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集自开市以来,凭借丰富的特色摊位和热闹的氛围,吸引了众多市民游客前来打卡。其中,“云南虫谷”小摊以特色“虫子宴”成为夜市焦点,不少胆大的食客纷纷前来挑战味蕾。

近日,记者在夜市现场看到,“云南虫谷”摊位前围满了顾客。摊主王泽赞正熟练地炸制各类虫子,伴随“滋滋”的声响,食材很快散发出焦香,撒上秘制调料,香气扑鼻。摊位上,母蚕蛾、豆虫、蚂蚱等十余种虫子被整齐陈列,部分虫子经油炸后呈现金黄酥脆的形态,不少顾客果断下单,开启奇妙美食冒险。

“这些虫子都是经过严格筛选和处理的,炸制后酥脆可口,营养价值很高。”王泽赞介绍,“虫子宴”灵感来自于他和女朋友的一次云南之行,那里的“百虫宴”是少数民族的特色美食。

“云南虫宴有多种烹饪方式,不过最常见的烹饪方式就是油炸。因为油炸能很好地去除虫子的特殊味道,使口感酥脆鲜香,食客更好接受。”王泽赞说。

王泽赞和女朋友傅女士从去年就产生了“勇闯凤溪地”摆摊的想法,今年二人能够在夜市摆摊心情自然十分激动。“每天摆摊回家第一件事就是洗虫子、焯水、挑新鲜薄荷,有的时候能忙到凌晨四点,也不觉得累,因为一想到能让更多潍坊的小伙伴品尝到云南特色美食就很有干劲。”傅女士说。

一位顾客在家人的“怂恿”下尝试了油炸母蚕蛾:“入口有淡淡的甜味,像在吃猪油渣,想尝试又不敢的朋友第一口可以闭眼吃,越嚼越上瘾。”



各种各样的油炸虫子。



顾客在“军嫂糖水铺”前选购饮品。

军嫂的甜蜜事业

□文/图 本报记者 郭超

在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上,有这样一个经营“甜蜜”生意的“军嫂糖水铺”,她们每天新鲜制作的饮品十分畅销,顾客络绎不绝。

“你知我的不易,我懂你的辛苦;现役军人、消防救援人员凭证件半价优惠。”在“军嫂糖水铺”摊位上,醒目的标语让人忍不住停下脚步一探究竟。记者看到,几名军嫂正在忙碌着,摊位上摆放着各种各样的饮品。其中,“水果大满贯”因其水果丰富,成了大家争相购买的“爆款”。

“这款饮品以新鲜橙汁为主,搭配近十种新鲜水果,口感清爽,老少皆宜。”军嫂于女士介绍,为了让广大市民喝到新鲜饮品,她们每天一大早前往水果市场采购新鲜水果,坚持现做现卖,坚决不售卖隔夜饮品。

谈起参加凤溪地万物集夜市的缘由,于女士表示,她们的丈夫肩负着保家卫国的重任,聚少离多是常态。她们既骄傲又心疼,希望能为丈夫、为家庭分担些什么。因此,四名军嫂一拍即合,做起了“军嫂糖水铺”这个摊位。

“您好,请问需要什么口味?”现场,军嫂忙碌不停,配合默契。虽然首次参加凤溪地万物集夜市,但所有事情她们都亲力亲为。汗水浸湿了衣衫,600多斤重的饮品桶搬来搬去,军嫂不怕苦不怕累。在她们身上,看到了军嫂在生活中承担的重任。

在凤溪地万物集夜市摆摊这段时间,四名军嫂收获颇丰。凤溪地万物集夜市带给大家温暖,认识了很多喜欢“军嫂糖水铺”的朋友,为家庭增加了收入,实现了人生价值,工作之余不忘照顾小家……她们每天忙碌而充实。

“很感谢凤溪地这个平台,让我们发现了勇敢、坚强、闪闪发光的自己。”于女士说。

改良版爆肚解馋

□文/图 本报记者 赵春晖

爆肚是北京和天津地区非常著名的传统小吃,备受美食爱好者追捧。在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上,首次来摆摊经营的“佰居十八碗爆肚”受关注度非常高,短短几周时间就已经培育了不少“老顾客”。

6月20日晚,“佰居十八碗爆肚”摊位前围满了顾客。“这是今年我新挖掘的一个‘宝藏摊位’,他们制作的爆肚鲜嫩多汁,搭配上秘制的酱料,吃到嘴里让人回味无穷。”顾客孙女士说。

“这款爆肚根据潍坊人的口味进行了适当改良,比较适合我的口味,所以来吃过多次了,依旧没吃够。”顾客张女士说,她在北京曾经吃过正宗的北京爆肚,相比而言,更接受“潍坊版”吃法。

摊主潘滨滨介绍,“佰居十八碗爆肚”是他创立的潍坊爆肚品牌。之所以选择做这款传统美食,主要源于对传统京味小吃的尊重与热爱。“我们希望深入挖掘爆肚的精髓,把它更好地呈现给潍坊市民。”潘滨滨说。

起名“十八碗”有何深意?潘滨滨介绍,爆肚是否好吃,酱料占非常重要的因素。他们使用的酱料是由18种调料秘制而成的底料和“二八酱”调和而成,把用高汤煮过的爆肚盛到酱料中搅拌食用,鲜嫩脆爽。

传统北京爆肚是以干爆肚为主,潘滨滨进行了适当的潍坊本土化改造,改为带有汤水的湿爆肚,不但受到顾客的喜爱,还吸引了不少从业者前来“学艺”,极大提升了品牌影响力。

“这次来夜市,主要是抱着学习的态度。一来是看看其他优质商家是如何扩大线上品牌影响力的;二来是,在夜市上摆摊经营,可以和顾客面对面进行交流,有利于我们提升爆肚口感和品质。”潘滨滨说,“佰居十八碗爆肚”是他的心血,希望能把它打造成潍坊人爱吃的爆肚品牌,并把它发展成潍坊的一道新的美食。



潘滨滨正在给顾客制作爆肚。



宋佳正在制作海鲜锅贴。

海鲜锅贴超美味

□文/图 本报记者 赵春晖

海鲜锅贴是以各种海鲜为馅料的青岛地域传统美食。在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上,有一家名为“承欢·海鲜锅贴”的摊位,让来自海洋的美味直击顾客味蕾,生意相当火爆。

6月18日晚,“承欢·海鲜锅贴”摊位前顾客盈门,摊主宋佳面前的锅里正煎着锅贴,锅盖掀开,热气腾空,一缕焦香扑鼻而来,勾人馋虫。

一锅新鲜出锅的锅贴,油亮的锅贴底部金黄焦脆,上半部软嫩鲜香。咬一口,“咔嚓”声脆响,浓郁的海鲜汤汁迸发,鲜虾、墨鱼、鲅鱼、生蚝、海肠、海胆等不同品类的海鲜滋味在舌尖交织,越嚼越鲜。

顾客孙女士把各种品类的海鲜锅贴各买了一个,每一个都脆底皮软、鲜嫩多汁,一口咬下去,瞬间治愈味蕾,满足感油然而生。

2024年,由于原来从事的行业不景气,宋佳萌生了做点小买卖的想法。经过一番考察,她把创业目标锁定在海鲜锅贴上,报名参加了去年的凤溪地万物集夜市。“当时不确定潍坊市民对海鲜锅贴是否认可,但我们坚持使用好食材,把最纯鲜的海洋滋味带给市民。”宋佳说。

出乎宋佳的预料,她的海鲜锅贴在夜市上一炮而红,购买的顾客络绎不绝。夜市闭市后,她一鼓作气,在城区健康东街与虞河路交叉口附近租下门店,开始经营起实体店。如今,“承欢·海鲜锅贴”在潍坊美食圈里已小有名气。

为何锅贴品牌以“承欢”为名?宋佳说,由于在夜市摆摊太过忙碌,没办法陪伴3岁的孩子,觉得对孩子特别亏欠。“人生最大的幸福,不在于挣钱多少,只要儿女在旁,承欢膝下,就是幸福的。”宋佳说,所以自己把店名命名为“承欢”,愿自己的每一名顾客都能享受天伦之乐,父母在侧,儿女在旁,幸福安康。