

# 这款“潮汕毒药”吃一次就爱上

□文/图 本报记者 赵春晖

潮汕生腌是广东潮汕地区极具代表性的特色美食，以海鲜或河鲜为主料，通过秘制腌料浸泡腌制而成，追求极致鲜味与独特口感，被誉为“潮汕毒药”。在2025年第四届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季海洋大集上，首次来摆摊经营的潮汕生腌品牌“潮生生”，让不少潍坊美食爱好者中了潮汕生腌的“毒”，一次品尝后就欲罢不能。

生腌甜虾、生腌海白虾、生腌花螺、生腌膏蟹、生腌红花蟹……6月22日晚，“潮生生”摊位上各种生腌海鲜令人垂涎欲滴，每一样都能带给顾客极致鲜味。

“在这个摊位上，我第一次品尝了潮汕生腌，入口以后肉质滑嫩，鲜味十足，就像吃冰淇淋一样，确实美味。”市民孙女士说，此后每次来凤溪地万物集夜市，她都会过来购买，不仅自己吃一份，还会打包带回去给家人品尝。

今年28岁的摊主黄裕滔是广东人，已在潍坊定居。黄裕滔说，潮汕生腌是他家乡的特色美食，身在潍坊，十分怀念这一口“鲜味”，经常自己做着吃。后来，他萌生了让更多人品尝到

这种美食的想法，在2024年创办了“潮生生”，致力于将潮汕人“敢为天下鲜”的饮食智慧结晶带给潍坊市民，没想到一经推出就大受欢迎。为更好地适应潍坊人的口味，他们在做好潮汕生腌的同时，还推出了用五年古越花雕酒和配料腌制的熟醉，如熟醉罗氏虾、熟醉小龙虾，以及潮汕的一些特色美食，如潮汕牛肉丸、潮汕蚝烙等。

今年，黄裕滔报名参加凤溪地万物集夜市，顾客更是络绎不绝，“潮生生”名气大幅提升。黄裕滔表示，潮汕生腌就是以最简单的腌制手法，将大海的馈赠转化为舌尖上的极致体验，欢迎更多美食爱好者前来品尝鲜美可口的潮汕生腌，说不定就会中这款“潮汕毒药”的“毒”！



黄裕滔(左一)正招呼顾客。

□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，有这样一个摊位，两位好友携手用水彩画和书法作品描绘出精彩的潍坊故事，让外地游客了解潍坊、爱上潍坊，这个摊位就是“吉祥艺术小店”。

日前，记者走进凤溪地万物集夜市，在形形色色的摊位间，“吉祥艺术小店”格外与众不同，水彩画书签、明信片、书法摆件等摆放整齐有序，引得游客频频驻足欣赏、购买。

一幅幅抒发对家乡情感、记录生活的小幅水彩画让人耳目一新，创作这些作品的是今年36岁的王乐志。王乐志是我市一名水彩画家，他的小幅水彩画以奎文门、坊茨小镇、十笏园等潍坊地标景点为素材，斑斓的色彩、流动的线条、紧贴时代脉搏的绘画理念……不失为艺术佳作。

摊位上的书法作品同样让人津津乐道。一件件用不同字体书写的“潍坊”，笔触流畅、轻盈洒脱，既有绘制在扇面上的，也有装裱在相框里的，形式多样，内容丰富。一些吉祥祝福语的书法作品，成为游客的抢手货，人们纷纷买来送给亲朋，奉上自己最美好的祝福。

今年是王乐志和朋友第二次参加凤溪地万物集夜市，他们用手中的毛笔创作出一批批具有鲜明地域特色的作品。“这里客流量大，是宣传潍坊的一处绝佳场所，有很多老朋友前来‘私人定制’，很开心我们的付出能被更多人看见。”王乐志说。

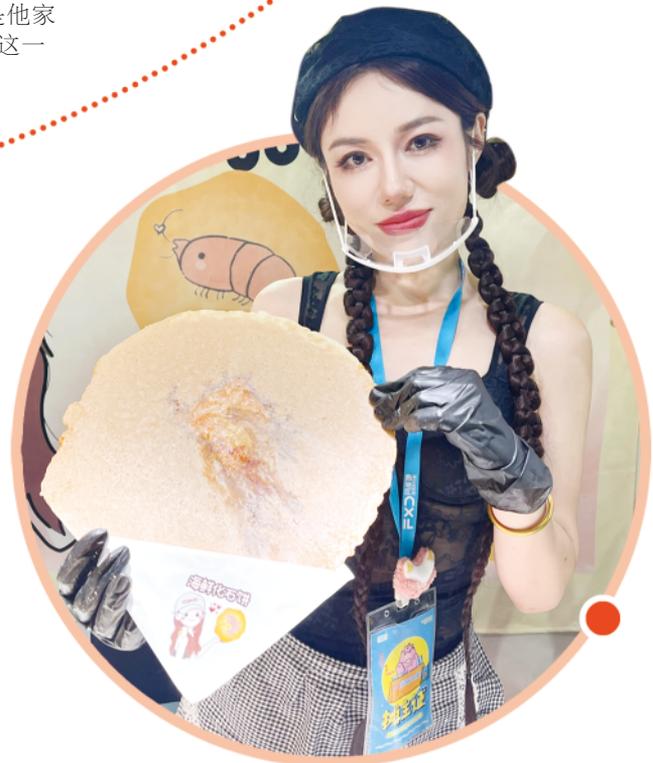
随着凤溪地万物集夜市持续火爆，像“吉祥艺术小店”这样具有鲜明特色的摊位正不断被挖掘出来。他们用创意点亮了潍坊的“夜经济”，同时也让潍坊这座文化名城焕发出新的活力。



▶王乐志展示作品。

## 创意融进书画 讲述潍坊故事

## 来张海鲜化石饼 用味蕾『考古』



贺俊彦展示海鲜化石饼。

□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开市以来，凭借琳琅满目的特色摊位和烟火气十足的热闹氛围，迅速成为市民游客争相打卡的“网红地标”。夜市上，一款名为“海鲜化石饼”的创意小吃以酥脆鲜香的口感获得了男女老少的喜爱。近日，记者实地探访了该摊位。

位于美食区的“海鲜化石饼”摊位前排队长长的队伍，摊主贺俊彦正忙碌着。她将用鸡蛋与面粉调制的面糊摊在特制的鏊子上，再将八爪鱼、虾仁等海鲜“镶嵌”其中，等待高温压制形成类似“化石”的纹理后，再刷上秘制辣酱，一张比脸还大的海鲜化石饼就做好了。“超好吃！口感酥酥脆脆像虾片一样，分量也很足，划算！”顾客接过化石饼，迫不及待地咬了一口，夸赞道。

“我在大连旅游时第一次吃到这种小吃，觉得造型独特又好吃，就想着把它带回潍坊。”贺俊彦介绍，化石饼的制作并不复杂，食材新鲜度是关键。她说，顾客中，带孩子的家长居多，因此特意推出“不辣版”，满足不同口味需求。

夜市摆摊只是贺俊彦的副业，她的主业是电商，是一位不折不扣的“电商达人”。每晚摆摊时，贺俊彦都会架起手机开启直播，向网友展示化石饼的制作过程，同时也介绍凤溪地万物集夜市的其他特色摊位。“白天做电商，晚上摆摊直播，虽然辛苦但很充实。”贺俊彦表示，希望通过直播让更多人了解潍坊的美食文化，也能为自己的小吃摊和夜市整体带来流量。