



□文/图 潍坊日报社全媒体记者 马宇琪

2024年第三届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季黄河大集上汇聚了各种各样的美食，一个名为“还有粮面包商店”的摊位悄然成了年轻人争相打卡的热门摊位。

8月8日晚，记者走近摊位时，一股清新而诱人的香气扑鼻而来，摊位上，各式各样的大米面包整齐排列，色彩斑斓，仿佛是一件件精致的艺术品，让人目不暇接。从经典的猪肉脯肉松大米面包，到创新的斑斑杨梅奶酪大米面包，再到芒果奶酪大米面包和纯朴的原味大米面包，每一款都散发着不同的风味，满足了不同甜品爱好者的味蕾需求。

摊主付丽涵在城区拥有一家属于自己的烘焙店，她不仅是一位烘焙师，更是一位勇于探索、不断创新的烘焙爱好者。“大米做面包，听起来怪怪的，但早已经在烘焙界流行了很多年，不同于传统面包，米面包采用的是米面粉制作，口感更加绵软湿润、扎实Q弹。”付丽涵说。

“大米作为面包的主要原料，这真的是全新的风味体验。”顾客宋女士说。

在凤溪地万物集夜市摆摊，对付丽涵而言，不仅是一次扩大实体店知名度的机会，更是一个与食客面对面交流、收集反馈的平台。每当有顾客驻足，付丽涵总是面带微笑，耐心地向他们介绍每一款面包的特色、制作工艺以及最佳赏味时间，甚至不忘细心叮嘱储存方法，确保每一位顾客都能享受到最佳口感。

付丽涵的热情与真诚，让“还有粮面包商店”不仅仅是一个售卖美食的地方，更成了一个传递温暖与快乐的社交空间。在这里，她不仅与众多摊主建立深厚的友谊，还结识许多热爱生活的顾客，他们因美食结缘，共同分享着生活的点滴美好。

在接受采访时，付丽涵表示，她将不断探索和创新口味，将更多优质的烘焙产品带给顾客，让“还有粮面包商店”成为更多人心中的甜蜜记忆，引领健康烘焙的新风尚。

▲摊位员工展示制作好的大米面包。

别具风味 大米面包

◀李晋制作的甜豆花。

冰凉甜豆花 “盛满”欢与喜

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 马宇琪

在2024年第三届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季黄河大集上，摊位“欢喜冰豆花”上一碗碗冰冰凉凉的甜豆花，吸引了无数食客驻足品尝。

8月8日晚，记者到访摊位时，摊主李晋正忙碌而又热情地招待着每一位顾客。李晋是地道的潍坊人，这是她首次在凤溪地万物集夜市摆摊卖冰豆花，不过在此之前她早已积累了一批爱吃冰豆花的顾客。几年前，李晋与丈夫在城区经营着一家专卖冰豆花的小店，夫妻俩凭借着对食材的严格挑选与独特的制作工艺，赢得不少顾客的喜爱与追捧。今年，李晋决定将冰凉可口的豆花带到凤溪地万物集夜市。

谈及与冰豆花的不解之缘，李晋回忆道：“在武汉读大学时，我偶然尝到了地道的冰豆花，那清甜爽滑的口感瞬间击中了我的味蕾，自

那以后，我就爱上了冰豆花，回到潍坊后，我与丈夫就开了一家卖冰豆花的店。”

在“欢喜冰豆花”摊位上，每一碗冰豆花里，红豆、绿豆、仙草、布丁、燕麦、薏米……这些看似简单的小料，都是李晋亲自挑选、精心熬制的。每晚结束摆摊，李晋会提前准备第二天所需的原材料。第二天上午，她便开始制作豆花，从清洗、磨豆、熬煮、定型，每一个步骤都一丝不苟。一碗碗晶莹剔透、口感细腻的冰豆花在李晋的巧手下诞生，等待着与食客们的甜蜜邂逅。

李晋表示，选择来凤溪地万物集夜市摆摊，不仅是因为这里人流量大，更是因为那些曾经支持过她的老顾客们的期待与鼓励，今后她会继续做好每一份冰豆花，用最纯粹的味道和最真挚的热情，为每一位顾客带去清凉与欢喜。

一碗热干面 浓浓武汉味

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 马宇琪

在2024年第三届凤溪地万物集夜市暨潍坊夏季黄河大集上，“老汉口热干面”深受碳水爱好者喜爱。

“热干面，舌尖上的荆楚韵味，快来尝一尝。”8月8日晚，记者来到该摊位时，摊主石雪梅正在吆喝揽客，恰逢饭点，不一会儿，摊位前便挤满了买热干面的顾客。石雪梅抓起一缕碱水面，熟练地放入沸水中，待面条在翻滚的沸水中逐渐变得柔软而富有弹性，便迅速捞出，沥干水分。接着，她拿起餐碗，在碗底均匀地抹上一层浓稠的芝麻酱，随后将煮好的面条轻轻铺在芝麻酱上，再用特制的筷子轻轻挑起，让每一根面条都裹满了芝麻酱。紧接着，她开始添加各种配料：酸脆爽口的萝卜丁、香气四溢的葱花和香菜，淋上香辣可口的辣椒油，一碗碗色香味俱全的热干面便呈现在食客们眼前。

“看似普通的一碗面，却蕴含着无尽的魅力，特别是爽滑的面条与香浓的芝麻酱激情碰撞，再配上各种配料的点缀，瞬间点燃味蕾的狂欢。”买了一份热干面的市民王先生告诉记者。食客们一口接一口地嚼面，热干面的香气也直钻鼻腔，一瞬间仿佛将整个武汉的烟火气都融入凤溪地万物集夜市中。

“我已经连续吃了五天了，根本停不下来，这不仅仅是一碗面，更是一种对家乡味道的深深眷恋。”在潍坊工作的武汉人刘女士是该摊位的忠实顾客，这个夏天她在潍坊找到了地道的家乡味。

摊主石雪梅是潍坊本地人，她曾在武汉工作多年并深入学习了热干面的制作技艺。今年夏天，带着对武汉美食的热爱，石雪梅选择到凤溪地万物集夜市摆摊，她坚持使用传统工艺和优质食材，每一碗热干面都经过精心调配，确保口感与味道的正宗。好吃的热干面与摊主热情的服务态度让“老汉口热干面”积累了许多回头客，石雪梅表示，用心做好面，让更多人品尝到地道武汉味，就是她的动力。

▲石雪梅在制作热干面。