

装满烟火气 烹出美食来 网红餐车 载着热爱去创业

一辆小车，装得下热爱，也装得满城市烟火气。这里没有高档餐厅的拘谨，没有大排档的喧闹，有的是年轻人对生活的热爱、对美食的执着，以及一座城市正在悄然升级的消费新场景

□策划/张建芳 周旭 文/图 记者 周宇

夜幕降临，华灯初上，包头的街头渐渐被温柔的夜色包裹。商城周边、公园旁、街角处，一辆辆造型别致、灯光温暖的网红移动餐车依次排开，热狗的香气、汉堡的焦香、小面的麻辣、比萨芝士的醇厚交织在一起，汇成一股鲜活而治愈的城市烟火。

这里没有高档餐厅的拘谨，没有大排档的喧闹，有的是年轻人对生活的热爱、对美食的执着，以及一座城市正在悄然升级的消费新场景。

近日，记者走进这群年轻摊主中间，听他们讲述，一辆餐车、一份坚守、一腔热爱如何点亮鹿城夜晚、扮靓城市青春面孔。

一辆小车，撑起一份热爱： 他们把梦想开到街头

“卖热狗，买哈雷”——这个带着几分热血与憧憬的名字，是记者遇到的第一位摊主。

“我是2024年5月2日正式出摊，到现在整整两年。”被大家亲切称为“热狗哥”的摊主笑着说，自己是包头较早一批做网红餐车的。最初的灵感，来自一次成都之行。“当时看到那边街头餐车新潮又干净，再回头看咱们这儿，几乎没有做热狗、汉堡这类西式街头美食的，我就觉得，这事能做。”他说。

没有随波逐流，也没有简单照搬，热狗哥坚持现做现卖、全程透明。“大家认可的，首先是口味，再就是放心。”他最骄傲的，是自家的厚重芝士热狗，常年稳居销量榜首，不少老顾客专程赶来，就为这一口扎实、浓郁的味道。

“我觉得，这就是还原城市最本真的烟火气。”热狗哥说，人们不再只满足于吃饱，更在意吃的氛围、吃的心情。在街头小坐、吹着晚风、吃着热乎美食，和朋友聊几句，这种松弛感，是店里给不了的。

同样从外地汲取灵感的，还有“快闪腊肠”摊主邢先生。曾经做室内设计的他，在郑州金融岛看到一排排网红餐车成为打卡地标，心里一下子亮了。“这两年行业不景气，我就

想转行做点自己能掌控的事。”邢先生告诉记者，从选品、学技术，到和商场敲定位置，他只用了半天时间，“中午报班，去山东临沂学配方，香肠全是我自己在家用鲜肉手工灌制，不用商业成品。”

真材实料，换来真金白银的认可。“大家吃得出来，肉新鲜、用料足，性价比高。”邢先生的餐车，一到晚上7点半到10点就进入“爆单模式”，排队的人络绎不绝，“包头的夜生活，其实很有潜力。”

在3Q Burger 摊主张先生看来，做餐车，始于颜值，忠于味道。“去年3月份开始营业，就是看到外地很火，想在包头试一试。”他专程去外地学习，不断打磨口味，菠萝汉堡、招牌辣牛肉汉堡成了老顾客的必选项，“餐饮说到底，还是得好吃。别的花里胡哨都没用，吃到嘴里，香不香、实不实，大家最清楚。”

而“六六美式汉堡”的摊主六六，更是把爱好变成了事业。“我就是纯粹喜欢做饭，对美食有执念。”去年5月，他把自己改装的餐车开到街头，“开业一年了，前两天好多老顾客光顾，相当于给我的小摊过了个生日。”从第一天只卖出4个汉堡，到如今一晚上备了80个左右，汉堡常常提前售罄，六六靠的不是运气，而是真心。

“我把爱好当工作。”他笑着说，自己的顾客以年轻人为主，但也有一位八十多岁的时尚奶奶常来光顾，“有人是刷直播找来的，有人是看排队好奇过来的，吃过一次，不少就成了老顾客。”

对这些年轻摊主而言，移动餐车不只是一门生意，更是一种生活态度——不被格子间束缚，不被世俗定义，用双手做出美味，用真诚赢得认可。

“重庆小面”摊主范强，今年5月1日才正式亮相，短短几天，已经收获大批回头客，“我们主打麻辣，很对年轻人的口味。有外地游客吃完，第二天专门绕路回来再吃一碗。”一辆小车、一碗热面，温暖的是胃，拉近的是人心。

街头变客厅，餐车成风景： 新消费业态点亮鹿城

过去提到街头小吃，人们印象里多是简易推车、露天摆摊。而如今出现在包头的网红移动餐车，早已刷新了人们的认知。

统一整洁的外观、个性化的装饰、明码标价的菜单、干净卫生的操作区，再配上几张简约的小桌矮凳，街头瞬间变成“城市客厅”。

“以前吃饭，要么在饭店，要么在家，要么就是路边随便解决。现在不一样了，公园旁、街角处，吹着风、坐着小凳，吃着创意美食，感觉特别放松。”正在餐车旁就餐的市民李先生说，自己下班后经常和同事过来，“不用拘束，不用端着，很自在。”

带着孩子前来打卡的市民王女士表示：“餐车干净好看，食物也放心，孩子特别喜欢。既能吃到好吃的，又能感受街头氛围，对我们来说是一种很新鲜的体验。”

“我觉得他们就像街头美食艺术家。”包头市文旅推荐官“特别杨火

火”说。从去年开始，包头街头陆续出现这样的网红餐车，让人眼前一亮，“它代表一种新的生活方式——吃饭不一定非要在固定场所，可以在公园、在街角、在楼下。就像成都的大碗茶、各地的潮玩夜市，包头也有了属于自己的街头休闲新范式。”

在他看来，这些餐车不只是为了卖吃的，更在为城市注入年轻活力，“越来越多年轻人愿意走出家门，感受夜色、感受烟火，城市也就更有生气、更有人气。”

记者走访中发现，如今的网红移动餐车，早已不是“单打独斗”，而是逐渐形成集聚效应。多辆风格互补、品类不同的餐车聚集在一起，热狗、汉堡、小面、比萨、甜点、饮品相互搭配，满足不同口味需求，形成微型“街头美食集合地”。

食客们可以一次吃到多种美味，摊主们互相带动人气，城市则多了一处温暖而时尚的夜景地标。这种模式，在国内许多大城市早已成为潮流。

上海率先出台流动餐车管理办法，一批品牌化、规范化流动餐车成为城市早餐与夜间经济的亮点，颜值与品质并存；成都街头，品牌咖啡餐车落地核心商圈，把潮流消费融入城市肌理，成为打卡热点；厦门、济南等地，移动餐车以“轻创业”形态激活夜经济，既解决就业，又点亮城市烟火气；苍南老夜市通过规范升级、引入网红餐车，从脏乱差变身网红打卡地，实现城市面貌、市场活力、群众增收“三赢”。如今，这股潮流也吹到了包头。一辆辆移动餐车，不仅是年轻人创业的舞台，更是城市消费升级、文旅融合的生动注脚。

烟火气里见担当： 青春奋斗，最是动人

在和摊主们交谈的过程中，记者最深的感受，不是“网红”带来的流量光环，而是这群年轻人身上踏实、肯干、不服输的劲儿。

冬天寒风刺骨，他们坚持出摊；夏天酷暑难耐，他们守在餐车旁；从选材、制作、出餐，到清洁、服务、口碑维护，每一环都亲力亲为。没有一夜爆红的神话，只有日复一日的坚持。

热狗哥两年来积累大批老顾客，靠的是口味稳定、用料实在；邢先生冬天也坚持出摊，只在极端恶劣天气才休息，用坚守换来了信任；六六从第一天只卖出4个汉堡，到如今供不应求，凭的是对美食的热爱与较真；范强刚开业就收获回头客，靠的是真材实料、口味地道。他们不炒作、不浮躁，用一辆小车，撑起自己的生活，也点亮别人的夜晚。“挣钱肯定是一方面，但更重要的是，我喜欢这件事。”六六说，靠自己的手艺吃饭，靠自己的努力生活，心里踏实。邢先生说：“我们做的是小生意，但守的是大良心。肉用好的，料用足的，环境弄干净，让大家吃得放心，我们心里才安稳。”这些朴素的话语，正是当代包头青年最真实的写照：不躺平、不摆烂，有热爱、有担当，在平凡的岗位上，活出不平凡的光亮。



小车前的顾客们。



春风十里里的网红餐车。



快闪腊肠餐车。



稀土大酒店的稀点小车。

青年说

□周宇

一辆移动餐车，不大，却装得下青春梦想；一份街头美食，不贵，却暖得透食客心房；一片城市烟火，不耀眼，却点亮了鹿城夜色。在包头，越来越多像他们一样的年轻人，正以自己的方式热爱生活、建设家乡。他们不追求宏大叙事，只专注把眼前事做好；不畏惧起步微小，只相信坚持的力量。

餐车载梦，烟火青春

他们用创意扮靓城市，用美味温暖人心，用奋斗定义青春。夜色中的每一缕香气、每一盏灯光、每一张笑脸，都在告诉我们：最好的城市风景，是人间烟火；最亮的青春光芒，是脚踏实地。愿每一份热爱都不被辜负，每一辆餐车都满载希望，每一个努力生活的青年，都能在这座城市，找到属于自己的光与热。

包融全媒



扫一扫
更多精彩内容等你看

制图/张春霞