



行驶中的流浪汉堡车



一个食材满满的流浪汉堡

合肥街头一辆“汉堡车”的“奇妙漂流”



汉堡车车主白天在家正在准备晚上的食材



流浪汉堡车车主在家楼下的面包店取面包。汉堡的面包部分是由面包店生产出来的，每天下午出摊前都要先去取面包。

每到傍晚5点多，合肥的街头就会出现一辆白色的小型厢式货车穿梭在车流之间。这辆货车并不拉货，而是一个“流动”的汉堡店，更承载着一个年轻人怀揣的梦想。

“现烤的面包胚对半切，涂抹上黄油煎烤，牛肉饼在铁板上煎出‘滋滋滋滋’的声音，再盖上奶香的芝士片，搭配调制的汉堡酱，一口咬下口感丰富……”这辆“汉堡车”的主人李雪出生于1995年，毕业后一直从事服装类工作。“导购、商品、客服我都做过，‘汉堡车’是我第一次尝试自己去做点有意思的事。”李雪说道。

“一次旅游中，我在别的城市看到这种餐饮‘汉堡车’，感觉比较新颖，味道和肯德基、麦当劳那种也不一样，想着合肥没有这种形式的小吃车，就想大胆尝试一下。”李雪说道。

“每天第一件事，就是去市场挑选新鲜的生菜、西红柿作为汉堡配菜。”李雪在介绍准备工作时说道，“除此之外，还要将牛肉切块、搅碎、调味，再摔打做成肉饼等。”

“汉堡车”每天的出摊时间从傍晚5点到晚上11点左右，白天则需要不少的时间做准备工作。对于李雪来说，出摊的准备工作从吃完午饭开始一直持续到下午4点。出摊前，准备工作由李雪自己完成；出摊时，李雪的爱人下班后会赶来帮忙。

李雪坦言，昼夜颠倒的作息确实较为疲惫，但也经常遇到晚上散步的市民路过，在摊位前吃个汉堡，和自己聊聊天、提点建议。“大部分吃过的客人对味道都

挺认可，这让我很有成就感。”李雪说道。

由于一直没有找到固定地点出摊，加之“汉堡车”机动性强，李雪一直在数个不同的地点出摊。“这也导致了一些老顾客会找不到我们，客户群体不稳定。”对于下一步的打算，李雪表示，自己还是想找个固定出摊点。“虽然想找个固定的地方，但现在还是先把‘汉堡车’做好，希望能让更多人品尝到。”李雪说道。

记者 唐朝/文 张良弓/图



流浪汉堡车抵达位于合肥大剧院门口的摊位，晚上这里还有其他来自各处的各式各样的餐车。



礼赞青年 致敬青春

青
5
年



公益广告