

# 赵珂:创新探索 熬制治愈心灵的糖水

□文/图 本报记者 马宇琪

在快节奏的现代生活中,一份甜蜜的糖水不仅可以滋润味蕾,更能够治愈心灵。近期,一家名为“四季汤食·谷雨”的糖水铺在潍坊广受欢迎,成为不少年轻人朋友圈中的高频打卡地。这家店的联合创始人赵珂,是一位典型的“90后”创业者,他与团队成员用一碗碗精心熬制的糖水,为潍坊的餐饮市场注入了新的“甜蜜”。

近日,记者在位于高新区的“四季汤食·谷雨”见到赵珂时,他正在向顾客介绍糖水的品类。赵珂是土生土长的潍坊人,今年5月,他与两位合作伙伴共同创办了“四季汤食·谷雨”。

谈及创业初衷,赵珂表示这与自己之前在广东生活工作的经历密不可分。“广东的糖水文化底蕴深厚,种类繁多,那段日子让我深深爱上了这种甜蜜的饮食方式。”今年初,合作伙伴偶然提议“不如我们开一家糖水店吧”,赵珂几乎毫不犹豫就答应了。

但是,创业不是一时冲动。为了真正了解糖水市场、做出特色,赵珂与团队开展了一场跨越四省的“糖水考察之旅”。他们先后前往江西、四川、广东、福建的多个城市,深入街头巷尾,品尝地方特色糖水,观察店面运营,与当地老师傅交流手艺。“我们想做的不是简单复制,而是吸收各地精华,做出既适合潍坊人口味、又有辨识度的产品。”赵珂说。

回到潍坊后,团队立即投入筹备:选址、定调、装修、研发。记者在店内看到,店面整体空间采用温暖自然的原木风格,绿植点缀其间,灯光柔和,非常符合当下年轻人“拍照打卡”的审美需求。

“吃糖水是一件快乐的事,如果顾客置身于舒适、舒心的环境,更能提升整体的消费体验感。”赵珂笑着说。

除了糖水店主的身份,赵珂还是一名自媒体内容创作者。他通过短视频、图文等方式记录店铺的点点滴滴,吸引了不少网友关注。“这是一个很好的时代,我们可以用自己喜欢的方式去表达、去传播,也让更多人了解我们的产品和文化。”目前,店铺虽开业不久,却已迅速积累了一批忠实顾客。菜单上近30款糖水,既有烧仙草、杨枝甘露等经典款式,也有自主研发的创意产

品,如“谷雨浓抹远山黛”。此外,店铺还提供甜品、雪冰、功夫茶等多种品类,覆盖了下午茶及休闲时段的多元需求。

赵珂表示,回顾短短几个月的创业、经营历程,虽然有各种各样的困难,但店铺的团队成员从未放弃,一路坚持下来,新店刚开业时,偶尔会遇到销售惨淡的时候,但也有顾客会坚定地回购数十次……

“我们正在研发秋冬暖食新品,季节不同,顾客偏好的糖水种类也会不一样。”在赵珂看来,糖水铺不仅是生意,更是传递生活态度的媒介。“当年轻人愿意为了一碗糖水放慢脚步,这座城市就多了份治愈的力量。”这是赵珂与合伙人都认同的创业理念。

展望未来,赵珂表示他将与合作伙伴持续优化产品和服务,坚守“放心美味”的初心,希望让更多潍坊人认识糖水、喜欢糖水,让“四季汤食·谷雨”成为这座城市一张新的美食名片。



赵珂在核对顾客订单。



店内甜品

探寻经济活力  
潍面孔

# 刘鑫:匠心传承 留住时光记忆的老味道

□文/图 本报记者 刘晓杰

美食,是最深的乡愁;味蕾,最能唤醒家乡的记忆。在不少潍坊人的记忆里,有一种熟悉的味道,那便是昌乐县春堂八宝食品有限公司生产的糕点。

“我们一直以优质面粉或米粉以及糖、蜂蜜、油脂、蛋、乳品等为主要原料,配以各种健康的辅料加工制作,保证这份老味道始终不变。”对于“春堂八宝”糕点味道独特的秘诀,9月20日,昌乐县春堂八宝食品有限公司总经理刘鑫对记者说。

2013年,刘鑫毕业于华东政法大学。毕业后,刘鑫一直在上海工作,积累了丰富的企业管理、市场营销等方面的经验。2016年,刘鑫回到家乡昌乐工作,2020年从长辈手中接过公司的“接力棒”,一种油然而生的使命感指引着他将这份基业做优做强。于是,他开始大刀阔斧地改革、创新,几年间,赋予“春堂八宝”新生。

“从我媳妇的爷爷那一辈就做食品,到我们已经是第三代,我们有责任将这份传统美食发扬光大。”刘鑫说。2020年进入公司后,刘鑫从门店、车间最基层的岗位干起,熟悉每一道工序、每一个流程。他在车间工作不享受任何特殊待遇,像普通工人一样坚守岗位,操作机器、通宵夜班……一干就是两三年。之后,他还做过销售、跟单,虚心、踏实地一步一步走过来。正是这份务实,让刘鑫在日后的管理中领悟了公司发展之道。

“我认为企业经营最重要的是产品品质,因为产品

就是公司的名片,任何一点小细节上的疏忽都会影响品牌形象。”刘鑫说,在车间一线的工作经历,令他对产品质量格外重视。他不仅按照最高标准设置车间布局,还对生产的每一个环节亲自把关,每天到公司第一件事就是到车间看看。

刘鑫深知食品安全与品质的重要性,他不断学习、借鉴、创新,将最先进的管理理念和标准融入到日常生产管理,根据市场需求,采用先进的技术和生产设备,从源头选材开始,确保食品的质量、安全。同时,他始终以保证食品的新鲜度和品质为己任,每年升级、开发出迎合市场需求的新品,让消费者品尝到小时候的家乡味道。

“我们的糕点始终坚持匠心手造,在这里,品类花式各异的每一块糕点都是独一无二的。”刘鑫说,他们的糕点手工制作工序大致分为配料、和面、成型、烘烤、冷却和包装六个步骤。其中,配料的精准配比是基础,随着季节和温度的变化,原料配比也略有不同。但不管是哪个季节,配比必须确保精准,否则会影响口感。

在采访中,记者感触最深的是,刘鑫血液中流淌着专注实业、注重实干的精神。“对我们来说,‘春堂八宝’已不只是一个谋生手段,更是一种对家乡的情怀、对乡愁的守护。”刘鑫说,他们愿用匠心做好家乡美食,为游子留住心底的乡愁。



刘鑫展示月饼产品。