走起！到横岗宝藏集市“逛吃逛吃”

龙岗融媒记者 陈英东 文/图

在龙岗区横岗街道六约北社区，藏着一处让人流连忘返的“美食天堂”——深圳市畅通美食文创集市（横岗街道六约北摊贩疏导点），它不仅是美食爱好者集聚的宝地，更是社区治理与人文关怀的典范。

就餐环境舒适宜人。

美食盛宴 味蕾的狂欢

走进这片占地1880平方米的美食乐园，83个摊位错落有致，仿佛一处奇妙的美食“秘境”，等待着每一位食客的探索。烧烤的香气四溢，金黄酥脆的小龙虾令人垂涎欲滴，薄如蝉翼的卷饼包裹着满满的馅料，烧鸟在炭火上跳跃，炒粉在铁锅中翻腾……每一口都是对味觉的极致挑逗。更有各式饮料，清凉解暑，为这场美食之旅增添一抹清新。

舒适环境 享受每一刻

除了令人垂涎的美食，畅通美食文创集市还致力于打造一个舒适宜人的就餐环境。大型科技自动伸缩天幕，随天气变化自如调节，无论是烈日炎炎还是细雨绵绵，都能为食客提供一片凉爽的天空。三级净化排烟系统，让油烟无处遁形，保持空气清新。集市内还配备了风扇、电视，甚至设有小舞台，不时上演精彩表演，让食客乐享视觉与味蕾的双重盛宴。

安全卫生 吃得放心

安全与健康，是畅通美食文创集市不变的承诺。集市设有专人负责日常管理，从食品抽检到安全、消防，每一项工作都记录在册，确保万无一失。消防高压水车、医药箱、公共冷藏柜等应急设施一应俱全，干湿分离的洗手间更是体现了对顾客优质体验的极致追求。特别值得一提的是，为减少煤气瓶存放量，集市创新性地将多炉头摊位的“硬件”改为铁管分接头，每个摊位限用一瓶煤气，大大提升了安全性。

社区温情 共筑美好家园

在畅通美食文创集市，美食不仅是味蕾的享受，更是社区和谐与温暖的直接表达。集市已成功为社区解决了61个乱摆卖摊贩的安置问题，同时为3名退役军人和6个困难户提供了宝贵的就业机会。这不仅是对城市管理的有效探索，更是对弱势群体的一份关爱与扶持。

深圳市畅通美食文创集市（横岗街道六约北摊贩疏导点），一个集美食、文化、舒适与安全于一体的特色集市，正以其独特的魅力吸引着四面八方的食客。在这里，每一口美食都是对生活的热爱，每一次光顾都是对美好的追求。让我们相约横岗美食街，让味蕾与心灵来一场酣畅淋漓的旅行！

●相关信息

集市名称：深圳市畅通美食文创集市（横岗街道六约北摊贩疏导点）

地址：龙岗区横岗街道六约北社区龙岗大道横岗段2105-1号

交通指南：乘坐地铁到达六约地铁站后步行到达；自驾导航“畅通美食文创集市”即可

更多内容请扫二维码

时光杂货铺、港风打卡区……

坂田健康传播玩出新花样

复古小卖部。

龙岗融媒记者 李虹莹
通讯员 杨艳纯 袁丽霞 文/图

在一条弥漫着古色古香韵味的街巷中，悠扬的港风旋律轻轻响起……这里不仅有复古的“小卖部”，还设有吸引眼球的打卡拍照C位舞台。原来，这是坂田公卫中心为8月健康活动月精心策划的“健康寻宝记”活动现场。市民朋友不仅能搭乘这趟港风时光机，还能在趣味盎然的科普互动中免费汲取健康知识。

步入这家匠心独运的“解烟杂货店”，仿佛瞬间穿越至时光深处。为深化居民体验，活动现场特别规划了“时光杂货铺”与“港风打卡区”两大亮点区域。在“时光杂货铺”打卡区，居民们不仅能回味儿时记忆中的零食滋味，还能免费获取全人群健康科普资料。

而“港风打卡区”则成为此次活动的焦点，引领复古怀旧风潮迈向新高潮。居民们换上港风服饰，在打卡区摆出各式姿势，仿佛穿越至港风隧道，这里也成为最为热门的打卡地之一。

值得一提的是，以“健康寻宝记”为核心的活动，不仅让参与者沉浸式体验复古风情，还巧妙地将四个科普区域编织成一场寓教于乐的探险旅程。首站为“安全岛寻宝记”，工作人员化身为健康寻宝向导，通过一对一的心肺复苏及海姆立克急救法现场互动教学，使原本复杂难懂的急救知识变得生动有趣。随后是“传染疾病速配赛”，从登革热的预防到手足口病的传播路径，各类传染病知识得到了全面而精炼的展示。此外，“健康素养拼图秀”“三减三健投投乐”等区域，也通过精彩有趣的游戏形式向市民传授健康理念和减脂减重小贴士。

此次“健康寻宝记-港风复古派对”科普活动，是坂田公卫中心在健康传播新领域的一次勇敢尝试。“活动不仅激发了居民对健康知识的兴趣与理解，也为后续探索更加高效、贴近民生的健康传播模式奠定了坚实基础。”坂田街道公卫中心相关负责人表示，接下来，坂田街道公卫中心将继续深化科普工作，不断创新活动内容与形式，确保健康信息能够迅速而有效地触达更多社区居民。

一锅酸汤 带你领略贵州风情

龙岗融媒记者 关燕妮

餐饮，透露着一座城市最真实的魅力。在龙岗，拥有来自全国各地的美食。从南到北、从中到外，地方美食在这里汇聚，已然成为美食爱好者的天堂。近日，龙岗万科广场内新开业的山外面·贵州酸汤火锅店（以下简称“山外面”）以其独特的酸辣风味和地道的贵州食材，吸引了众多食客前来品尝。

走进山外面店内，简约而温馨的装修风格搭配暖橙色灯光，营造出家的氛围。墙上“把山里的东西带到山外面”的标语，彰显着店家对食材源头的坚持与对美食文化的尊重。更令人惊喜的是，这里的调料台贴心备好贵州传统蘸水和原创蘸水，满足不同食客的口味需求。

记者了解到，山外面的酸汤锅采用贵州特产毛辣果，经过陶坛发酵精心炖煮，每一口都是对味蕾的极致挑逗。酸爽鲜美的汤汁，搭配各式新鲜食材，从滑嫩牛肉到脆肉鲩鱼片，从虾滑到贵州三宝（炸桑叶、炸鱼腥草、炸小肠），每一道菜都让人回味无穷。

除了火锅，山外面还推出了黑糯米冰浆、花生糯米冰浆以及贵州豆腐丸子等多款特色小吃，为餐后时光增添一抹甜蜜与满足，令人一试难忘。

特色菜品。受访单位供图