

风味大集会，“一览众山小”：中华传统小吃，匠心烹饪，荟萃精华；国内特色美食，天南海北，囊括其中；潮流网红甜品，味美可尝，趣致可赏；本地烟火味道，积淀岁月，展示风格——

四平“仁兴里”文旅街区即将开街

本报记者 崔维利 杨率鑫

“老仁兴街要大变了！”自从4月下旬，四平“仁兴里”文旅街区项目开工以来，每天都有市民到这里围观、热议。在大家的关注和期待中，文旅街区“初长成”，逐渐掀开了神秘的面纱：全长520米，占地面积约为1.8万平方米；全国首个户外720°穹顶式设计，12个舞台、9处美陈极富满族元素与东北文化底蕴风格，将在6月初正式开街。

除此之外，大家还关心什么呢？当然是“都有什么美食呀？”据了解，在招商过程中，“仁兴里”项目组面向全国精准搜寻中华名小吃、各地特色美食、最新潮的网红小吃等，将北京、上海、广州、西安、长沙等地的美食集结过来，完全颠覆四平以往夜市的美食种类、味道。目前，90余家已签约的美食商户陆续从全国各地来到四平，一边考察风土人情、口味习惯，一边做开业前的准备工作。接下来，记者将呈现一份“菜单”，让大家先睹为快，预先制定“点菜”计划。

中华传统小吃——匠心烹饪 荟萃精华

中华饮食文化源远流长。千百年来，人们在饮食方面积累了丰富的宝贵经验，以匠心锤炼烹饪技艺，以智慧荟萃食物精华，创造出林林总总品质上佳的传统小吃。这一次，这些传统小吃纷纷在“仁兴里”文旅街区亮相，为英城人民和外地游客献上实打实的口腹盛宴。

第一道：西安宫廷牛肉酥饼。又称“千层牛肉饼”，已有1200多年的历史，在唐代为宫廷御点，只有皇族贵人才有机会享用。随着时代变迁，如今的西安宫廷牛肉酥饼，在继承祖传配方和制作工艺的基础上，口味又上新台阶。面皮薄如纸，肉馅多又鲜，色泽金黄，外酥里嫩，油而不腻，香气四溢，在西安口碑榜排名第一，人气爆棚，需要排队才能买到。

第二道：牛奶鸡蛋醪糟。把醪糟放在牛奶中烧开，打入鸡蛋花，再撒入葡萄干、枸杞、花生、白糖等，成品黄白相间，各种干鲜果星星点点，奶和米酒的香气萦绕鼻尖，吃起来蛋花柔软、滑嫩爽口、香甜略酸，在炎炎夏日有消渴解暑的功效，有助消化吸收、增进食欲，还能滋润肌肤，美容养颜。

第三道：“biangbiang”面。陕西关中地区的汉族传统面食，因制作过程摔打面团有“biang biang”的声音而得名。正宗“biangbiang”面形似裤带，宽度为2—3寸，长度1米以上，厚度像硬币一样，一根面条一般重2两。对于“biangbiang”面，最传统的做法就是油泼，将面条煮熟、淋上臊子，浇一勺热油，再拌开，挑起的面条油润红亮，光滑劲道，裹满酱汁，十分入味。

第四道：汉中米皮。也是来自陕西，被誉为汉中风味小吃的“四绝”之首，在历史上，受到过秦始皇和刘邦的称赞。制作时，把大米放入水中浸泡，然后打成米浆，上笼蒸成薄薄的饼子，一张米皮现蒸现切，加入配菜，调入盐、味精、酱油、醋等，淋上料水，再加上独家秘制的辣椒油注入灵魂，拌匀食用，口感软糯，香辣扑鼻。



西安宫廷牛肉酥饼。



“biangbiang”面。



牛奶鸡蛋醪糟。

本版图片均为资料图片



老北京爆肚。



新疆红柳大串。



上海生煎包。



粉汤羊血。

国内特色美食——天南海北 囊括其中

在“仁兴里”街区从头走到尾，能品尝到全国各地风味纯正的特色美食，这是四平市委、市政府和“仁兴里”项目组要达成的目标之一。我国不同地域根据物产和民俗，其美食都有自己的特点，且大多具有不可复制性。“仁兴里”则将天南海北的特色美食邀请过来，打造出一条美食综合街。

第一道：老北京爆肚。爆肚是北京小吃中非常重要的一种，早在清乾隆年间就有记载，因口感又脆又鲜，不油不腻，至今仍受到人们的喜爱。爆肚的用料、蘸料和做法都非常精细，区分牛、羊肚，以及百叶、散丹、肚仁、肚领等不同部位，每个部位切的刀法各有区别。在制作过程中对火候要求严格，很考验厨师的经验和手感。一份爆肚，体现着北京小吃看着平凡、吃着讲究的特点。

第二道：新疆红柳大串。烧烤是夏季夜晚最火爆的食物，少有人能拒绝滋滋冒油的烤肉的香气与卖相。而与铁签烧烤不同，制作新疆红柳大串时，将腌制好的肉用红柳签串起烤制，红柳的汁水充分融入新鲜的肉串之中，淡淡的木香味，让肉串多了一些自然感的奇妙体验。

第三道：上海生煎包。“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来。”生煎包是上海的地方传统美食，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包又称生煎馒头。成品面白、软而松，外皮底部煎得金黄色，肉馅鲜嫩，撒一

些芝麻、香葱，闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，以出锅热吃为佳。

第四道：广州牛杂萝卜汤。有一种说法是：“认识广州，要从牛杂萝卜汤开始。”这道广州著名小吃，用牛杂、白萝卜等制成，吃过后口齿生香，嘴、喉、胃清新舒畅，营养价值高，不易上火，非常适合夏季。这碗汤代表着广式汤品的追求，原汁原味、久炖慢煮、层次丰富。

第五道：粉汤羊血。作为陕西地区的传统名吃，粉汤羊血具有麻、辣、咸、香、光、嫩的特点。羊血鲜嫩、粉丝光滑筋软、汤鲜香醇厚，富含蛋白质、多种维生素和矿物质，营养成分全面，又因所用调料多为温中健胃和芳香开窍的中药，特别适合体虚胃弱的顾客。

潮流网红甜品——味美可尝 趣致可赏

除了传统美食，好吃、好看、好玩的网红小吃也在“仁兴里”街区的招商之列，以吸引更多年轻人来拍照打卡，展示出这座城市的蓬勃朝气。

第一道：火焰冰淇淋。冰凉清甜的冰淇淋带给人愉悦，而冰与火碰撞的火焰冰淇淋，更是突破人们的想象，带来多重视觉与味觉的享受。做法难度高的同时，也注定了这道甜品吸睛度爆表。

第二道：芝士榴莲卷。甜品中的热量炸弹，也是榴莲控的欲望不能。把榴莲肉碾成丝滑绵密的状态，装进烤盘均匀平铺，上面洒满芝士，在烤箱里加热融化，浓浓的香甜扑面而来。

第三道：熊猫冰粉。憨态可掬的大熊猫一直备受大家珍



炭烤冰淇淋。

杨梅冰汤圆。



荔枝冰粉。



手打柠檬茶。

视和喜爱，以“熊猫泡澡”为元素的冰粉，则将颜值和味道完美融合。斑斓叶制成的冰粉无需添加剂，自带清新健康的翠绿色，圆圆的熊猫棉花糖虽然甜糯，却可爱得让人舍不得吃掉，还有“竹叶”“竹子饼干”“芋圆肥皂”等道具让场景更加逼真。

第四道：手打柠檬茶。夏日解暑神器非柠檬茶莫属，手打柠檬的过程虽然略显粗鲁笨拙，却可以最大限度地捶打出果肉和香味，再冲入喜欢的茶饮，经过猛烈地摇晃，柠檬与茶的相遇释放出加倍香气。

本地烟火味道——积淀岁月 展示风格

走进“仁兴里”文旅街区，可以品尝全国各地不同风味的美食，吃喝玩乐的心愿都被满足，而在“仁兴里”街区之外，四平本地的人间烟火味道也吸引力满满，值得探访。

第一道：伊通烧鸽子。这是一道满族特色美食，距今已有400多年的历史，经过历代传承，伊通烧鸽子已成为八方来客“到平必吃、返程必带”的地方特产，满族烧鸽子技艺也被评为省级非物质文化遗产。以优质原鸽作为原料，以秘方腌制，包上锡纸埋入炭火中烧制，再以炭火吊烤，烤出的鸽子外焦里嫩、骨里透香，让人回味无穷。

第二道：李连贵熏肉大饼。由李连贵于1908年在梨树县始创，百余年来，制作技艺历经5代，传承不曾中断，毫发不敢有变。用秘制调料煮制而成的熏肉色泽棕红、皮肉剔透、肥而不腻、瘦而不柴、熏香沁脾；用独特制作方法烙制而成的大饼，皮面金黄、圆如满月、层层分离、外焦里嫩、滋味浓香。熏肉与大饼同吃，辅以面酱、葱丝，再配上一碗小米绿豆大粥，更增食欲，且具有暖脾胃、壮肾阳、引气调中等药用功效，是集美味与药膳于一体的珍馐美味。2021年，被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

第三道：红糖枣糕。一款糕点、一段故事、一份深情。由四平铁西区弘来顺清真楼制作的红糖枣糕，最初是董事长张红为了给哺乳期的女儿补气而研制的，蕴含着一位母亲深沉的爱意。枣糕中不含任何添加剂，保证绿色、安全，以充分发挥食补的功效。与市面上其他红糖枣糕不同的是，在制作过程中，张红创新使用玉米面粉，增加香甜度与营养成分，口感更富韧劲和层次。

第四道：郭家店烧烤。位于梨树县的郭家店烧烤虽然离四平城区较远，却是四平烧烤届的顶流，引得众多食客纷纷开车前往。现切现烤，主打新鲜，特色的羊肉烤盘串浓香十足，可以吃到只有四平才有的味道，是地地道道的东北烧烤，让无数在外奔波的四平人日思夜想。

质量上乘 风味纯正

来自「仁兴里」文旅街区入驻商家的保证

本报记者 崔维利 杨率鑫

四平“仁兴里”文旅街区，6月初将盛大开街。届时，四平市民和外地游客将在这里品尝全国各地的特色美食。那么，在保证食品安全和风味方面，商家又做了哪些努力呢？

来自西安的宋永刚师傅已经做了33年的陕西小吃，粉汤羊血、老秦腊汁肉夹馍、“biangbiang”面都是他的拿手好菜，在当地颇有名气。这次来到四平开拓市场，宋师傅怀着一份挑战的信念：一定要让陕西的美食在这里站住脚。为了食品的原汁原味，宋师傅各种配方的原料和易于储存的食材，都是从陕西运来四平，依旧从自己多年合作的供应商那里购买。至于肉类、蔬菜等新鲜食材，宋师傅也是仔细挑选商家，亲自到店里看卫生环境，要求察看对方的经营许可证等正规手续证明，严把食物质量关。

和宋师傅一起来到四平的梁大川师傅，却对四平本地的玉米产生了极大兴趣。梁师傅主要制作西安市周至县的传统小吃粉蒸肉夹馍，他制作馍的原料是玉米，以实现软糯、香嫩、柔和的口感。四平作为中国优质玉米之都，在梁师傅眼里，正是一座宝藏城市，可以为他提供源源不断的高品质玉米。

冯选明师傅是土生土长的长沙人，这次来四平经营长沙臭豆腐。5月21日，冯师傅到达后，迫不及待地到四平各个夜市穿梭、考察，尝过几家同行的“长沙臭豆腐”，觉得与长沙本地的非常不同，这让他既有信心在四平做出正宗的长沙臭豆腐，又十分担心东北人能否接受湘菜的辣度。冯师傅不肯退让，“微辣的就不好吃了，还是要本来的风味最好。”沉思一阵后，冯师傅有些不情愿地补充说：“也得考虑顾客的口味，尽量少放一些辣椒。要是能有人接受本来的辣度，我真的会非常高兴。”

与其他外地的师傅一样，冯师傅的原材料也是从长沙当地运过来，好在调料、辣椒、榨菜等食材可以长期储存，让冯师傅能够没有后顾之忧地坚守湘菜的招牌。

牧鼎牛食品供应链管理公司，是四平的本土企业，旗下有20余家门店，既经营火锅、烤肉等餐饮服务，也售卖鲜羊肉，因其纯正的品质和口感，成为四平市民买好肉的首选。这次入驻“仁兴里”街区，牧鼎牛将在现场制作喷香牛杂和美式鲜牛肉汉堡，让更多顾客品尝到吉林省的特色黄牛肉。牧鼎牛入驻项目负责人石信伟介绍说，牧鼎牛将按照门店标准管理街区档口，由中央厨房统一加工、配送，产品符合餐饮服务食品安全等级A级标准，做到日销日清，宁可不够卖，也绝不让肉类食材过夜，保证食品的新鲜、安全。