

来到烟台，这些好品请务必留意

品尝仙境的美味，带上浓浓的亲情



图文/YMG 全媒体记者 刘晋

来了客人，好客的烟台人必定要请亲友品美食、感受风土人情，临走时带点烟台土特产。为了招待好来自大连的妹妹一家，烟台莱山区上海滩花园居民杨新军早早做好了准备。

“仙境海岸·品重烟台”是烟台的城市品牌形象。“品重”，来源于百余年前孙中山先生为张裕葡萄酒公司所题的“品重醴泉”。如今，再次被提出的“品重”，已具有多重含义。“品重”之品，首先是品格、品质。品格不是空洞的，不是抽象的，而是体现在一件件产品上，蕴含于一个个品牌中。

这些特产真的好吃

这里，有烟台苹果、莱阳梨、烟薯25……这些鲜美特产需要慢慢品尝。

烟台苹果种植历史最为悠久，是中国现代苹果的发祥地，起源于西果东传。烟台苹果以诱人的甜度和脆度著称，被誉为“水果之王”。在品尝时，可以感受到苹果肉的细腻紧实，咬一口下去，汁水四溢，满口都是甘甜的汁液。这种甜度既不过于腻人，又能满足大家对甜味的渴望。除了甜度，烟台红富士苹果的酸度和香气也为其独特之处。在品尝时，苹果肉中散发出的淡淡香气清新宜人，这种香气能让人沉醉其中。苹果还具有一定的酸度，这种酸度既能提升口感，又能增加食欲，让人欲罢不能。

烟台是产梨重镇，品种多样，其中以莱阳梨最为著名，不但好吃，而且药用价值高。因为独有的原儿茶酸成分，莱阳梨膏的止咳效果是川贝母的80倍。

当然，除了家喻户晓的烟台苹果、莱阳梨，还有一种“好品”值得带走，那就是烟薯25。烟薯25，作为红薯界的“无冕之王”，近年来备受关注。

在寒冷的冬天，来上一口“焦香似蜜，无丝无筋，甜糯不噎”的烟薯25，已成为许多烟台人冬日必备的美食。



蓬菜小面



黄县肉盒



郭城摔面



烟台烟子



烟台剪纸

这些小吃值得品尝

“除了农产品，烟台的小吃同样值得品尝。”杨新军说。烟台与大连隔海相望，很多美食都如出一辙，比如鲅鱼水饺、海肠捞饭等，但依然有不少小吃属于烟台独有。

首先，要说的就是烟台烟子。这是用粗制的地瓜粉打成冻，切小块煎到透明，吃的时候，虾油、芝麻酱、蒜汁一样也不能少。这样一道平平无奇的小吃，却因混合了北方城市和海滨城市的味道，俘获了众多人挑剔的味蕾。其次就是各种面：讲究鲜香嫩滑的蓬

菜小面、鲜香柔韧的福山大面、曾在《舌尖上中国》播出的郭城摔面……

当然，烟台不光有面，其他美食同样值得品尝：三不粘，又称三不沾桂花蛋，是由鸡蛋、淀粉和糖与水混合制成。其不仅色泽金黄，而且味道鲜美。更神奇的是它不粘盘子、筷子和牙齿，所以叫“三不粘”。鸡蛋又嫩又甜，味道鲜美，营养丰富，特别适合老人和幼儿食用；丹桂粉肠口感软糯，用上好五花肉搭配纯正红薯粉团，使得粉肠

香而不腻、软而不粘，食用后在口中久久留有余香，搭配蒜汁，别有一番风味；黄县肉盒，面皮用冷水面、烫面、油面三种面团混和调制，以猪肉、海米、时令鲜菜拌馅，菊花顶圆包，六面煎黄，肉多菜少，金黄不焦，馅鲜汁多，皮酥香脆；烟台糖酥杠子头火烧，用面粉、糖、鸡蛋、花生油制作而成，口感甘香酥脆耐嚼。它以手工揉制的面团和糖馅制成面饼，经过烘烤，外酥内软，口感香甜……

这些民俗值得回味

说完吃的，再说一下烟台特有的民俗。海阳大秧歌上世纪80年代就被列入北京舞蹈学院民间舞蹈必修课程，是国家级非遗项目，曾受邀参加北京奥运会开幕式之前的暖场演出，还登上过央视春晚的舞台。海阳大秧歌表现的内容十分丰富，有表现打鱼狩猎、农田耕作、大夫行医、货郎卖货、辘漏铜缸、艺人卖艺的，还有表现民间故事的。表演时，演员化着浓妆，列成长队，踏拍欢舞，走街串巷。每到年关或遇上喜庆之事，总能听到海阳大秧歌那扣人心弦的鼓点。

同样入选国家级非遗项目的蓝关戏，是一种流传于莱州及招远境内古老的戏曲剧种，属于高腔“道情戏”。蓝关戏始于明末，兴于清初。蓝关戏“帮、打、唱”三位一体，交映生辉，成为该剧种音乐的三大支柱，当地群众“会唱者，颇入耳”，素有“蓝关开了台，婆娘跑掉鞋”之说。

新春来临，来到烟台，还可选购心仪的烟台剪纸、胶东花饽饽。烟台是民间剪纸极为普遍的地区，剪纸样式品类丰富，勾绘染色剪纸、窗裙、对联剪纸等均表现出不同的情趣。烟台剪纸在整体风格上，表现出

画面紧凑，线条挺拔流畅的特点。胶东花饽饽距今有300多年历史，不仅外观好看，而且是纯天然手工制作，营养美味。花饽饽是以面粉为主要原料创造的一种艺术样式，有“圣虫（神虫）”“花馍”“巧饽饽”等名称，广泛运用于新年、婚嫁、祝寿、百岁、七巧、上梁、祭海等胶东习俗中，在民俗活动中具有特殊地位，承载着平安健康、吉祥如意、富贵长寿、五谷丰登、幸福美满等美好祝福和心愿。

看完这些，大连的朋友们是否有了来烟台逛逛的想法？烟台欢迎你！



福山大面



杠子头火烧

