



吃遍芝罘，“拾”起人间烟火

“五一”来芝罘吧，这份美食指南请收好



芝罘融媒记者 王睿 李淼 摄影报道

走街串巷寻美食，邂逅地道芝罘味道。“五一”假期临近，美食作为外出游玩的重要组成部分，起着关键作用，近日，记者实地探访我区部分美食街区，探寻街区里面的烟火气息，品读舌尖上的芝罘。



神级小吃云集，享有“烟台最繁华小吃街”美誉的南洪街，堪称是吃货的天堂，街面不宽人流量却非常大。从街头到街尾，各色小吃应有尽有，试问谁能不爱呢？

随着夜幕降临，南洪街逐渐热闹起来，人头攒动、香气四溢，铁板烤鱿鱼、老北京爆肚、虎皮饽饽等特色美食集聚小吃街，刺激着食客们的味蕾。记者随机采访了几位食客，“酸哥烤冷面yyds!”“都很不错，每隔几天就要来一次南洪街，最让我难忘的是炒酸奶。”“每次来必须要买的是烤猪蹄。”提起最难忘的美食，大家滔滔不绝！

边走边逛，边逛边尝，上海路生煎店铺前长长的队伍吸引了记者，忍不住想要加入队伍一尝究竟。热闹的气氛让餐饮老板们喜上眉梢，田小糖厚切炒酸奶老板介绍说：“最近天气逐渐变暖，人流量也逐渐增多，五一假期马上来临，我们做好了准备，也欢迎大家来品尝美食。”

买好虎皮饽饽再逛街，这才是南洪街逛吃的正确打开方式，虎皮

饽饽放在平底锅上烤制，师傅不断翻转表面，直到外壳渐渐焦黄斑驳。刚出炉的虎皮饽饽，外酥里嫩、朴实而味美，甜度不大，吃着很舒服。

靠近路口的弘祥蜂蜜大麻花，可以说是南洪街的镇街之宝了，附近的人一提起，都会不自觉地竖起大拇指。炸好的麻花颜色金黄，圆圆胖胖，表层酥香！

“我们在这干了六七年了，是烟台比较早卖淀粉肠的店铺，因为我总是说好好好，老顾客都习惯叫我‘好姐’。”口口香烤肠店老板修女士介绍道，店虽小，但价格实惠，方得大家钟爱。

想要吃地道街头美食，一定不要错过南洪街，它是芝罘最具代表性的小吃街之一，从东到西仅有半公里长的小吃步行街，小吃店却多到让你难以想象，一天找一家店尝试美食，足以吃上一个月不重样。最吸引人的地方也在于它的平易近人，好吃不贵的小吃到处都有，只要二三十块钱，便可一饱口腹之欲。不管任何时间来这里，总是人满为患，已然成了芝罘美食街的招牌，每天都有慕名而来的外地游客。在络绎不绝的人群中，在美食散发的香味中，感受芝罘老街的别样热闹。

万达金街 烟火气息与流行元素并存

滋滋作响的生蚝、醋味浓郁的烤冷面、热气腾腾的关东煮、熙熙攘攘的人群以及吆喝叫卖声中的喧闹，构成一幅又一幅烟台画卷，从所城里公交站下车，向西步行300米左右，万达金街的烟火气息铺面而来，人头攒动的年轻人也让金街充满了活力。

傍晚华灯初上是万达金街最为热闹的时候。“别看这小小的鱿鱼，撒点胡椒粉，味道绝了！”摊主骄傲地介绍着放在烤架旁的鱿鱼、八爪鱼，不少食客纷纷加入队伍，纵享这一饕餮美食。“来到芝罘，必须逛逛夜市吃海鲜，这才不负此行。”内蒙古游客张先生说道。

从入口处向前方走去，一排排弥漫着独特香味的各类小吃接踵而来，烤生蚝、烤鱿鱼、关东煮、臭豆腐、寿司、鸡蛋灌饼、章鱼小丸子、冰糖葫芦、脆皮五花肉……琳琅满目让人应接不暇。“加少量油，煎至两面略微焦黄，装盘后浇上蒜汁、芝麻酱、虾油，美味极了。”烟台焖子摊主向记者介

绍道，烟台焖子作为烟台的特色小吃，是烟台人从小吃到大的街边美食，也是外地食客来到烟台的必尝美味。

据了解，相传一百多年前，有门氏兄弟两人以制作粉条为生，有一次刚将粉胚做好，却遇上阴雨天，粉胚眼见要酸坏，情急之下，便用油煎，加蒜拌之，分给邻居共同品尝，得到邻居纷纷赞扬，于是邻居便帮助门氏兄弟支锅立灶煎粉胚卖，人们都说好吃，但问此食品叫什么名，谁也说不出。有人认为此品是门氏兄弟所创，又用油煎焖，就脱口而出叫“焖子”，这便是“烟台焖子”的来历。

闻着香气，顺着人们的欢声笑语融进万达金街的夜色里。细嫩鲜美的扇贝、肥美多汁的生蚝、细腻的粉丝、新鲜的花甲，无一不是美味。“这里人很多，生意很好，海鲜每天可以卖出很多份。”摊主笑着向记者说道。烤扇贝外层酥脆，内里肉质鲜美，一口下去，香味在口腔中弥漫，令人回味无穷。



特色美食 奏响“五一”华丽乐章



海肠捞饭、胶东酱肉大包、三鲜虾仁锅贴、地瓜面鱼籽包、传统烟台鱼片、开花片片、鸡焖鱼……各式各样的烟台特色美食，满足着人们的味蕾，从街边小吃到美食名片，从烟台海鲜到经典鲁菜，在雍容华贵、中正大气、平和养生之中呈现着独具特色的芝罘味道。

烟火人间，唯爱和美食不可辜负。这个五一假期，携三五好友同行，来芝罘享受美食，把酒言欢，一起“逛吃”！

