

大小新闻客户端11月17日讯（YMG全媒体记者 秦菲 摄影报道）风一动，寒一重。立冬之后，烟台仿佛一夜之间就冷了。入冬模式已开启，该有的仪式感不能停。最近，社交媒体出现了一个爆款词汇：“入冬四件套”。

视频加载中...

[xss_clean][xss_clean]

寒流来袭，你的“入冬四件套”准备好了吗？天冷了，除了穿得暖，吃得热乎也是不少消费者的选择。今年，在好品山东中“出圈”的烟台好物带动下，烟台人“入冬四件套”被重新升级定义：烤红薯、炒栗子、莱州羊汤、花饽饽，有你pick的好物吗？

【烤红薯】



冬日的坚果炒货店里，总有不断翻炒出锅的糖炒栗子。深褐色的光泽，油光发亮，炒到一定火候，板栗裂开一道口子，露出金黄色的果实，随即散发出一种混合着糖味的甜香，质地软糯，使人垂涎三尺。

记者了解到，烟台栗子产区主要分布在海阳松树乔、磐石及莱州柴棚镇，市面上的炒栗子多采用河北迁西板栗，冬季炒栗子价格已达到30元一斤，相较于秋季18元一斤似乎贵了不少，但并不影响其受消费者喜爱的程度。

【莱州羊汤】



拥有三百多年历史的胶东花饽饽，也叫面塑或捏面花。不仅外观造型好看，而且纯天然手工制作，是山东省省级非物质文化遗产。目前，花饽饽主要分威海大花饽饽，烟台盘饽饽等。

工具是“接地气”的擀面杖、圆珠笔笔管、细齿木梳、各类模具，经过兑料、搅面、和面、发面、揉面、塑形、饧面和蒸制等几个步骤，捏出千姿百态的造型，配以水果、蔬菜制造出的五颜六色，一个个喜庆鲜艳的花饽饽就这样产生了。

讲究的调面、和面，拿捏力道分寸感的揉面，让蒸出来的花饽饽蓬松、有嚼劲。蒸出来的“艺术品”，既饱腹又满眼福，也是烟台人过冬独具特色的仪式感。

责任编辑：王蕾

审校：赵伟业