

品读吉林美景 乐享文旅盛宴

更潮流 更美味 更出彩

四平「仁兴里」沉浸式文旅街区开街记事

本报记者 崔维利 杨率鑫

4月30日晚,随着一阵锣鼓喧天的热闹开场,四平“仁兴里”沉浸式文旅街区盛大开街。飞龙腾空、火凤盘旋,灯火闪烁里,全新升级的街区揭开了面纱。蒙古族呼麦、彝族舞蹈、东北二人转、佯族特技喷火等民族表演,带领市民和游客共同走进潮味十足、底蕴深厚的狂欢之夜。

据了解,2023年6月1日四平“仁兴里”沉浸式文旅街区首次开街后,人气火爆,游客量突破680万人次,带动周边商家营业客流量295万人次,周边重点商贸企业的营业额增收明显,并对饮食类快销品和服装类商家的客流量和营业额均起到拉动的正向效应。“仁兴里”街区已获吉林省首批夜间文化和旅游消费集聚区、省级旅游休闲街区等多项荣誉,成为网红打卡地。今年,四平市对街区进行全新升级,之后将持续运营到10月;开街当天,街区客流量为7.5万人次,“五一”期间客流量39.1万人次。

新形象——

四大板块 全面升级

“仁兴里”沉浸式文旅街区,秉持“烟火仁兴里、璀璨英雄城”理念,以及“一街兴一城”的商业设计风格,集吃、喝、玩、游、娱、购于一体,竭力实现“仁兴里在人心”的美好愿景。

主街建设升级。完善整体照明系统,通过道路两侧增加天空激光、地面灯和特色路灯来点亮整个街区,既增强夜间的照明,又增加国潮街区的氛围,达到辉煌不夜城的灯光效果;更新“鲤鱼荷塘”等效果不理想的穹顶设计,增加视觉焦点,提升整体区域的氛围感,利用灯笼、挂件等方式,补充现状缺失的穹顶部分,优化街区的顶部设计,对不同主题的穹顶进行升级改造;对地面美陈和驻街舞台进行部分更换和升级。

翻新改造后的穹顶、地面美陈和驻街舞台,更加精致美观,蓬蓬华彩、国风鼓韵、祥云七彩旋转灯笼、世外桃源等13个舞台,一步一景,让市民和游客得以近距离感受国歌声,享受美轮美奂的视觉盛宴。

周边里巷升级。对仁兴里周边里巷进行氛围改造及业态运营升级,美化、亮化7条主要巷道,设置休息桌椅,完善服务功能,并打造民国风情街区和国潮街区,增加黄包车、修车灯牌等民国风格道具,营造十足的氛围感、年代感。通过对街区小巷的改造,形成多样化的游览空间,吸引更多游客、吸纳更多商户,增强品牌消费聚集效应,发挥街区经济新引擎作用。

运营管理升级。提升主街的主题活动、驻街演出和宣传推广策略,更新大部分驻街演出的演员、服装、道具以及演出内容,每月在中央舞台设置不同主题主题活动烘托街区氛围。围绕社交狂欢季、欢乐童趣季、夏日狂欢季、全民互动季等特色夜场主题活动,丰富夜间娱乐项目。同时,与各大平台合作选话题,聚关注、导流量,将传播效果最大化。

商业业态升级。对主街现有业态进行更新置换,对盈利模式进行重新定位论证,围绕特色小吃、甜品饮品、主食售卖、风味零售、娱乐游戏、文化文创6大业态进行招商,打造7个新消费场景,包括特色美食文化街区、艺术手绘潮流街区、靓丽梦幻街区、民国风潮街区、红色经典潮流街区、大满风潮街区、

印象摄影潮流街区,点燃四平文旅消费活力。

新美食——

百余品种 应有尽有

步入“仁兴里”街区大门,弥漫在空气中的是美食的烟火味。在街区的一个烤串摊位前,围拢着不少游客,只见老板熟练地翻转肉串,配着火候撒上椒盐,不一会儿,吱吱冒油、香味十足的大肉串就烤好了。

今年,街区在保留去年热门小吃的基础上,又引进众多新产品,共100余种美食,倾力打造四平美食新地标,为游客再添休闲娱乐的好去处。

地方名小吃——匠人烹饪,荟萃精华。地方名小吃,是指在我国范围内制作的中餐中,



《鱼灯泡泡秀》节目现场,演员与观众热情互动。李坤 摄

具有地域性和民俗性,通过各种烹饪技法制作的风味食品,它不属于大菜类和一般主食面点。今年的“仁兴里”街区,西安宫廷牛肉酥饼、乐山钵钵鸡、长沙臭豆腐、老北京爆肚、陕西凉皮等地方小吃纷纷亮相,为食客献上实实在在的丰盛盛宴。

特色小吃——天南海北,囊括其中。我国品类丰富的特色小吃各有特点,承载着历史、地域、风俗等多种内涵,是传承和弘扬文化的重要载体。“仁兴里”街区将天南海北的特色小吃邀请过来,打造出一条美食综合街。爽滑顺口、清甜不腻的雪梨汤,软糯可口、麻辣适中的狼牙土豆,一口爆汁、小巧可爱的拇指生煎包,肉质细嫩、口感鲜美的烤鱿鱼……在“仁兴里”街区从头走到尾,可以品尝到域内外风味纯正的特色美食。

潮流网红小吃——味美可赏,趣致可赏。

除了传统美食,好吃、好看、好玩的网红小吃,也被“仁兴里”街区纳入其中,吸引更多年轻人拍照打卡,展示出这座城市的蓬勃朝气。人气小吃土豆饼、椒盐蘑菇,颜值与美味并存的白府打糕,夏日解暑神器手打柠檬茶,款款惊艳,最大程度满足游客吃吃喝喝的心愿。

新节目——

专业演出 激情互动

升级后的“仁兴里”街区内,演出活动更加丰富多彩。

《龙御尚宾》《凤鸣仁兴里》《奇幻香妃》《莲花仙子》《自在乐队》《通天神仙》《西域公主》《九世姻缘》《东北话匣子》《雀之灵—初识》等多个节目,涉及魔幻表演、舞蹈、音乐、杂技以及脱口秀等元素,一一展现在“仁兴里”街区,让观众大饱眼福。



“仁兴里”街区开街当日,客流量为7.5万人次。李坤 摄

“我们的演出团队拿出了百分之二百的精气神,用最完美的状态,将每个活动设计好、表演好,真正让游客和市民品尝到内容丰富的文化大餐。之后,演出内容将不断升级,不断推新,让游客每一次光临,都有新的体验、新的收获。”演出团负责人说。

在排练现场,演出人员都铆足了劲,举手投足、每一个眼神,都带着专业“范儿”。演员们精心打磨每一个动作、每一个环节,力争发挥出最好水平,让节目达到最佳效果。

除了每天93场次的舞蹈互动、杂技特技等常态化演出外,街区每月在中央舞台设置的主题特色活动丰富多彩:5月有“火舞龙腾 狂野之夜”,由多民族演员联袂演绎;6月有“四平奇遇 不童凡响”亲子

们特别漂亮,和小孩子的互动也特别可爱。”市民王增美女士说。

新举措——

强化监管 诚信经营

“街区销售的食品安全能否得到保证?”“消费者权益如何得到快速回应?”面对新的商机、新的挑战,四平市统筹谋划、多措并举,严格落实食品安全主体责任,加大食品安全监管;提升餐饮单位优质服务,倡导文明诚信经营,维护消费者权益;实现文旅产业合作共赢,共促街区消费品质提升,共建安全放心消费环境,让来四平的游客“吃得放心、住得安心、行得顺心、游得开心、购得称心、娱得醉心”。

开展常态化督导检查 and 日常巡查。成立7个督导组,采取“带队领导+业务骨干+执法干部+技术专家”模式,对街区开展循环式督导检查,督导食品安全、商品质量,规范计量行为、市场秩序及明码标价、消费维权处理等工作,建立问题清单,现场督促整改。同时,通过开展不间断巡查检查,确保发生突发事件时,第一时间处置化解。

倡导文明诚信经营,打造放心消费环境。发布《文明诚信经营倡议书》,宣传普及文明诚信理念,促进街区经营主体文明经营、诚信经营、守法经营;加强对经营者的教育引导,敦促经营者强化法律意识,规范自身行为,打造市场口碑,赢得消费者信赖;提高消费者维权意识,发挥监督作用,共同营造文明诚信、公平竞争的市场环境,让消费者更放心、更安心、更舒心。

快速回应诉求,做好投诉举报处理工作。依托12315指挥中心和市场监管网格化巡查、应急处置工作体系,落实“紧急投诉快速反应机制”。12315指挥中心实行“市局领导值班”制度,24小时流转分办群众投诉举报,将涉旅投诉举报和紧急信息列入“快速反应工单”,第一时间赶赴现场处置,并向维权当事人做出回应;推行ODR线上消费纠纷解决机制,引导争议双方面对面沟通、促成和解;前移消费纠纷调解阵地,在街区设置“消费维权服务站”,一线受理、一线化解消费纠纷。

促进周边商圈经营环境提档升级。对街区周边背街小巷内的餐饮服务单位、食品销售经营单位,进行集中整治,针对环境卫生、食品安全、诚信守法经营等,逐户排查登记,建立问题清单,提出整改意见,实行销号管理,规范引导周边食品经营者提档升级,增加硬件基础设施,改善卫生条件。

主动提供优质服务。立足创业者需求,持续优化各项服务。优化行政审批服务,对入驻食品经营商户的经营项目、经营品种、食品原料、使用燃气瓶等基本信息进行事前备案登记,相关部门在入驻商户签订入场协议后立即启动同步准入登记,现场核查审批流程。规范经营服务指导,开展行政审批、食品安全、特种设备安全、价格管控等相关专业知识培训,提高广大经营者诚信经营意识及食品、特种设备安全专业知识和岗位操作能力。



人们在“仁兴里”街区,排队买烤鱿鱼。李坤 摄



4月30日晚,四平“仁兴里”沉浸式文旅街区盛大开街。李坤 摄



▲热闹的篝火仪式上,群众与演员共同舞蹈。李坤 摄