

# 2022 我爱哈尔滨 征文

主办单位:中共哈尔滨市委宣传部 哈尔滨日报社

## 烟火漫卷

□ 杨藻

都说“人间烟火气,最抚凡人心”。作为冰城夜市的老牌——师大夜市,在哈尔滨迷人的夜幕下,以空气里飘浮的香食搅动着市民和游客们的味蕾。在这里,华灯齐放,欢乐成河;在这里,人间烟火,怡然自得。这里藏着人们对旧时滋味的怀念,掩着食客对推陈出新的憧憬。因此,它被誉为“小吃界中的王炸”绝非浪得虚名。师大夜市以它最令人深深回味的缕缕在舌尖上的烟火气,以及最令人难以忘怀的各色街头美味扛起引领冰城夜市的大旗,牢牢奠定了它冰城夜市天花板的崇高地位。

### 【回顾篇】

师大夜市,因紧邻哈师大(江南校区)而得名,是哈尔滨市颇具规模且由政府规范管理的夜市之一。这里有享誉国际的各色美食,也有植根东北的地道风味;有创意鲜活的个性小吃,更有林林总总制作精美的小商品;有频频打卡的本地市民,更有四面八方的喜爱美食的游客。每逢夜幕降临,诸多慕名而来的食客络绎不绝地涌向夜市的各个美食摊位,人山人海,排起长龙,只为一饱口福,畅享舌尖上的逛吃快乐。

师大夜市的故事,要从2000年讲起。在它刚刚萌芽的时候,就挺受附近居民欢迎。那时,还没有“师大夜市”的名字,但一些小吃摊,如三和烤冷面、七仔鸡柳、刘家鱿鱼等已零星散布在文兴街上。这里原本叫沙曼屯,因为挨着学校和居民区,流动人口比较多,一直都有摆摊的传统,加之周边居民有需求,摊位就越摆越多。

2001年,哈师大主体迁入江北。有的摊主说,“学校去哪里,摊位就摆到哪里!”可见,生意是真好。江南这边,因为已渐成规模,就一直开了下来。到2008年时,摊位已经是里三层外三层,严重阻塞了交通,环境也越来越差,附近居民意见很大。

2013年,师大夜市正式由街道办事处接手管理,他们将夜市合理分区,规范建设,终于消除了摊主、居民与管理者之间的诸多矛盾,逐步将师大夜市建设成了极具地域性美誉的“网红夜市”,成了冰城的美食地标和餐饮文旅名片。

### 【美食篇】

盈盈人间烟火气, 香浓好味漾舌尖。



如果你是东向西一路逛吃,就会依次经过宠物区、小商品区、服装区、游戏娱乐区,然后是最受欢迎的美食区,最后以书摊花卉区收场。反向而行,则从安静渐入高潮,让你步出夜市依旧恋恋不舍……

先报下菜名吧!被誉为“夜市五绝”的刘家鱿鱼、牛一斗烤羊排、七仔鸡柳、高记肉夹馍、小吴炸玉米是吃货必点。它们奠定了师大夜市的基本格局。酸甜可口的烤冷面和鲜嫩弹牙的烤鱿鱼是夜市的两大招牌,随便吃哪一家都差不了。后起之秀是蒜蓉羊排。都说“夜市不吃羊排,就如同白来!”蒜蓉羊排可以说是师大夜市的镇市之宝。小火烘烤,肥瘦相间的羊排被烤得冒油,加上蒜蓉的清香,混着葱油,香而不腻。每咬一口,都会发出双倍的鲜香在口腔肆意绽放!加之五六元的喜人价格,更是让囊中羞涩的年轻人在深夜尽情地满足味蕾。

还有咸香的水爆肚,软糯的烤猪蹄,搭配炒冰果的清凉,那叫一个爽!一份冷面不仅配烤肠、加土豆丝,还给你牛肉酱;腰子羊排大油边,鸡翅包饭炸鸡肠,老长沙的臭豆腐,电炉子烤的羊肉串,带馅儿的烤饼数不清,口感饱满的肉夹馍,梅菜扣肉来一份,还有网红芝士烤榴莲……

常听说,在东北,没有一件事是一顿烧烤解决不了的。如果有,就两顿。烧烤,绝对是一个俘获最多人群的美食品种。大东北的炉子万物皆可烤,一句“男人的加油站,

女人的美容院”让烤生蚝成为销冠。精心搭配粉蒜和蒜汁儿,一口生蚝一口啤酒,登时豪情万丈!吃饱喝足,继续往前走……嫌人多?没办法,啥时候你求人谁少不了。糖醋的美妙,油炸的快乐,糖浆的甜蜜,热辣的鲜活……一条街,汇聚了中华美食万种风情;一条路,融合了舌尖上的艺术,是嗅觉的赞叹!没有深夜食堂的精致,没有优雅西餐的拘谨,更多的是意气风发和路边江湖。街市熙熙,皆为美食而来;夜市攘攘,皆为美味而往!

### 【美图篇】

除却最爱的美食区,在师大夜市的两端,还有很多琳琅满目的小商品。在五光十色的灯光里,它们对游客更多了几分诱惑。东端有时尚潮流的自拍机、青少年休闲服饰,有各种可爱的小包包、小手手、小配饰,还有扇子和美甲。各种物件造型玲珑,设计精巧,价格实惠,深受俊男靓女们的喜爱。游戏区套圈摊的地上摆着很多令人心仪的小礼物,擦得你心痒痒,忍不住去套上几环。

西端有一位老人摆的旧书摊儿。老人说,她爱看书,退休了闲着无聊,自己找点事儿做,赚不赚钱无所谓。嗯,说得风轻云淡,人生境界非常人可比!还有鲜花摊,多肉植物是游客的宠物,光是看看,心都被融化了……

在这条长约两公里的街上,不时有造

型漂亮可爱的氢气球飘过。在密密匝匝的人群里,有人在遛街,有人在遛娃儿,有人在遛狗……最时尚的事物你都能在这里看到。都说玩物丧志,我却在这些无用之用中看到了美,看到了趣,看到了善。

### 【美名篇】

在师大夜市逛吃的路上,你享受到的不止有美食,还有那些令你眼前一亮的招牌美名。有知识扫盲类的,如火炎炎辣卤牛蛙、乾隆爆肚,让你识字且了解美食背后的故事。有惊心动魄类的,如烤脑花烤骨髓、烤鳄鱼大串、夺命豆皮、真枪实弹阿拉伯大串,没点胆量你都不敢去尝。有温馨文艺类的,比如真心冰粉、遇见苕皮、肥肠故事、一鱿一味、三角猫与三角烧、80·90小卖铺等等,让你吃的是美食,品的是情怀。有幽默搞笑类的,如摆烂、无声臭豆腐、铁板鱿鱼、刘星妈妈烤生蚝,饮料摊上则写着:“谁还没点儿小脾气!”懂得这些谐音梗、流行梗,会让你不落伍。也有美好祝福类的,如金榜题名烤猪蹄,家有考生的不吃一个你都不好意思拍照……

是的,在中国的美食文化里,我们从不缺少诗意、睿智与幽默。美食的最高境界从来不是色香味形,而是它背后的文化……

### 【美女篇】

当然,在师大夜市,当你吃饱喝足,胃里再没有一点缝隙容下美味的时候,你得感谢自己还有一双发现美女的眼睛!当你的目光从美食转向美女,不禁大呼:秀色如此可餐!大美女从身边飘过时,“手如柔荑,肤如凝脂,领如蝤蛴,齿如瓠犀。螓首蛾眉,巧笑倩兮,美目盼兮。”《诗经》中这段话会自然上脑。

是的,哈尔滨美女多,肤白貌美大长腿,会精心打扮,会享受生活。外地游客经常问:你们哈尔滨人都吃什么了?怎么会有这么多美女?是的,我们吃了黑土地上的莹润大米和绿色蔬菜,喝了松花江的源源活水,享受了多元文化交流带来的开放包容与时尚!一眼千年,香风美食,人生的幸运与自足不过如此吧!

迎着习习夜风,抚着鼓溜溜的肚皮,抬眼望去,几位交警还在霓虹闪烁中忙碌地维持着秩序。在灯火辉煌与人生鼎沸里,师大夜市给予冰城最大的美食自信,让哈尔滨成为东北首屈一指的美食胜地。袅袅烟火气,此处即是理想乡。一起来这里品尝各色小吃,当街共食天地南北的人间至味吧,一起挥洒说不出的酣畅淋漓和诉不尽的豁达风流吧!

黑龙江省作家协会会员  
哈尔滨市某高校教师

## 哈尔滨的秋

□ 冯殿波

会远吗?

说实在的,我不喜欢冬天,不喜欢天寒地冻的萧瑟,不喜欢冰天雪地的洁白,更不喜欢身着厚厚的棉衣。你说夏天多好啊,尽管热了一点,但一身轻松,尽管有时汗流浹背,但却十分畅快。夏天有葱茏的绿色,还有浓密的野草,有大美的山林,还有可以乘凉的广场夏夜,我喜欢在路边撸串喝啤酒,更喜欢像一个夜游神一样,在小区自由漫步。

不敢想象“一叶落知天下秋”的情景,也不敢想象“何事秋悲画扇”的感念,更不敢想象“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”的绝美,只知道岁月蹄疾步紧,总是推着季节的车轮向前飞奔,从不顾及别人的心情,以至于让人心里总会滋生一种异样的情绪,与其说是对盛夏的不舍,还不如说是对岁月的挽留。

不为秋风也自愁。小时候盼望长大,希望自己能自食其力,走向社会,娶妻生子。持续打拼的时候,无暇顾及身边的变化。然而,一旦人到中年之后,总是惧怕时光从身边悄悄溜走,总希望春天能灿烂如初,总希望夏天繁花似锦,至于这期不遇的秋天,的确有那么一些思想的感触,还没热够呢,怎么就要凉了?

哈尔滨的秋风又起,微凉时节,又是一番心情在心头……

黑龙江省作家协会会员  
黑龙江省煤矿作家协会理事  
黑龙江省旅游投资集团有限公司  
党委工作部副部长

## 哈尔滨的味蕾

□ 依尘

人们说到自己家乡的城市,往往喜欢说到城市的记忆,回忆城市的历史。我却不然,说到第二故乡哈尔滨,我第一个想到的却是哈尔滨的味蕾。哈尔滨是有味蕾的,而且极其敏锐,品味出的都是独具特色的味道。

我是松嫩平原一个小县城来的人,客居省城哈尔滨已经20多年了。给我的感觉,哈尔滨的一个重要的味蕾就是充斥着浓郁的俄式风味,这是与它独特的地理位置及历史条件分不开的。

被誉为“东方小巴黎”的哈尔滨,因为历史的原因和中东铁路的畅通,大批俄人涌入,加速了哈尔滨繁华的步履。他们带来了俄式饮食文化。初来这座城市,一有空闲,我就喜欢逛哈尔滨的大街小巷,视野内随处可见的是各类俄式食品店铺、摊位。俄式大面包(列巴)个头大、份量足,用专用食品布袋装着,尽管袋口封得很严,仍然难以挡住里面散发出清新的面包香味。买到手总是忍不住打开口袋先咬上一口,醇香加淡淡的黄油香味透彻心底。虽然有酸味、甜味和咸味的,但在我眼里,最正宗的列巴还是原味味道的,不酸不甜不咸,却回味无穷。

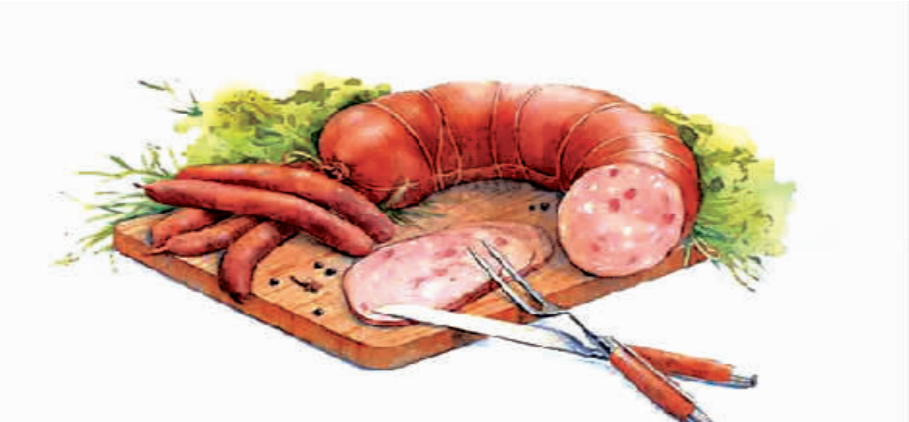
琳琅满目的红肠大小粗细不等,蒜味、辣味、咸味各不相同。农大、裕昌、大众肉联、里道斯、道台府、秋林等食品集团,各自推出自己的特色食品,常常让人流连忘返。买面包、红肠的同时,不能少了格瓦斯饮料,这三种食品在一起,是绝佳的搭配。吃一块面包,咬一口红肠,再喝上一口面包味的格瓦斯,混合着红肠和面包的清香滑

进食道,真是惬意极了。

上世纪90年代末,我在哈尔滨打工,经常去秋林地下商城和奋斗路(现为果戈里大街)奋斗副食品商店买面包和红肠,这里价格适中,可口实惠。

现在晚上我喜欢出来,寻找哈尔滨夜生活的味蕾。到了夜晚,哈尔滨灯火璀璨。香坊、松北、哈师大等夜市实行有序的科学化管理,各个灯火通明的大排档把街市变成了不夜城。烤牛羊串、生蚝、蔬菜、实蛋、蚕蛹及各种烤鱼,让人垂涎不已。这不似当年我在哈尔滨打工时的情景了,那时夜市还寥寥无几,晚上饿了最多在挑灯卖货的摊床上买点冰冷的食品。现在的城市夜市火爆,完全能满足各地游客和不同人群的味蕾需求。但我最想说的路,如果你是烧烤一族,想寻觅到其他城市烧烤的不同,那就对了,俄式串、俄式烧烤个头大、口味重,绝对会让你赞不绝口。特别是俄罗斯大串经过秘制酱汁腌制,吃着过瘾,满口生香。招待朋友还倍儿有面子。

哈尔滨的西餐基本上是以俄式西餐为主,我喜欢哈尔滨西餐,有风味,有情调。哈尔滨举办了一届又一届国际西餐节,中西方文化在这里交相辉映。俄式列巴、红肠自不必说,草莓酱、酸黄瓜、鹅肝酱、熏大马哈鱼、俄式沙拉必不可少,还有鱼类沙拉、蔬菜沙拉,可以根据你个人喜好选定。必不可少的是要点上一道红菜汤,红菜汤也叫罗宋汤,就是西红柿与蔬菜调制的汤,酸酸甜甜、开胃解腻。哈尔滨老字号西餐还要数中央大街上的华梅西餐厅和马迭尔西餐厅。我每次吃西餐多是选在冬天,红菜汤必点。



俄式西餐的特点就是口味重,多鱼、肉,这和俄罗斯处在高寒地区有关,寒冷的地方需要脂肪补充。所以,来西餐厅你不妨也吃一些鱼和肉,煎大马哈鱼、鱼子酱、罐焖牛肉、罐焖羊肉、罐焖鱼,让人过足口瘾。

哈尔滨的味蕾,不仅仅是“洋味”,还有本埠名吃。在哈尔滨道外区,看到中华巴洛克牌坊,你仿佛回到了往昔岁月。美食街上浸染着市井的色彩,皮影戏和吹糖人的大爷花样翻新与磨剪子抢菜刀的特殊配合。各种松花江鲜鱼馆自不必说,最有特点的是老道外扒肉,有40多年历史,老道外扒肉选取五花肉,切2厘米厚、6厘米长,抹蜂蜜和老抽,先炸后炖,虽然肉块大,但吃到嘴里,入口即化、肥而不腻。老厨家锅包肉外酥里嫩,口味香甜,老少咸宜。能品尝到地道的砂锅炖肉,最好去南岗,砂锅清爽爽口,坛肉香醇软糯,让人难忘。还有铁锅炖大鹅、双城杀猪菜,哈尔滨熏鸡香味浓郁,透着淡淡的茶香。酱骨头分酱脊骨、酱排骨、酱骨棒,配料独特,味道纯正。正阳楼松仁小肚以松仁提味,切开后颜色微绿,微白、微红,用绿豆淀粉透明度好,细嫩而富有弹性。

我在哈尔滨这座城市生活,抵御不了哈尔滨美食的诱惑,稍有闲暇,就会穿街过

哈尔滨市作家协会会员  
北大荒作家协会会员  
平面设计师