

哈尔滨红肠香飘万里、锅包肉火爆全网,众多哈尔滨优秀非遗美食成为哈尔滨历史文化传承的特色窗口。市民和游客在浓郁的文化氛围中品尝地道美食、感受城市风采,一脉相传的文化遗产在新时代焕发勃勃生机。

■本报记者 万佳文/摄

哈尔滨非遗美食香飘『出圈』,成为冰城旅游金字招牌

邂逅舌尖非遗 寻味魅力冰城

在这个“朋友圈人人都在度假”的旅游季,哈尔滨迎来了旅游新浪潮:热门饭店就餐等位,民宿酒店入住客满,景区景点人潮涌动。其中,以领略哈尔滨美食为目的,探寻非遗美食的寻根之旅便是时下年轻人热衷的深度旅游新方向之一。

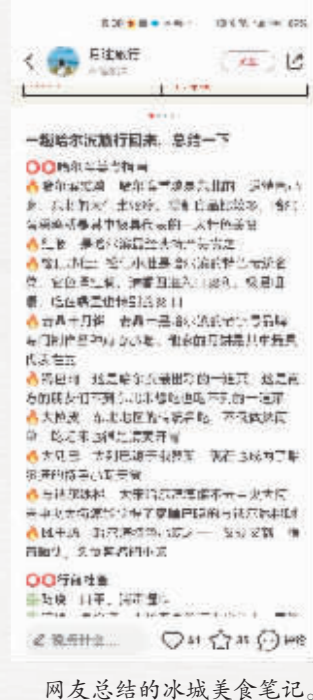
“不好意思,一周后的包房都预订满了。”这是哈尔滨老仁义饭店总经理李玉萍每天接到咨询电话时重复最多的一句话。进入暑期以来,外地游客明显多了起来。多到什么程度呢?李玉萍说:“过去,一个门店每天会有一两桌外地游客来就餐,今年至少会有五六桌外地游客。许多游客怕到饭店门口等不到桌位,刚下飞机或高铁便直接给饭店打电话预订。即便如此,每个门店在饭口的等位时间至少在40分钟以上,有的甚至一个多小时。但也有很多外地游客宁可等上一个小时,也要吃上一口正宗的哈尔滨非遗美食。许多本地老顾客还和我开玩笑抱怨,怎么本地人连吃口饭都订不上了呢?”

“喜欢吃锅包肉的一定要来哈尔滨这家百年老店,它家的玫瑰锅包肉真的太好吃了,外酥里嫩,酸甜可口,一口下去满满的玫瑰花香和肉香。”美食博主小冰在小红书上跟网友分享哈尔滨知名非遗美食锅包肉,还推荐其他值得尝试的菜品。“许多店里陈列着老物件和老照片,能将消费者直接‘带回’哈尔滨的过去。”小冰说。

民以食为天,在城市发展过程中,哈尔滨积淀下来的美食数不胜数。截至目前,我市的非物质文化遗产累计共有278项,其中非遗美食项目约占1/4。近几年,非遗项目融入旅游文化体验,是文化新业态中很重要的一环。文旅部数据统计,今年上半年全国规模以上文化及相关产业企业营业收入同比增长7.3%,文化新业态收入占比接近四成。如今,非遗魅力在冰城绽放,众多哈尔滨优秀非遗美食已经成为哈尔滨历史文化传承的特色窗口,越来越多的人爱上非遗美食,爱上冰城。



哈尔滨南岗区非遗美食旅游地图。



网友总结的冰城美食笔记。

非遗美食体验官 打卡全市非遗美食地图

今年6月,“锦绣南岗 多彩非遗”非遗系列活动开幕。在这次活动中,邀请了400位非遗美食体验官体验南岗区非遗美食,通过美食随手拍、打卡拍摄非遗美食图片或视频,并发布到朋友圈或短视频平台,让这些非遗美食“活”起来。

在南岗区非遗美食旅游地图上标有秋林公司、南极冷饮、同和居等8家非遗美食品牌。有幸成为本次活动非遗美食体验官的河北游客小乐按图索食,先后打卡可口香烤肉店、南极冷饮厅等多家非遗美食店铺。她在抖音上发布了打卡视频,并称这次哈尔滨非遗美食之旅不虚传,吃到了之前没吃过的特色美食。“在可口香烤肉店,我吃到了清皇室烤肉秘方配制的烤肉,这个秘方中含有28味中草药,吃上去既美味又健康。”小乐说。不仅如此,许多本地、外地美食探店、吃播博主、网红打卡哈尔滨非遗美

食,还整理出各种攻略和哈市非遗美食地图。在网上流传非常广的一份哈尔滨美食清单上,大部分都是哈尔滨非遗美食。“非遗美食最集中的地点在老道外中华巴洛克历史文化街区附近,人气最旺的应该在道里中央大街附近。哈尔滨熏鸡、红肠、松仁小肚、老鼎丰月饼、大列巴、风干肠、春光麻花……这些美食传承了哈尔滨历史,味道超赞,您买回家绝对不会后悔。抖音博主“吃遍哈尔滨美食地图”是两个纯纯的哈尔滨“吃货”,他们根据整理出来的哈尔滨美食地图,先后在110家店铺品尝各类美食,其中大部分都是哈尔滨响当当的非遗美食品牌。“我们俩不为赚钱,就是为了回味最纯粹的老哈味道,回忆当年与朋友小聚,和父亲第一次下馆子,从熟悉的味道中找到儿时的记忆。”博主在抖音上留言说。



餐饮门店厨房亮灶,顾客可以清晰看见菜品制作过程。

锅包肉“火出圈” 老店1天卖出100多盘



冰城特色美食撬动舌尖消费,餐饮店客流量激增。

李玉萍感觉顾客突然涨上来是从进入伏天开始的,老仁义全市6家店面,家家都要排队。道外总店每天叫号都叫到七八十甚至百来号。现在一个店面每天接待的食客,大约一半都是外地客。

“那些从北京上海来的客人说,哈尔滨太凉快了,北京地表温度都60多摄氏度了,哈尔滨这里简直不要太舒服。”李玉萍记得有两个从北京来的小伙子,他们来哈尔滨游玩三天,吃了两天

老仁义。像牛肉锅包肉、炒牛肚、酱焖骨、焦烧肉条、水爆肚……这些经典菜都是外地游客必点的,烧卖、蒸饺、馅饼等主食卖得也特别好。外地顾客除了年轻人结伴而来,更多的是以家庭为主,基本都是一家三四口带上长辈。这些外地来的游客消费水平很高,平均每人在百元左右,就算是两三个人,也都点上至少三五个菜,想尽量一次把经典菜吃全。即便如此,他们还直呼哈尔滨物价便宜实惠,菜码大味道好,服务也好。最后那俩北京小伙说要不是赶回去上班,还想在哈尔滨多待几天。

“仅王府井一个店面,每天卖出的锅包肉就超过100盘。”李玉萍说,外地游客对东北过油、勾芡菜品都很青睐,像锅包肉、熘肉段、扒肉条、干炸丸子这些哈尔滨特色菜品,吃惯清淡食物的南方游客刚吃上这种大油食品,口感肯定是香。

事实上,不光锅包肉“火爆出圈”,哈尔滨红肠、格瓦斯、马迭尔冰棍、大列巴、春光麻花、裕昌烧鸡等哈尔滨传统非遗美食都搭上了冰城旅游热潮。在中央大街,华梅西餐厅门口排队购买面包的队伍有10余米长;马迭尔冰棍在夏季高峰期日销量达5万余支,营业时间也从21时延长到24时。许多游客还把红肠、干肠、松仁小肚等美食打包带回家。哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司副总经理张悦说,工厂每天生产量近200吨,每天销量近10万根肠类产品。

可“吞咽”的历史 边吃边赏独特地域历史文化

在九转小磨、同和居、老昌春饼、老厨家、张飞扒肉等非遗美食店铺内外,都有展示店铺历史传承的各种海报和实物,许多游客都是拍照浏览之后坐下来品尝传统美食。

“提到哈尔滨你们能想到啥?红肠得有吧。走,咱这就去工厂看看红肠咋做的。”粉丝55万的抖音网红美食博主“野先生y”是地道哈尔滨小伙,“我从小吃

着红肠长大,红肠里都有啥?咋做的?在去工厂参观之前我也不知道。”正宗哈尔滨红肠,非25道工序不能成就,少一道,少的就不止二十五分之一的味道。比如,馅料要在0℃—4℃的环境中腌制,这样能最大限度将馅料的鲜香与配料完美融合在一起,再经过20分钟人工搅拌。有经验的老师傅几乎看都不用看就能准确地将在肠口18厘米—20厘米处打结,手工打结的红肠比机器分割更能保证肉的弹性。红肠要在炉膛内用果木、硬杂木等木料熏烤。“在红肠的25道制作工艺中,我们能看到哈尔滨传统食品制作的严谨、认真和匠心,我觉得这才是饮食文化传承。”“野先生y”说。

哈尔滨非物质文化遗产保护中心非遗部主任王锦介绍说,哈尔滨非遗美食有三大类:首先许多属于舶来品,像红肠、格瓦斯、大列巴等俄式西餐类非遗食品就是这类,这类美食在全国非遗美食中独树一帜,受到格外青睐;第二类是伴随闯关东落地哈尔滨,像九转小磨的豆腐和

张飞扒肉中的扒肉、红烧肉等;还有一类是融合中西方特色,并在哈尔滨演变出独特的北方特色美食,比如锅包肉等。

老厨家第四代传人、非遗传承人郑树国因为热心宣传哈尔滨非遗美食而圈粉无数。“锅包肉在哈尔滨诞生,它和这个城市相伴共生半个多世纪。作为锅包肉技艺传承人,我有责任和义务把这道城市的代表菜发扬光大。”郑树国说,“只要有机会,我都会向游客讲述锅包肉等哈尔滨传统美食以及美食背后的历史故事。我希望若干年后无论是离乡游子还是外地的游客,依然能品尝到原汁原味、酸酸甜甜的锅包肉,了解哈尔滨的丰富历史文化。”

“在这个快节奏的时代,非遗美食与历史紧密结合起来,人们在品尝美食的同时,追寻独具特色的历史文化。消费者寻味,寻的其实是心灵上与传统文化的共鸣,每一口食物都成为可以‘吞咽’的历史活化石。”王锦说。

不做网红做“长红” 激发产业发展活力

“我们家店并没有在新媒体上宣传过,来就餐的游客都是从大众点评或小红书上看到网友的分享找来的。”李玉萍说,作为哈尔滨非遗美食老店,老仁义把主要精力集中在保证食材新鲜、高品质、传统工艺加现代技术提升顾客体验等方面。

在王府井,汇聚了老仁义、九转小磨、同和居、富强大骨棒、老昌春饼等哈尔滨传统非遗美食店铺。在每家店面门口和大堂内都张贴着店面宣传海报和招牌商品广告。同和居店内墙上海报将老店40多年发展历史娓娓道来,店铺招牌菜“干炸丸子”更是将制作工艺以图文的形式告诉消费者:用4种部位猪肉调馅,手工剁馅35分钟,手工搅馅280圈,事实上,这道菜也是店面的头牌菜,几乎每桌必点。招牌必点菜“松子鲈鱼”上写着“林采红松子,味美淡水鲈”,将这道菜的卖点一句话点明。九转小磨的私房豆腐,

选取黑土地优质大豆,6道工序做成的卤水豆腐最大限度呈现出浓厚豆香……

黑龙江省旅游协会会长周继文说,随着旅游目的和方式更加丰富和多元,非遗旅游等深度旅游也迎来了消费热潮。随着新生代旅游消费群体的成长与崛起,对体验感和参与感的更大需求催生出了新的消费模式,文化旅游等模式成为当代年轻人游玩新方向。这不仅刺激了文旅供给侧的产品迭代和创新,引领和带动了需求端的扩张,同时也带动各类消费业态提质升级,进一步激发产业发展活力。

去年,哈尔滨市非遗中心推出非遗美食短视频大赛,在众多作品中精选出20多条优秀的短视频作品。“哈尔滨非遗美食资源丰富,我们接下来要做的就是把全市的非遗美食资源挖好、整理好,让更多市民和游客,尤其是年轻消费者了解它、走近它。”王锦说。



打卡非遗美食店。



扫“冰城+”二维码看视频

