

冰水煮饺子吃得游客“心里热乎乎” 冰上运动燃爆全场

头冰“出水” 好运冰城



热闹的头冰“出水”场面。

本报记者 刘钢 那跃娜 于博洋 毕博

热腾腾的冰水煮饺子出锅了!吃上一口,顿时热乎乎了。不过瘾?再去坐上冰圈来个漂移。

“大雪”时节,松花江上白雪皑皑,浑厚的号角声响彻天地,百面采冰大旗和哈尔滨2025年亚冬会会旗迎风招展。

以“采头冰 迎亚冬”为主题的第四届哈尔滨采冰节12月7日盛装启幕。人们因采头冰聚集在这里,却意外地体验到了冰雪带来的超乎想象的魔力。

“展冰雪之荣光 佑华夏万代荣昌!”冰把头豪爽粗犷铿锵有力的祈福声响彻松花江畔。当冰雪童话世界向您打开大门,哈尔滨冬季旅游也将迎来高光时刻,吸引全世界的目光。

A 冬奥冠军砸下“采冰第一锤” 预示哈尔滨今冬旅游“一定火出圈”

“随起随落,千年契阔,寒风可止,坚冰可破!”鼓手气壮山河的呐喊震天地。“冰把头”缓步登上祈福台,宣读祈福词。在宣布探冰结果,确定气温、风向、冰情后,冰把头发出了今年的采冰号令,并饮过“出征酒”。

众人翘首中,冬奥冠军张雨婷为采头冰砸下“第一锤”。紧接着,在采冰汉子声声呐喊中,头冰成功出水。现场观众踮起脚尖,争相观看,晶莹剔透的头冰带着吉祥和福气,带着人们心中的希望被运到鸿运台上。观众随着音乐欢呼雀跃,人气沸腾。冬奥冠军张雨婷第一次参加采头冰

活动。她告诉哈尔滨日报记者,砸下今年的“采冰第一锤”并为头冰“系好运”,感觉太激动了。采头冰的成功预示着哈尔滨冬季旅游一定会“火出圈”,也预祝2025哈尔滨亚冬会圆满举办。

在台上,晶莹剔透的头冰披红挂彩,被赋予了“福冰”称号,游人们将在冰雪大世界祈福钟前头冰再次见到它。现场很多来参加活动的游人来到鸿运台前,触碰“福冰”,祈祷好运。

民谣有“取头冰,祛百病,身体健筋骨硬”的吉祥寓意。穿着鲜艳民族服装的陈大妈就在现场取了新采上来的冰,准备带

回家给孙女。她说,哈尔滨见到冰雪不稀奇,可头冰寓意不一样,带回家给孩子沾沾福气,也希望咱们哈尔滨一年更比一年好。

从采出这一块头冰开始,采冰工作将持续半个月,每天采冰量达到6000立方米以上。技术人员从封江就开始,对松花江上多处地点进行勘测,选择冰透明度和洁净度最高的地点采冰。采冰的汉子会先用冰锯划线切割,按照尺寸开冰,最后将冰块缓缓拉出水面,按照固定规格切割装车。这些统一规格的冰经过巧手雕琢,成就了巧夺天工美轮美奂的冰雪世界,成就了哈尔滨震撼世界的冰雪奇观。



外国留学生抽冰茶。

B 人气NO.1 当属东北特色美食互动区,冰水煮饺子吃得游客“心里热乎乎”

在千里冰封的松花江边吃上一口热腾腾的冰水煮饺子,品上一碗江水炖活鱼,那得是什么滋味?采冰节的东北特色美食互动区绝对是当天的人气NO.1。搭起柴火灶,支起百口铁锅,顿时炊烟袅袅,瞬间化冰成水。

饺子一下锅,就引来围观市民的欢呼雀跃。白菜馅、韭菜馅、三鲜馅,热气腾腾的饺子出锅就被一抢而空。吃着冰水煮饺子,广东游客黄昊摸着不太熟练的东北话告诉记者:“采冰节嘎嘎热闹,虽然冰天

雪地,但能吃上这饺子,心里热乎乎,我一点不怕冷了。”黄昊说,他第一时间就把采冰现场的视频和图片发到了朋友圈,好多广东的亲朋好友看了也要来玩呢!

掀开木头锅盖,奶白色的鱼汤翻滚,香味直冲脑门,尝上一口鱼肉,简直要鲜掉眉毛。福成厚、老鱼头、胖姐渔村等冰城著名的餐饮企业现场制作的冰城名菜——江水炖鱼。“即便是土生土长的冰城人,这道菜也不是随时可以吃到,它是冰城最正宗的渔家味道。”64岁的张丽

敏阿姨告诉记者,她从小在江边长大,小时候见过采冰,听说举办采冰节,她和家人特意赶来江边。能在江边品味松花江的美味物产,感受最自然、纯正的美食,把“年年有余”的好运带回家,张阿姨一家觉得不虚此行。

除了煮饺子、炖鱼,游客和市民在美食体验区还能品尝到冻柿子、冻梨、冰糖葫芦这些冰冰凉凉的“东北甜品”。食指大动,胃口全开,食客们大呼过瘾,亲身体验了一把东北美食的“冰火两重天”。



品尝冰水煮饺子。

C 抽冰茶、打出溜滑,成年人来了也秒变“三岁”,冰上运动燃爆全场

采头冰的激动、品美食的开怀,采冰节还有让人肾上腺素飙升的体育运动。这里聚集了全场最“热”的人群,很多人在冰天雪地里玩得满头大汗。

本次采冰节设置了冰上运动体验区,市民和游客可以参与滑冰和冰球项目的表演与互动体验活动,游客们尽情体验松花江上滑冰、打冰球的乐趣。记者看到,打冰茶、打出溜滑、滑冰车、脚踏车、冰单梯、冰上风车等传统冰嬉项目不仅吸引了众多年轻市民和游客大显身手,还引起外国友人

的极大兴趣。

来自摩洛哥的陈宇、越南的香琼和俄罗斯的叶夫格都是留学生,他们结伴来到采冰节,抽冰茶、打出溜滑、滑冰车让他们新奇不已,玩得不亦乐乎,他们兴奋地告诉记者,这里的冰雪太美了,人太热情了,都舍不得走了。来自河南的芦家鑫跟同学一起也玩嗨了:“抽冰茶太有趣了,我现在浑身是汗,一点都不冷。”

热热闹闹的冰面上,聚集着很多游客,“大大小小、老老少少”,但没多久就会发

现,大人在这里玩得要孩子还开心。这就是冰雪娱乐项目独特的魅力,每个进入“冰雪结界”的人,都会秒变“三岁”。三五成群地打雪仗,坐在冰圈上玩漂移,或是去打出溜滑。“在这里玩雪,仿佛想起自己的童年,想起那一段无忧无虑的时光。或许,这才是冰上游玩的最大乐趣。”市民刘先生由衷地感慨。

约会哈尔滨,冰雪暖世界。让我们期待在最美的冬天,哈尔滨创造出冰雪奇迹;让我们在冰天雪地里,感受无限温暖与乐趣。



彩炮响,福运旺。



热闹的冰节现场。

本稿图片由本报记者 孙岩 刘洋 “哈报手机记者” 傅强 刘俊华 顾乐才 苗丽田摄

采冰节·民俗

小小黏豆包 传承上千年

阿城亚沟黏豆包包出浓浓烟火气



包起黏豆包,幸福要来到。

本报讯(记者 康福柱/文 杨子怡/摄)“打出溜滑儿,堆雪娃娃,冰车一滑就不回家。黏豆包儿得蘸白沙呀,酸菜缸里开白花儿……”歌声里唱出大美冰城的火热冬天。就在冰城采冰节揭开魅力冰雪季大幕时,阿城亚沟炊烟袅袅,烟火气升腾,家家户户开始包黏豆包了。“别把豆包不当干粮”说的就是亚沟黏豆包,小小黏豆包,传承了上千年。

12月6日,“中国黏豆包第一镇”——阿城区亚沟的亚站村靠山屯村民马淑云家来了亲戚,她们专程来帮马大姐包黏豆包,老姐妹儿坐在热炕头,手里活儿不停,边包边唠着家常:“俺家小孙子这段时间学习进步

可大了,以后肯定有出息”“好好培养,你这老太太将来还能跟着享福呢”……屋子里充斥着欢声笑语,一会儿工夫,一盖帘豆包就包好了。马淑云下炕到屋外抱来柴火,麻利地蒸上黏豆包。

阿城区非物质文化遗产协会会长、金史学者王永年介绍,黏豆包是满族人的传统食品,也是东北特产之一,有着上千年的历史。史料记载,最早的黏米类食品因为稀缺,不是供给人吃的,而是先民们的贡品,因为黏米类食品成色好看、黏性好,制成食品好存放,不易坏。后来,人们开始进食这些“贡品”,认为神仙“吃”过的人吃,会得到神仙的庇佑,黏豆包渐渐演变成一种传统美食。

做个小冰缸 幸福往里装

尚志市这个村体验民俗迎接冰雪季



制作冰缸。

本报讯(孙健 周瑞 记者 王东 文/摄)人间烟火,小小村落,是治愈系的乡野慢生活……“刚入冬就攒下了厚厚的白雪,位于虎峰岭下的尚志市鱼池朝鲜族乡新兴村随即发出了邀约,并忙着迎接客人。

“冰天雪地是天赐的礼物,咱得让客人们感受到不一样的美,得有像画的美景,还有舒适的烟火气。”尚志市鱼池朝鲜族乡党委书记李茂林拉着副乡长周瑞,又在小村里走开了,琢磨着新点子。相距仅10分钟车程的亚布力游客爆棚,新兴村的民宿跟着火了,村里在抓紧提升接待能力。

新兴村现在有4家民宿可以接待客人,最高可同时接纳20人左右,村里的饭店一次最多可接纳60多人就餐,村民自主经营的“大鹅汤店”一次能接纳20人……打糕、辣白菜等朝鲜族美食随时供应。

7日,冰城举办采冰节,也揭开了冰雪季的大幕,新兴村里的年轻人在叔叔大爷指导下,制成了第一口冰缸。过去,这是陪伴村里人过冬的标配,如今生活好了,这种生活方式成了民俗记忆,也成了孩子们眼中新鲜的玩法。冰缸冻成了,准备的年货装进去了,老人们又在指导孩子们冻冰灯,新兴村的夜将更加璀璨。

“二熊三虎”不如“一猪”

东北杀猪菜吃阿城舍利的更过瘾

本报讯(记者 康福柱)东北有句老话:一猪、二熊、三老虎。说的是在深山老林里,猛兽的破坏力排名。现在野猪、熊和老虎都是保护动物,而阿城区的家猪却成了咱们餐桌上的美食。

冰城的冬天,“滴水成冰”是南方游客急着体验的地域特色,其实,他们中不少人在被正宗的东北杀猪菜诱惑。12月7日,在冰城采冰节拉开冰雪季大幕同时,位于阿城区舍利街道的“赵记老号”店内人声鼎沸,正宗满族全猪宴摆上桌,血肠、酸菜、白肉片、排骨……冒着热气,也映照着食客们期待的面孔。

“赵记老号”现在的当家人赵国锋介绍,从他大爷爷闯关东落户阿城,到他这一代,“杀猪菜”手艺在他家传承了四代。从几十年前的20多道菜发展到如今,他家的“杀猪菜”超过100道。

近年来,经阿城区大力扶持,“舍利杀猪菜”已初步形成独特的地方美食品牌,经营业主不断增多,“满族全猪宴烹饪技艺”还被列入非遗名录,作为“舍利杀猪菜”的领军企业,“赵记老号满族全猪宴”又在阿城区开了一家占地3000平方米的大店,以“杀猪菜”和“金源文化”为主要卖点。