

不断刷新惊喜 不断传递真诚

# “开江节小红箱”3天全网吸睛6000万

本报记者 张帆

“春风有信,再约‘尔滨’,我没有食言,我来了!”4月19日,哈尔滨网友熟悉的老朋友“着急姐”@86年拉fei在黑龙省开江季文旅系列活动启动仪式暨哈尔滨市开江民俗文化周开幕式现场拍下了这段“赴约”视频。

就在前一天晚上,她连夜改签了最早班次的高铁,带着红红的“开江节限定礼盒”,深夜抵达哈尔滨,只为奔赴与“尔滨”的约定。红红的礼盒,就是从哈尔滨发出,邀她参加开江民俗文化周的邀请函。

## 念念不忘 必有回响

与“着急姐”等一众网友的约定,始于本月初。2023—2024冰雪季,“着急姐”“我不是小孩”“小晨大碗”“广东秦仔”等网友出于喜爱而自发宣传哈尔滨。正如网友所说“真诚是哈尔滨背后的高人”,我们现在起回赠众人更美的四季——春来江开,松花江畔第一个民俗节日,就是回馈老友并同时宣传哈尔滨文旅的双重契机。就这样,又一个来自哈尔滨的红色礼盒——开江节前夕,黑龙江省文化和旅游厅、哈尔滨市文化广电和旅游局、新浪黑龙江、哈尔滨广播电视台、哈尔滨日报社以及因哈尔滨 2023—2024 冰雪季火爆“出圈”而受到全网关注的冰雪大世界“左右哥”、哈尔滨极地公园、山河屯铁锅炖、面包的日常、老韩甸等多个文旅场域的代表,共同为网友们送出开江节的文创礼物,连夜封装。江鱼钥匙扣、赫哲族非遗鱼皮画“福”字、万人徒步大赛20周年纪念徽章、装着小小一把黑土的种子花盆……每个礼物都精心挑选,意义非凡。当然,还有哈尔滨日报记者的手写信。红色的礼盒满载着热情和约定,促成了哈尔滨和网友们的双向奔赴。

## “开箱”频出 火爆蹿红

4月18日前后,网友已陆续收到“开江节礼盒”,他们纷纷录制开箱视频发布,瞬间在网上掀起一大波关于哈尔滨的“回忆杀”。截至4月19日夜,“尔滨”再送礼“开江纳新福”——哈尔滨市首届开江民俗文化周相关开箱视频全网总曝光量突破6000万,覆盖抖音、快手、小红书、视频号、微博等新媒体平台,开箱视频发布者总粉丝量1.15亿,覆盖23个省(区、市)、57个市(地)。短视频话题登上抖音同城热搜第二位。

## 爱这样的“尔滨” 网友评论令人动容

开箱视频的评论区,被全国各地网友潮水般的好评覆盖。网友@官妙音的开箱视频下,新疆网友@橙色之心留言:“他们送给你的黑土,是那片土地最珍贵的礼物。”广东网友@荆柯刺秦王在@甜姐带我见面下留言:“看看人家这文旅!”上海网友@Sunny:“真好,过段时间去看看哈尔滨的夏天,湛蓝的天空、碧绿的草地,坐在江边看宽阔的松花江上徐徐落下的夕阳,真的很美。”山东网友留言:“暑假要去哈尔滨玩,有什么推荐吗?”广东网友@天际孤帆:“请黑龙江的朋友告诉一声,开江节哪天?”福建网友:“票价降下来了吗?我想年底去,希望机票不要太贵。”上海网友@寻:“不说别的 哪个地方有哈尔滨这么感恩? 不管会不会继续火,但是哈尔滨对这些当时为哈尔滨宣传作出贡献的人一直念念不忘。感恩就是最好的态度,感恩就是最好的表

达。”……小小的礼盒,让网友们看到了因感恩而不断“整活”的哈尔滨,它的长情展露无遗;就算最具盛名的冬季已经过去,“尔滨”也一直在为推广城市而奋力刷新着惊喜;好朋友永远不会被忘记,就算山水相隔,“尔滨”也会想办法把温暖的回馈送到人们心里。

## 别急,还有一大拨礼物在路上

“我也想要礼物……”称赞、支持、邀约之外,还有很多网友留言表达出对哈尔滨礼物的渴望。而我们也正式回复:“开江民俗文化周”不是一天,是一周。我们发出的礼物也不是零星几个,还有一大拨礼物正在路上。近期还有更多网友会收到来自哈尔滨的礼物。希望小小的礼盒,能跨越山水,把哈尔滨的邀约传递给更多朋友,希望朋友们能更真切地观赏哈尔滨的风景、感知人文风情,体会哈尔滨的发展,希望每个季节都有你们与“尔滨”的双向奔赴。



短视频话题登上抖音同城热搜第二位。



满载深情厚谊的“开江节小红箱”。

# 助力亚冬,快和滨滨妮妮来合影 邀您上传美照登哈报头版!

本报讯(本报记者)哈尔滨冰雪文化博物馆与哈尔滨日报社3月12日推出“【助力亚冬】上哈报封面——我和滨滨妮妮来合影”活动以来,得到了广大市民和网友的热情参与,目前活动即将接近尾声,诚邀您踊跃参与活动,寻找“滨滨”“妮妮”的可爱形象,留下您独具特色的合影照片,并按照下面的步骤参与活动,共同助力2025年第九届亚洲冬季运动会,为“双亚冬之城”加油!

**一、传美照上封面**

- 1.扫描稿件下方的二维码,进入“上哈报封面——我和滨滨妮妮来合影”H5页面。
- 2.按照提示选择或拍照。
- 3.上传合影,选择您喜欢的模板,生

成专属海报,可转发朋友圈,为亚冬助力!

**二、集赞赢大奖**

- 1.登录哈尔滨新闻网首页“【助力亚冬】上哈报封面——我和滨滨妮妮来合影”专属活动网页,或登录网址 <https://zj.my399.com/cover-entry.html>,点击“参与活动”,“选择合照”,选择图片后点击“上传”即可完成上传。
- 2.上传照片后,点击右上角选择转发,通过集赞赢取奖品。
- 3.活动时间:3月12日—4月30日。
- 4.评选方式:人气投票,以票数高低决定入围人选。
- 5.评选结果择期公布,获奖者将受邀到

冰雪文化博物馆参加颁奖仪式,并举行参观活动。

**奖品**

一等奖2名 奖品:专题文创艺术品  
二等奖5名 奖品:专题文创艺术品  
三等奖15名 奖品:专题文创艺术品

参与 扫描 活动 二维码

## “渔文化”系列报道③

# 观开江 品鱼鲜 解锁春天的仪式感

松花江开江季体验“舌尖上的盛宴”

本报记者 于博洋/文 王博宇/摄

在春日的暖阳下,沉睡的江水重焕生机,造就了松花江独特的开江奇观。开江期间,除了壮观的“跑冰排”,最令人们期待的当属开江鱼。在冰下闲游了四五个月的鱼儿经过一冬的蛰伏,肉质紧致且不肥不腻,是不可多得的一道美味。

这个春季,哪里是观开江、品鱼鲜的好去处?开江鱼的家常吃法、非遗吃法,甚至是吉尼斯世界纪录的吃法,你想尝尝吗?

## 江水炖江鱼、清蒸酱焖油炸,传统做法原汁原味

想品尝开江鱼,去江北的“龙江第一村”是个不错的选择。大铁锅中炖着开江鱼,汤汁翻滚中熬煮出的是“北国之春”的鲜美。

胖胖姐渔村传承人李强介绍,凭借开江鱼的鲜美,传统的简单做法就可以成就美味。首先是炖。“江水炖江鱼”是江上渔家最原始的吃法,做法一直延续至今。沉淀在记忆中的味道是这样的,江边支起锅灶,加两瓢新打来的江水。烧开后,再将刚捕捞上来的大鲤鱼下锅,加些盐、酱油等简单的作料,大火烹制,香飘十里。其次是酱焖。酱焖可谓是东北人的最爱,酱焖嘎牙子、牛尾巴最好吃。炒锅爆香后,加入秘制大酱与嘎牙子、牛尾巴,酱的味道浸入鱼肉的肌理中。那味道,没有两碗大米饭绝对对不下了。

## 非遗江鱼宴、西式创意菜,开江鱼吃法焕然一新

对沿江河聚居的赫哲族人来说,打鱼满载而归是招待贵客的前提。厨艺娴熟的赫哲族妇女,会将每一尾新鲜捕捞的江鱼转化成最具本家特色的佳肴,最终组成滋味独到的“赫哲族全鱼宴”。

赫哲族传统鱼菜的裸烹基础,结合现代做法,经数代传承,造就了市级非物质文化遗产——福成厚江鱼宴。其代表菜肴主要有:赫哲族号称“天下第一菜”的杀生鱼、酱焖牛尾巴、塔拉哈生鱼片、刨花鱼、烟熏铜罗鱼等等,凉热搭配,堪称民族风情宴席的代表。

开江季,“中华老字号”马迭尔宾馆推出了“龙江冷水鱼宴”,利用“三花五罗十八子”,融合龙菜制作技艺打造而成。马迭尔宾馆提供中、西餐两大系列。中餐非遗传承团队潜心研制白鱼、鳌花鱼、鲑鱼等特色龙江鱼宴;西式创意菜打破思维局限,将松花江水产与俄式西餐结合,造就了俄罗斯肉饼、罐焖乌鳢大辅等特色菜品。

## 一条鱼68种吃法 鲑鱼宴创世界纪录

鲑鱼是开江鱼中的极品,被誉为“水中大熊猫”。史料记载,清朝皇室贵族常年指定机构定期捕捞优质大鲑鱼,使用大型马车运入宫,经御厨精心烹饪,打造出“宫廷鲑鱼大宴”。

福成厚江鱼宴以鲑鱼为原料,进一步打造新型鲑鱼全宴,看鲑鱼、赏鲑鱼的同时,尊享官宴级别的鲑鱼大餐。鲑鱼现经人工培育,已经走进百姓生活。福成厚江鱼宴江北路旗舰店行政主厨关士强介绍:“一条鲑鱼有68种吃法,创了吉尼斯世界纪录。鲑鱼的不同部位,有不同的烹饪技法。有葱烧鲑鱼腩、鲑鱼唇佛跳墙、熏鱼腹、鲑鱼脆骨、莲花鱼子等,其中鲑鱼烧土豆、鲑鱼水饺是经典菜品和代表性主食。”



鲑鱼大宴。

(上接第一版) 严肃纪律规矩,弘扬优良作风,确保部队绝对忠诚、绝对纯洁、绝对可靠。要有力支撑作战,坚持信息主导、联合制胜,畅通信息链路,融合信息资源,加强信息防护,深度融入全军联合作战体系,精准高效实施信息支援,服务保障各方向各领域军事斗争。要加快创新发展,坚持作战需求根本牵引,加强体系统筹,推进共建共享,强化科技创新,建设符合现代战争要求、具有我军特色的网络信息体系,高质量推动体系作战能力加速提升。要夯实部队基础,落实全面从严治军要求,严格教育管理,保持正规

## 中国人民解放军信息支援部队成立大会在京举行

秩序,激发动力活力,全面锻造过硬基层,确保部队高度集中统一和安全稳定,奋力开创部队建设新局面,坚决完成党和人民赋予的各项任务。

李伟代表信息支援部队发言,表示要坚决贯彻习主席重要指示,坚决听从党中央、中央军委和习主席指挥,聚力备战打仗,忠诚履职尽责,决不辜负党和人民重托。

大会在雄壮的军歌声中结束。之后,习近平接见了信息支援部队领导班子成员,并同大家合影留念。

成立大会上,中共中央政治局委员、中央军委副主席张又侠宣读了习近平签发的中央军委关于组建信息支援部队的命令、信息支援部队领导班子成员任命令和党委常委会组成通知,中共中央政治局委员、中央军委副主席何卫东主持大会。

中央军委委员刘振立、苗华、张升民出席大会。军委机关各部委、军委各直属机构、各战区、各军兵种、军委各直属单位、武警部队有关负责同志,各军兵种和武警部队官兵代表、文职人员代表等参加大会。

根据中央军委决定,新组建的信息支援部队由中央军委直接领导指挥,同时撤销战略支援部队番号,相应调整军事航天部队、网络空间部队领导管理关系。

(上接第一版) 型的巨型充气玩偶将同时开始“奇幻漂流记”,“滨滨”将沿着松花江途经哈尔滨、佳木斯、“妮妮”沿着黑龙江漠河、黑河、嘉荫一路漂流,最终它们将在松花江和黑龙江交汇的同江市重聚,一同前往抚远市,以新颖视角展现龙江丰富的文旅资源。两只吉祥物旅行目的地的文旅推荐官已摆好宴席,热情等待它们的到来,难怪大家打趣说:“这要是一路走下来,各地的美食得让两个小家伙一虎胖五斤。”

延续了千年的开江民俗,在融合了历史、文化、时尚、运动的北国冰城,彰显出别样的青春风采;哈尔滨千里冰封、万里雪飘的另一面,是她的青春时尚和热辣滚烫。这场精彩的开江民俗文化周开幕式,展现的不仅是一座城市的风骨和调性,更向全国乃至世界发出这样的声音:“哈尔滨的美丽远不止冬季,这座城市的春夏秋同样精彩。”

(上接第一版) 还精心挑选了坐落于南岗区的名校继红小学、第六十九中学及优秀行政机关单位花园街道办事处、南岗区交通运输和站前管理局人员与大学生们面对面交流,分享各单位招聘信息,对各单位情况进行宣讲。

宣讲会场,南岗区设置了人才新政咨询服务台、创业担保贷款咨询服务台、教育系统招聘咨询服务台和区属事业单位招聘咨询服务台,先后接待2300余名学生现场聆听、咨询就业方向、求职意愿、岗位信息和优惠政策申领等问题。本次宣讲活动还吸引6700余名应届毕业生和在校生通过黑龙江大学就业网浏览关注。

## 服务留才

### 营造发展“沃土”送上诚意邀约

为更好地让人才“进得来、留得住”,在

营造人才干事创业的良好氛围,加强人才软环境建设上,南岗区下足了功夫。

近年来,南岗区打造了“学府路—大通街—南通大街”科创产业带,建成新一代信息技术创新中心、“硅谷计划”实习基地等,有效实现人才链、技术链、产业链无缝“链接”,为青年学子创新创业创造无限可能;建立“就业创业人才服务驿站”,整合人才和就业创业资源,为人才提供政策咨询、就业指导、岗位推荐等“打包服务”;建立“人才工作室”,对人才引进、人才档案接收、人才政策待遇兑现等人才服务业务实行“一站式”延伸服务,高效助力各类人才就业创业。

此次活动中,南岗区人社局吕东昊等3人被校方聘为“黑龙江大学就业学生与职业

发展指导员”,今后他们将适时为学生作就业政策、职业设计指导,就业趋向分析等方面义务辅导。

据南岗区人才交流和档案中心主任李鹏介绍,年初以来,南岗区人社局不断拓展人才服务的边界和领域,谋划布局2024年区人社局与黑龙江大学合作对接系列活动,推动形成“政校企”合作共赢新局面。双方共同建立了“黑龙江大学学生实习基地”,为毕业生提供课堂知识向社会实用型转化的实践平台。打造“南岗区人社局黑龙江大学人事代理服务台”,通过举办事业单位招聘政策宣讲进校园、辖区规模以上企业老总进校园宣讲、邀请毕业生到企业参观等活动,不断完善推广“就业信息群看”“优惠政策掌上

见”“档案业务一键办”等惠企便民举措,共同营造人才发展沃土、人才施展高地,助推学子人才择业而栖、适岗从业,为区域高质量发展提供不竭人才支撑。

“人才服务只有‘进行时’、没有‘完成时’”,服务事项不分大小,只要是人才所需,就必然是南岗所为。”活动中,吕东昊说,南岗区一定以“时时、事事放心不下”的情怀,为大学生们当好“店小二”“服务员”,努力营造尊重人才、重视创新、见贤思齐的人才氛围。

何必奔赴远方,机遇就在身旁。奔跑中的南岗,诚邀同学们留下来,与城市共成长、共精彩,共同汇聚磅礴伟力,一起奔向新时代新征程的星辰大海。

声明作废	声明
遗失侯书涵出生医学证明,出生日期:2021年06月28日,性别:女,母亲:郑晶,身份证号:2310261989****0328,宋伯珍拾得完整,收据开具日期:2017年6月21日,收款方:黑龙江省龙安房屋建设开发有限公司,声明作废。	唐井忠不慎将购买上京广场C1-3-1501的商品房,开具的收据丢失,收据号:0069119,(收据金额:人民币叁拾陆万贰仟柒佰肆拾陆元整,收据开具日期:2017年6月21日,收款方:黑龙江省龙安房屋建设开发有限公司),声明作废。