



从星级酒店到街头小吃摊点,从锅包肉到锅包“万物”——

“调和”南北味蕾 冰城锅包肉有底气

■实习生 魏诗睿 本报记者 刘首辰

在中央大街一家外售档口前,排满了前来购买锅包肉“小吃装”的游客。这个档口,一天最多能卖出600余份。进入暑期旅游旺季,哈尔滨锅包肉外卖档口也迎来了这一年中最为火爆的销售季节。

如果用一道菜来讲述一段历史、彰显一座城市的魅力,那么在哈尔滨,这道菜便是锅包肉——酸甜可口,外酥里嫩,食相南北皆宜……在哈尔滨,你很难再找出一道菜与哈尔滨开放包容、热情爽朗的城市底色与个性如此相得益彰。

事实上,锅包肉早已融入这座城市的街头巷尾,“基本有炒菜的灶台,就有锅包肉”——无论是星级酒店,还是街边小吃摊,冰城锅包肉在“调和”全国人民“味蕾”的同时,也通过不断创新、升级,呈现万物食材皆可“锅包”的发展态势。

哈尔滨旅游从“一季火”变为“四季红”,美食锅包肉正成为游客争相打卡品尝的菜品之一。人们通过品尝锅包肉,来感受这座城市的独特魅力和文化底蕴。



食客在老厨家品尝锅包肉。

锅包肉火爆“出圈” 成为城市的饮食底气



哈尔滨“锅包肉指数”有多高?看市场“卷”的程度就能知道。

记者在大众点评内搜索“锅包肉”发现,不仅大大小小的东北菜馆、大众熘炒饭店、高档酒店能提供锅包肉菜品,就连铁锅炖、饺子馆、盒饭店也都有这道东北菜,且好评不断。值得一提的是,在最新一期大众点评榜单中的东北菜热门榜中,饭店老厨家位列第一,推荐理由正是源自锅包肉。

在道里西三道街的老厨家旗舰店内,中午饭口还没到,这里已经坐满了食客。“几乎桌桌都点了锅包肉,而且现在还推出了小份锅包肉,尝鲜的、解馋的顾客很多。”百年老店老厨家第四代传承人郑树国告诉记者,现在食客热衷品尝锅包肉已经形成常态,该品牌在全市各门店和外卖档口每天累计要做上千份锅包肉。顾客张先生说,“我每周都会和家人来吃一次,就是馋这个味,百吃不腻。”

群众基础广泛,一些餐饮企业顺势走进社区,零距离提供锅包肉外卖。

每逢周末,在道里区欧洲新城小区门前,满汉楼就支起帐篷,在这里现场烹制售卖锅包肉,前来购买的居民很快就排起长队。“满汉楼从2020年开始从饭店走出来,到社区现场烹制锅包肉等家常菜,居民对这道菜的消费需求太旺盛,火爆的时候现场得拿号排队。”黑龙江满汉楼饮食有限公司总经理陆康维告诉记者,随着这几年夜市档口的销售,满汉楼的锅包肉也火爆“出圈”,全市各门店、外卖摊位一年能销售超过30万份锅包肉。

锅包肉也陆续登陆菜市场、夜市等场所,成为新晋小吃。

在百年老街中央大街上,除了能看到游客手拿马迭尔冰棍、烤红肠外,手捧一碗“小吃装”锅包肉用竹扦扎着吃的场景已屡见不鲜。在道里菜市场,锅包肉摊位已经成为网红打卡地,几乎全天时段都需要排队购买。“在旅游旺季,一个锅包肉摊位一天能卖出400余份,市场每天都要延时闭店,等候最后排队购买锅包肉的顾客离店。”道里菜市场总经理孙书才说,目前市场共引进3家能提供锅包肉小吃的摊主,未来还要引进知名餐饮企业,提高锅包肉小吃的供给能力和品牌度。



江鱼壹号的锅包鲤鱼。

万物皆可“锅包” 冰城美食有“家的味道”



某种程度上,锅包肉是一道体现中西合璧城市文化的一道美食。而这道菜在哈尔滨餐饮市场中的发展与创新,至今仍在持续。

“锅包肉源自北京鲁菜焦炒肉片,将原来的咸鲜口变成了更适合外国人口味的酸甜口。”哈尔滨锅包肉传承人、老厨家第四代传承人郑树国告诉记者,其太爷爷郑兴文在对味道进行创新改良的同时,还将原本3厘米×5厘米大小的肉片改良成5厘米×8厘米的“牛排块”,“这样更便于外国人用刀叉分餐食用。”郑树国表示,今年,他准备将锅包肉的演变历史加入老厨家饮食文化博物馆中,更好地传承城市饮食文化。

为迎合不断变化的消费需求,郑树国也坚持菜品创新。“玫瑰锅包肉”便是其中之一。郑树国将玫瑰酱添加到锅包肉中,使菜品保留原有的酸甜酥脆,又做到色泽玫

红、花香浓郁,为“东方小巴黎”新添一丝舌尖上的浪漫气息。“起初只是作为节日菜提供,因为很受消费者喜欢,现在已经成为店里的常规菜品。”

除浪漫之外,锅包肉还为离乡游子赋予“家的味道”。在群力远大购物中心好百姓超市内有一专做锅包肉的档口,其制作的锅包肉加了黄桃,单品月均销售0.8万元。黄桃锅包肉是传统锅包肉与黄桃罐头相结合,非常受小朋友和“80后”消费者的欢迎。在道里菜市场,年初引进了水果锅包肉的制作摊位,蓝莓、桃汁、火龙果等口味的锅包肉也很受消费者欢迎。

记者走访市场还发现,为了满足不同食客的需要,锅包肉也在食材上不断创新发展,不仅有锅包素、锅包牛肉、锅包鸡肉,还有锅包鱼。

松北区的福成厚江鱼壹号作

为一家主打全鱼宴的餐饮品牌,店内的锅包鲤鱼也成为一道招牌菜。“我们选取的是鳇鱼脊背8斤左右的鱼肉进行烹制,每天限量供应,顾客需要提前预订,现在基本上每天都会订满。”福成厚餐饮集团销售总监郭静思告诉记者,锅包鲤鱼是全鱼宴传承菜品中的一部分,由锅包肉演变而来的。企业通过研制复原了这道美食,为顾客提供了更加丰富的鱼宴菜品。

眼下,哈尔滨锅包肉也正向产业发展。据黑龙江满汉楼饮食有限公司相关负责人介绍,目前满汉楼在道里区建成了6000多平方米的食品加工厂,其中将锅包肉通过创新技术做成预制菜,销往全国各地。“预制锅包肉虽然是冷冻食品,但加热制作后吃起来也和饭店做的味道口感差不多,尽量还原大厨现做的味道。”

打卡冰城“招牌菜” 南北“味蕾”双向奔赴



随着哈尔滨从“一季火”到“四季红”,城市地标美食锅包肉也同哈尔滨一起火爆“出圈”。恋上哈尔滨的全国各地游客,以实际行动持续演绎着“味蕾奔赴”的故事。

作为锅包肉网红打卡地之一老厨家,在旅游旺季时每天约有两万人前来排队等候就餐,但老厨家中央大街店实际每天的接待能力只有2000人次。郑树国虽然有一点无奈,但也欣慰地看到了哈尔滨锅包肉浓厚的市场氛围。

如今,哈尔滨锅包肉已经成为本地人及游客常吃、必吃的东北菜,街头小馆子里点这道菜的顾客也络绎不绝。“00后”小陶是来自

广州的哈工大在校生,受到“哈尔滨”热潮的带动,她经常在网络平台上发布一些旅游攻略,其中就有学校附近锅包肉餐厅推荐。“在哈尔滨,好吃的锅包肉店家太多了,保证一吃一个不咬声,真的可以封神了。”小陶在一篇推文中写到。

来哈尔滨旅游的广东游客吴先生手机里收藏了好几篇冰城旅游攻略笔记,几乎所有攻略都建议他一定要品尝哈尔滨锅包肉。“我下飞机办理完入住,就出来找锅包肉吃了,推荐里有不同的品牌商家,也不知道吃哪家,所以准备每家都吃一遍,回去我也做一份攻略。”吴先生边说边走进中央大街

辅街内一家名不见经传的小餐馆。

来自山东的游客魏女士刚刚结束在哈尔滨一周的游玩行程,准备返程。“我发现了一些宝藏小店,锅包肉也很好吃、很正宗。”魏女士告诉记者,为了能够品尝到最正宗的锅包肉,她出门前做了很多功课,不仅对饭店有所了解,连具体的味道都有所钻研:“一上来先呛你一口,闻着酸吃着甜,细细品尝还有点咸,外观色泽金黄,口感外酥里嫩等。”后来魏女士发现,在哈尔滨无论是街边夜市的小摊,还是胡同里的小馆子,抑或是知名餐饮,做的锅包肉都很好吃,不愧是哈尔滨的一张美食名片。

哈市将新增多个公园、游园和广场

助力亚冬会,提升城市环境品质

本报讯(记者 霍亮)记者从市城管局园林中心获悉,为助力亚冬会,提升城市环境品质,哈市今年将新建多个公园、游园、广场。

在机场高速与三环路交口东北角,道里区将建设一座占地面积4万平方米的亚冬会主题公园——宾至公园,目前已经开工建设。公园以“四季迎宾,雪韵冰城”为主题,整体分为四季畅享区、雪人迎宾区和休闲运动区。其中,音乐公园的大雪人也将被用白色的五色草在此“复刻”,届时一年四季都能欣赏到“大雪人”。公园四季畅享区将展示城市四季更迭的美景,通过不同季相植物搭配和亚冬会景观元素,营造出春夏秋冬不同的景观效果;雪人迎

宾区将展示城市冰雪文化,通过设置五色草雪人雕塑、五线谱景观造型,展现冰城夏都四季不同的魅力;休闲运动区将提供多样化的休闲设施和服务,如雪花廊、运动场地、健身器材、休闲座椅、慢道等,满足游客的休闲运动需求。

此外,道外区将在古玩城前打造“道外十二景”,展现老道外特色文化;南岗区将现代科技与历史文化相融合,打造一处体育文化广场;香坊区将工业文化特色与“运动、健康”元素相整合,建设活力无限的主题景观;平房区以航天、工业为特色,与亚冬会体育运动元素相结合,建设五色草立体花坛、景观小品等。其余公园以街角公园和口袋公园为

主,主要分布于哈市六个主城区。

市园林中心相关负责人介绍,2024年城市园林绿化建设以亚冬会环境保障为核心,以“安全第一、节约廉洁、绿色低碳、全民共享”为原则,以各区园林部门为实施主体,全面完善和提升亚冬会街路保障和城市客厅节点及重要区域的园林绿化景观,充分展现北方冬季园林景观特点。

今年,市园林部门在常规园林绿化建设管理之外,为切实做好亚冬会保障,提升区域环境品质,展现

城市风貌,还将对城区亚冬会出行重点保障道路、城市客厅节点等城市重点空间中所涉及园林绿化部分进行重点筛查、系统梳理,开展园林景观提升建设。哈市将增补冬季植物景观,提高冬季的“含绿量”和“景观观点”,打造冬季植物特色景观。同时借鉴杭州经验,补充运动元素,突出区域特色,增添亚冬会主题氛围,以五色草、景观小品、艺术造型等形式营建融入运动元素、哈尔滨文化的精彩点位,展现城市风貌、城市文化、运动元素等主题内容。

在机制建设完善方面,道外区通过摸底建立了老旧小区、背街小巷问题统计表等13本台账,为切实优化城区环境打好基础。为了提升环境秩序问题督导与整改成效,道外区建立街道互助共建机制,相互交流工作经验,学习借鉴创新方法,营造了“比差距、找不足、学经验、促提升”的浓厚氛围。

摸底建台账 扮靓冰城景

道外区软件硬件齐发力,提升人居环境品质

本报讯(记者 霍亮)为进一步改善人居环境,道外区结合老城区实际,以群众满意为导向,从硬件、软件两方面同时发力,全面巩固全国文明城市创建成果,提升辖区环境秩序和城市文明素养。

在机制建设完善方面,道外区通过摸底建立了老旧小区、背街小巷问题统计表等13本台账,为切实优化城区环境打好基础。为了提升环境秩序问题督导与整改成效,道外区建立街道互助共建机制,相互交流工作经验,学习借鉴创新方法,营造了“比差距、找不足、学经验、促提升”的浓厚氛围。

在城区硬件设施改善方面,道外区以干净、有序、可持续为重点,全面提升全区城乡建管水平。年初以来,辖区城管、园林等相关部门累计清理护栏隔离墩60万余延长米,清理果皮箱、路灯杆2.4万余次,清理各类垃圾3200余吨;修剪树木、灌木7.65万株,树木涂白2.32万株,树木补植5759株,喷洒防治病虫害药物3.59万株;市场划线标线9520余米。道外区还开展了“扮靓冰城景 我亦景中人”城乡环境大美颜全民行动,广泛调动干部职工、各级文明单位和广大市民积极参与,共同提升城乡居民环境和社会文明程度。



加强车辆通行管理 遏制交通事故发生

哈市发布《关于依法加强渣土车混凝土搅拌车通行管理的通告(征求意见稿)》

本报讯(记者 节永志)渣土车、混凝土搅拌车应在什么车道行驶?限行速度是多少?

为进一步加强渣土车、混凝土搅拌车通行管理,有效遏制交通事故发生,保障人民群众生命财产安全,日前,我市向社会公开发布《关于依法加强渣土车混凝土搅拌车通行管理的通告(征求意见稿)》,希望社会各界和广大市民踊跃提出宝贵意见或建议。

《通告》所指的渣土车是指从事从事土石、沙石、石灰、沥青等建筑材料运输的重型自卸货车(含六轴车即“前四后八”自卸车);混凝土搅拌车是指从事建筑混凝土运输的重型特殊结构货车。根据《通告》,上述两种车辆应在规定机动车道内行驶,遇车道内占道施工、交通事故等临时情况需要借道通行的,可向相邻车道借道,但不得超过1条车道及长时间借用相邻车道行驶,借道后应立即驶回原车道内。遇路口转弯、通过无信号灯控制的人行横道时,

应当主动瞭望观察,确认交通安全后方可通行。

此外,在我市主城区(道里区、道外区、南岗区、香坊区、平房区、松北区、呼兰区)范围内道路(不含高速公路和公路)上行驶的渣土车、混凝土搅拌车,城市快速路最高限速为60公里/小时、其他城市道路最高限速为40公里/小时。道路实际最高限速与上述内容不一致的,以较低的限速值为准。公安交警部门将通过路面执勤、电子测速、视频抓拍等方式,依法查处渣土车及混凝土搅拌车的超速、超载、闯红灯、不按规定车道行驶等违法行为。

《通告》征求意见截止时间为7月9日,公众可通过电子邮件或者书信方式提交意见或建议。

书信邮寄地址:哈市南岗区南兴街317号交通秩序处
邮编:150000
电子邮件:
1120431975@qq.com

联合巡查检查 保障饮用水安全

哈市多举措落实新发饮用水水源的监督检查工作

本报讯(鲁晓丹 记者 李木双)为进一步落实新发饮用水水源的监督检查工作,近日,哈尔滨市生态环境保护综合行政执法局组织道里区、双城区生态环境局,会同黑龙江水源生态建设服务有限公司按规定对新发饮用水水源开展日常巡查,发现环境问题及时告知相关部门进行处理。

下一步,哈尔滨市生态环境保护综合行政执法局将持续组织开展对我市各级水源地的现状、排查沿岸生活面源、农业面源情况。为保障水源地生态环境,相关生态环保部门将结合“一域一策”,不定期对新发饮用水水源保护区开展巡查检查,依法查处发现的环境违法问题;要求黑龙江水源生态建设服务有限公司对新发饮用水水源开展日常巡查,发现环境问题及时告知相关部门进行处理。

巡查过程中,执法人员察看了水源地一、二级保护区的现状,排查沿岸生活面源、农业面源情况。为保障水源地生态环境,相关生态环保部门将结合“一域一策”,不定期对新发饮用水水源保护区开展巡查检查,依法查处发现的环境违法问题;要求黑龙江水源生态建设服务有限公司对新发饮用水水源开展日常巡查,发现环境问题及时告知相关部门进行处理。

冰雪韵致 喜迎亚冬

冰雪艺术作品展开展,市民可免费观展

本报讯(记者 申志远

于秋莹)日前,“冰雪韵致,喜迎亚冬——冰雪艺术作品展”在黑龙江省美术馆开展。展览共展出黑龙江50余位书画家代表作,其中,冰雪百米长卷由黑龙江冰雪艺术家们集体创作而成,以冰雪为内容的书法、反映黑龙江风光的冰雪山水画、记述冰雪运动项目的冰雪人物画、世界冠军签名四大主题板块构成,讴歌冰雪精神、冰雪体育精神。

冰雪画作采用龙江特有的“冰雪笔墨语言”,寄托了艺术家对于冰雪景观的热爱之情,也传递着对亚冬会在哈尔滨举办的欣喜、自豪之情。

本次冰雪艺术作品展从即日起一直持续至7月19日,市民游客可到黑龙江省美术馆1号展厅免费观展。

冰雪同梦 亚洲同心

Dream of Winter, Love among Asia