

# 满城宠客“烤万物” 中西融合花样多

## 记者带您探寻哈尔滨烧烤店的菜品创新和餐饮文化底蕴

本报记者 董艳春

吃烧烤,在别处您可能需要考虑哪家更好吃;到了哈尔滨,还想这个问题可能就有自寻烦恼——因为“满城都好吃”。

眼下,哈尔滨的烧烤店早就站到了另一个赛道:“卷”服务花样、“卷”食材品类、“卷”文化底蕴……店面多如繁星的冰城烧烤,已步入创新升级新阶段。同时在宠客这条路上,花样翻新。

连日来,记者走进多家烧烤店,探访商家宠客新花样及背后所蕴含的冰城饮食文化底蕴。

### 花式宠客

#### 在哈尔滨烧烤是生活也是艺术

“有多少人想去哈尔滨的心情达到了巅峰呢?给冻梨摆盘,把交响乐搬进商场,在广场建起‘温暖驿站’……”今年1月,央视主持人康辉的一段关于哈尔滨冰雪季宠客的短视频中,展示了一张冻梨摆盘的照片。这张火遍全网的冻梨摆盘照片,源头便是哈尔滨南岗区的一家名为可香口的烧烤店。

烧烤店咋整出冻梨来了?其实在哈尔滨烧烤店,宠客一直都是一项必修课。顾客吃烧烤一般会配啤酒,店家则经常会随桌赠点儿啥,比如一盘切好的西瓜、一盘炆拌菜……不收费,就是给顾客解腻、解渴的。

在哈尔滨,各店家在为给顾客提供“情绪价值”方面,可谓是挖空了心思。“烧烤店还能这么玩!你想要什么氛围,啥情调,全都满足……”博主“串先生”探访了几家烧烤店后,一下子被“震惊”了:群力一家名为“壹烤城·肚王”店面,主打优雅精致,西餐长条桌、刀叉、白瓷盘、高脚玻璃杯一应俱全,情侣约会再合适不过;宣化街上一家名为“小酒吧烧烤”的店面,走氛围与节奏路线,十几年前就有驻场乐队;一家名为“上墅院庭院海鲜烧烤”店,营业区真的是在庭院里,每隔一段时间都有不同的主题风格,“把烧烤界的天花板拉到了大气层”……

外地游客在酒足饭饱后,深深留下一句,“在哈尔滨,烧烤是生活,也是艺术。”

### 烧烤“万物”

#### 融合西餐精致洋气,纳入中餐万物食材

“哈尔滨烧烤在全国烧烤市场上地位很高,闻名全国。”中国饭店协会烧烤专业委员会主席、黑龙江省餐饮烹饪行业协会烧烤专业委员会主席董绘指出,近年来冰城烧烤早已不再是传统意义上的小店、野推式简餐,商家在市场融合创新、服务发展等方面发力迅猛。

哈尔滨有着“西餐之都”的美誉。为迎合现代人追求精致就餐的需求,很多哈尔滨烧烤店把俄式西餐元素融入其中。

比如,传统意义上的烧烤是不需要专业厨师的。道里区群力的壹烤城烧烤店,请来了一位俄式西餐店的主厨。主厨潘伟告诉记者,俄式西餐中有许多菜品是烤制出来的,哈尔滨烧烤将其吸收融合,实现了另一种创新。

潘伟介绍了两道烧烤菜品:烤土豆和烤茄子。该店的烤土豆与俄式烤土豆不同,俄式烧烤通常将土豆切成小块或条状,然后用盐、胡椒粉等调味料腌制,再行烤制。哈尔滨店面则是把一斤多重的克山885土豆先烤熟,瓤儿抠出来,加上洋葱、西芹、火腿、沙拉酱,和上土豆泥,加芝士放烤箱里烤……最终土豆皮金黄酥脆,内部软糯,口感丰富。这既是一道菜也是一道主食。烤茄子则将茄子切成块状,然后用橄榄油、盐、胡椒粉、蒜末等调味料腌制……烤制后的茄子外皮金黄酥脆,内部鲜嫩多汁,味道浓郁,下面还铺上一层海苔,别有风味。

这些,最终摆放在精致的餐盘里,颠覆了人们对烧烤的印象,获得了食客的青睐。

针对年轻人求新求变、愿意尝鲜的特点,冰城烧烤在食材开发上已完全“不拘一格”,迈入烤肉、烤菜、烤水果甚至“烤万物”的时代。

创新菜品层出不穷。比如鸡翅包虾,即把鸡翅剔完骨,里面放上虾肉烤制;再如烤蜜汁菠萝,用新鲜的菠萝涂以蜜汁烤制。还有烤草莓,将草莓外包五花肉卷……让烤品既鲜又香,营养丰富,肥而不腻。

“我在哈尔滨吃到了一种很新奇的东西:玫瑰花烤串,哈尔滨烧烤真的遥遥领先!”网友“肉装小鱼”发布了美美的烤串图片。这是道里区大威姐串店的创新烤品——烤玫瑰花馒头。烤过之后,菜品外形如同一串串起来的玫瑰花,一口咬下去,外酥里软,既浪漫又饱腹,成为顾客必点的网红款串品。

### 专业“厮杀”

#### 冰城烧烤开始卷文化“气质”

哈尔滨目前有5000多家烧烤店,黑龙江有烧烤店59000多家,数量居全国第一。“一条美食街上,10家里面有4家是烧烤店。”灰太郎烧烤负责人丁洪雨说,冰城烧烤店面众多,竞争激烈,市场集中度也越来越高——店家挖空心思,“卷”烤品内容、装修特色、服务品质……现在,又开始卷底蕴。

今年4月,经过店家申报、官方评定,哈尔滨两家连锁烧烤店与齐齐哈尔烤肉一起,被纳入了省级非物质文化遗产代表性项目保护名单。一家是灰太郎烧烤南京路店(满族烤肉配方),另一家是南岗可口香烤店(满族皇室烤肉秘方配制)。

“满汉全席中有部分是烧烤菜。哈尔滨作为满汉全席北派传承地,最早的烹饪方式就是烤,先有烤,后有烹。”北派满汉全席非



玫瑰花烤串。

遗传承人张金春介绍,满汉全席中代表性的烤品有烤全羊、烤乳猪、烤羊排、烤全肘等。满族的许多食品都是烤制而来,像烤鱼、烤鸡、烤鸭等。随着各民族的融合,从烤到煎、炸、烹、煲,再加上器皿的变化,各种烹制方式才逐步发展传承至今,形成中餐百花齐放的饮食特点。

此次两家烧烤店凭借传承特制配料被列为非遗保护单位。董绘介绍,“沈阳烧烤重糖,四川、贵州烧烤重辣,哈尔滨烧烤是在原味肉串基础上,比较重视配料调制,与西北、南方烧烤都不一样。这也是哈尔滨烧烤的一大特色,即肉香中带着配料的香味。”

哈尔滨烧烤的不断创新,带动酒类、饮料、耗材等销量也持续攀升。烧烤配啤酒,在哈尔滨是标配,因此,烧烤店啤酒的销量占整个餐饮市场总销量的一半以上。来自啤酒经销商的最新统计,今年1-5月,哈尔滨烧烤店的啤酒总销量超过1200万箱,73100吨,这意味着,平均一家烧烤店就消耗掉大约14吨啤酒。



融合俄式西餐的烤茄子。



特色烤土豆。

# 太阳岛夜公园 晚上有光影秀

## 入园免费,最佳观赏时间20时至21时



太阳岛光影秀。

本报讯(记者 张鸣霄)夜幕降临,太阳岛上灯光全部点亮,暖光映衬着江景和岛内的夜景,十分迷人。这就是太阳岛风景区全新打造的夜公园。夜公园不但免费,还有炫彩的光影秀,最佳观赏时间:20时至21时。

以夜游为出发点,太阳岛夜公园结合四大主题色,充分挖掘景区自然生态禀赋,通过现代科技手段模拟出如梦如幻的景象,为游客带来别样的夜间游览体验。

坐落广场上,五色草打造的几条坐龙形状的景观,因光影变化,营造出奇幻、大气的氛围。运用数智三维投影技术展现出龙腾跃、自然山水等一幕幕震撼人心的视觉效果,配合现场音响,辅以地面的互动光影,呈现出沉浸式的3D光影盛宴,尤其是火龙和水龙的投影效果,获得了游客们的一致好评。

在太阳岛夜公园的灯光秀中,太阳湖和太阳瀑的两处主灯光造景区十分绚烂。夜晚的水阁云天灯光造型变化奇特,太阳湖中的天鹅雕塑在镭射灯光的交错互动中,变得格外明亮,仿佛水中的天鹅即将展翅飞翔。

夜晚的太阳岛处处都充满着灯光带来的惊喜效果,在笨熊乐园、栖凤台、森林小径及太阳岛风情街等处,也都通过庭院灯、投影灯及照树灯等照明设施,呈现美轮美奂的效果。

太阳岛通过独特的夜间景观和娱乐活动,为游客提供了不同于日间的新鲜体验,满足了人们对于休闲娱乐多样化的追求。夜公园不仅展现了太阳岛的自然美景,还融入了地方文化和艺术元素,通过灯光秀等形式,传播了哈尔滨的历史文化,同时也展示了科技与艺术结合的创新成果,成为哈尔滨乃至黑龙江省的一张亮丽名片。

# 提升食品安全水平 引导健康消费理念

## 平房区(哈经开区)对餐饮单位食品安全及“小份菜”推广情况开展检查指导

本报讯(实习生 魏诗睿 记者 李佳琪)为进一步提升餐饮单位食品安全水平,引导广大消费者树立健康消费理念,近日,平房区(哈经开区)市场监管局联合建安街道对辖区内餐饮单位食品安全及“小份菜”推广情况开展检查指导。

检查人员以推进餐饮质量安全提升为目标,围绕餐饮单位是否严格落实索证索票及进货查验制度,是否认真执行健康管理制度、食品加工操作区域环境卫生及餐饮具清洗消毒是否符合规定、是否按

照要求贮存食品等方面进行重点排查。对于在检查过程中发现的问题,检查人员及时下达责令改正通知书,指导监督餐饮单位整改落实,及时排除安全隐患。

平房区(哈经开区)市场监管局现场对餐饮单位“小份菜”菜单设置、桌牌摆放、制止餐饮浪费消费提示等方面进行检查指导,督促餐饮单位继续加大“小份菜”推广力度,将杜绝食品浪费理念向广大消费者普及,形成崇尚节俭的良好社会风尚。

## “行走‘夏都’·阅读冰城之哈尔滨节日”系列报道⑩

# 领略计量文化 解开历史谜题

## 走进黑龙江省计量博物馆,探寻计量古今文化魅力

本报记者 于博洋/摄

我国古代第一任“计量局局长”是谁?宫廷御医如何保护他的秘方知识产权?俄罗斯的计量器有什么特点?来黑龙江省计量博物馆,解开这串问号,感悟计量历史的深邃和厚重的同时,领略计量文化的风采和魅力。

黑龙江省计量博物馆位于松北区创新二路1218号,是我省首座专业计量博物馆。馆内展品历史跨度从先秦至今,地域广度遍及世界各国,设置有古代、民国、国外、现代陈列厅和全国唯一的俄罗斯计量陈列厅,以及一个全国首创的计量作弊防范展示厅。博物馆通过2000多件实物与大量文字、图片和多媒体手段的应用,诠释了计量历史的发展脉络和内涵精华。

### 2000余件展品见证我国悠久计量历史

“度万物,量天地,衡公平”,中华文明五千年,计量历史源远流长。在古代计量器陈列厅,记者看到一套先秦时期的算筹。据黑龙江省计量博物馆馆长李冰介绍,这套算筹共12支,由兽骨制成。算筹经东汉“算圣”刘洪改进,发明了算盘,沿用至今。另外,博物馆收藏了秦始皇统一六国后制作的秦权(即秤砣)。记者看到,大秦国制作的秦权上刻有当时秦始皇统一度量衡的诏令。李冰表示,由此可以推断,秦始皇是我国的第一任“计量局局长”。

展柜中,一架清代宫廷御医使用的天平乍一看并没有什么不同,讲解员闫萍介绍:“它可不简单,蕴藏着古人保护知识产权的智慧。秘密就在砝码上。古代御医使用的砝码就是他自制的密码本,药方里的配料只有通过他自己的天平和砝码称量才能最终确定用量。”这种在计量器具上加密码的方法,就是御医给秘方上的“保护锁”。

随着科技和工艺的不断改进,明清两代度量衡器的制作愈加精良,造型更加考究。唐代的鎏金工艺臻成熟;宋代发明的戥子秤在民间广泛被使用;元代的青花瓷工艺也被用在砝码的制作上。名贵的明代

花梨木天平、罕见的清代紫砂斗、做工极其精巧的清代官制铜函砝码……这些珍贵的计量器在博物馆内一一呈现。

### 一块老电表折射冰城工业地位

民国时期,度量衡的改革进入了一个新时期。在民国计量器具展区,陈列着一块“伪满时期”康德九年(1942年)的电度表,在设计原理、功能甚至外观上都与今天我们所使用的电度表极为相近。讲解员闫萍介绍,这块电度表证明了当时我国东北地区已经率先进入电气化时代。

20世纪初,哈尔滨被誉为“东方小巴黎”,琳琅满目的商品需要使用来自世界各地的计量器具进行交易。哈尔滨堪称计量器具“万国博览会”,因而形成了计量史上的一道独特的奇观。有博物馆从中央大街搜集来当时英国银行使用的天平和法国的琉璃工艺天平。

新中国成立之后,计量事业开启了新纪元。计量又被誉为“工业之基”,作为共和国的工业长子——哈尔滨重工业基础雄厚,拥有一大批工业大厂——哈尔滨汽轮机厂、哈尔滨锅炉厂、哈尔滨电机厂……这一个个响当当的名字的背后离不开计量巨大的技术支撑和保障作用。展厅里一件件刻着各国文字的计量器具,让参观者回到了那个如火如荼的建设岁月。

### 俄罗斯计量器具陈列馆是国内唯一

中俄两国交往密切,计量文化在两国交流中渗透到了从科学技术到日常生活中的各个方面。黑龙江省计量博物馆内



黑龙江省计量博物馆。

拥有国内唯一的俄罗斯计量器具陈列馆,馆内的计量器具不仅计量精准,更展示了俄罗斯民族独特的审美,每一件都堪称艺术品。

记者看到,博物馆内陈列着一组俄罗斯早期的秤砣,最下面的秤杆后端的球形中可以放置秤砣,设计十分别致。同时展出的还有俄罗斯挂式天平,俄罗斯特有的马蹄形弹簧秤,一组由六分仪、沙漏和望远镜组成的航海三件套等。捷克斯洛伐克、匈牙利等国家生产的电表等计量器具也同时在此展出。

据介绍,俄罗斯标准化、计量与认证

学院莫斯科总部校长沃罗宁先生等一批俄罗斯计量专家学者,曾对馆藏的俄罗斯计量器具予以高度评价:年代之久远、品类之丰富,堪比莫斯科和圣彼得堡的博物馆。

另外,黑龙江省计量博物馆在国内首创计量作弊防范展示厅。该馆是首批授牌的国家市场监管科普基地、黑龙江省科普教育基地、中国计量测试学会科普教育基地,也是十余所中小学的校外课堂和多所省内知名院校的实践教学基地。据李冰介绍,该博物馆正在研发系列研学项目,供更多青少年参观、学习。

# 普及分类知识 增强环保意识

## 哈尔滨市社区持续开展垃圾分类宣传活动

本报讯(记者 霍亮)近期,哈尔滨市社区垃圾分类宣传热度持续升温,知识讲座、文艺表演、现场演示……一场场别开生面的垃圾分类主题活动在街头巷尾、庭院公园里上演,增强了居民环保意识,也丰富了市民社区文化生活。

在钢铁社区,网格员向居民普及垃圾四色分类,以及家庭日常生活如何正确投放有害垃圾、有害垃圾的分类方法

等相关知识,解答了大家在垃圾分类过程中遇到的疑惑和问题,传播了“垃圾分类、人人有责”的理念,倡导大家践行低碳生活,推动源头减量。

在颐和社区,河广社区开展垃圾分类主题活动,社区工作人员通过自带菜品,更加生动地讲解厨余垃圾的分类处理方法,以及如何区分可回收物、有害垃圾、其他垃圾,让居民更好地掌握垃圾分类知识。



## 哈尔滨音乐厅演出信息

“来自欧洲的问候”交响音乐会  
时间:2024.7.12 19:00  
票价:80元(惠民)/120元/180元/280元  
古典留声机——一生必听的经典旋律  
时间:2024.8.17 15:00 票价:100元  
演出地点:哈尔滨音乐厅(群力大道1号)  
业务电话:0451-84692455  
售票电话:0451-84699400



加微信、赢门票  
关注最新演出资讯,请加入  
我们的官方公众微信:yyh0451