

送出“一头半猪”、300斤豆浆,品鉴会成竞赛场——

冰城老字号借势旅游热“推陈出新”

■实习生 杜佳鑫 本报记者 李木双 文/摄

作为哈尔滨招牌美食,锅包肉成为第九届哈尔滨西餐文化节上的一项重要美食体验项目。27日,在老字号嘉年华上,老厨家、九转小磨、同合居、厨掌柜四家餐饮企业同场开展锅包肉品鉴活动,吸引了众多本地市民和外地游客前来免费品尝。

5个厨师不停供应 老厨家送出超1500份锅包肉

27日,中央大街老字号嘉年华活动的入口附近,锅包肉的香气随风袭来。而已经排到中央大街上的队伍,成了“好吃”的现实代言。

在老厨家摊位,厨师们忙到飞起,刚刚出锅的锅包肉很快就被分给等候多时的人们。老厨家是制作锅包肉的代表企业之一,企业负责人郑树国告诉记者,为了满足品鉴会的需求,他共安排了5个厨师分为两组制作锅包肉。从上午10时至18时许,企业共送出1500余份试吃锅包肉。

“我们希望通过本次活动,让大家更喜欢锅包肉,也会将锅包肉的制作方法公开,让更多普通家庭也会制作正宗的传统锅包肉。”郑树国表示,锅包肉作为哈尔滨本地菜的代表,也承载着哈埠美食的历史,希望与其他餐饮企业一起,将哈尔滨的美食文化发扬光大。

有吃有喝展现特色 九转小磨配送300斤豆浆

在九转小磨的展位前,排队的人们不仅可以领一份供品鉴的锅包肉,还可以扫码领一袋豆浆。

“一桶豆浆是50斤,现在已经卖空6



桶,刚刚通知门店再送一些来支援。”展位负责人芦芳告诉记者,九转小磨当天不仅带来了现场品鉴的锅包肉,还有店里非常叫座的招牌豆浆。

“我们制作的锅包肉口味好,店里豆制品也非常受本地食客和游客的喜爱。”作为以豆制品见长的企业,九转小磨此次参加老字号嘉年华,不仅要展现企业菜品的口味,也希望通过市民反馈进行菜品升级,企业也在迎合市场的调整中受益颇多。

随着哈尔滨旅游热度攀升,九转小磨为了满足游客和年轻人的需求,推出了小盘菜,市场反馈非常好。芦芳表示,希望通过本次活动,巩固本地老顾客的同时,吸引更多游客,提升企业知名度。

炸丸子、锅包肉都送 同合居亮招牌菜引流

同合居展位上,两个盘子里分别装着店里招牌菜炸丸子和锅包肉,吸引了不少

冰城美食老饕。“我去同合居,必点的一道菜就是炸丸子。今天又尝了一次,把我馋虫勾起来了,明天还得去店里吃一顿。”市民吴先生说。

“我们今天准备了100斤的炸丸子肉料,锅包肉原料也超过300斤,目前基本已经用完,店里调来的原料也快了。”展位负责人孙桂华告诉记者,截至18时,店里准备的原料已经开始补货。虽然预计当天品鉴会很火,但没想到本地食客和游客这么捧场。

她表示,第一次参加哈尔滨西餐文化节,企业希望将最好的一面展现给新老顾客。他们当天不仅参与锅包肉品鉴赠送活动,还带来了老式烧鸡、松仁肠等食客们喜欢的招牌美食进行售卖。

“哈尔滨旅游火爆,给我们带来了更多的消费者,今年哈尔滨旅游热让企业销售额翻倍。”孙桂华说,为了接住流量,企业针对南方游客清淡口味对一些菜品进行改良,为食客提供传统口味和清淡口味



老字号嘉年华上的东北美食盛宴。

两种选择,提升顾客的体验感。

多种口味美食引客 厨掌柜力推东北融合菜

相较于其他3家老字号,开店20年的厨掌柜成为参加品鉴活动中最年轻的企业。品鉴现场,厨掌柜的展台也是人流涌动。

“哈尔滨的旅游火爆,游客进店数量及店铺销售额增长均超过20%,这让我们更愿意参与推广东北美食。”企业展位负责人伊佳奇说,即便店铺没有地处景区周边,仍实实在在地分享了哈尔滨旅游热带来的红利。旅游市场带动餐饮市场繁荣,让企业有了拓展的动力。目前,企业第四家直营店已经基本完成筹备,8月将正式营业。

下一步,企业将在东北菜研发中加大投入,保持东北菜传统口味、价格亲民亮点的同时,研发出适应不同口味人群的融合菜,增加食客舌尖上的享受。

巨幅彩绘现身香坊街头

香坊区老城区「微更新」再添新亮点

本报讯(刘喆 记者 刘妹媛)“据说找到5瓣丁香花的人获得好运,我要把这满满一墙的好运收入‘怀中’!”“这个工业风的火炬太酷了!”近日,一幅画有5瓣丁香花、轴承齿轮、火炬等元素的巨幅彩绘现身香坊区三合路。彩绘长21米、宽13米,共273平方米,从公滨路高架桥南直路往三合路方向远远就能看见,引来来往市民游客关注。

据彩绘相关设计人员介绍,丁香花是哈尔滨市花,在墙面上肆意绽放象征着城市的生机勃勃与活力无限。轴承齿轮代表着香坊老工业基地,展现出力量与坚韧。丁香花的柔美与轴承的刚硬相互映衬,展现了生活中柔软与坚强的两面。火炬,象征着奥林匹克精神,光明、团结、友谊、和平、正义,是勇气与激情的象征,寓意着青少年将在关怀中向阳而生,茁壮成长,也表达出对即将到来的2025年第九届亚冬会的祝福。

香坊区是哈尔滨市主要的发祥地和最早的市辖区之一,包括哈电集团“三大动力”在内的众多为新中国建设立下汗马功劳的“国之重器”汇聚于此,为香坊区赢得了“中国动力之乡”“中国能源之乡”和“中国装备制造业的摇篮”等美誉,积淀了厚重的工业文化。此幅彩绘把机械感的火炬融合进盛开的丁香花和轴承齿轮中,勾勒出兼具艺术美感又能代表香坊区老工业基地特色的艺术画卷,让人们在打卡拍照的同时去了解、传承香坊厚重的工业文化。

“2023年,香坊区深入践行以‘城市之变’引领经济社会高质量发展的工作要求,从老城区微更新、历史文化赋能、产业发展协同、服务乡村振兴出发,建成了14个文化创意街区。”香坊区文化和旅游局局长杨立夫说,“今年,我们对已建成的创意街区进行提档升级,增添新元素,完善街区周边基础设施,赋予新的文化内涵。民生路街道、铁东街道等依托区域特色,持续打造具有香坊特色的文化创意街区。同时,扩面植入亚冬会元素,在哈平路、三合路等依托水塔、墙体墙面,通过亮化、彩绘等形式增添火炬元素,在营造喜迎亚冬会氛围的同时,持续提升老城区精细化、网格化管理水平,扮靓城区环境,打造彰显冰城魅力的宜居香坊‘新窗口’。”



三合路上的巨幅彩绘。



西餐节上“大师教你做西餐”

大厨手艺现场展示,独家美味让食客唇齿留香

■本报记者 刘希阳 文/摄

徜徉在夏日的中央大街,喝一口马迭尔精酿啤酒,吃一口罐牛肉,再配上一勺俄罗斯空运来的鱼子酱,一定很惬意吧。这些在第九届哈尔滨西餐文化节主舞台“大师教你做西餐”活动上,都能品尝到。如果27日下午错过了西餐“饕餮盛宴”,28日傍晚还可以来到位于中央大街与东风街交口处的西餐文化节主舞台,品尝主厨们刚做好的美味。

够鲜!大厨现场烹饪,美食出锅即可食

27日15时,位于中央大街与东风街交口处的哈尔滨西餐文化节主舞台,已被热情的市民和游客包围。主舞台上,来自马迭尔西餐厅的服务人员,从储酒器里打出一杯杯马迭尔精酿啤酒,分发给现场的游客免费品尝。夏日里,喝上一杯凉凉的啤酒,感觉非常惬意,“和一般的啤酒不同,感觉更醇厚。”来自北京的王先生说,“第一杯着急,干了。一会儿再来一杯,还得仔细品味才有韵味。”

主舞台上还同步飘来阵阵菜香。身穿白色厨师服的大厨,用筷子在锅里搅拌着,香味四溢。“今天我们带来了罐牛肉和红烧汤,都是现场制作。”马迭尔西餐厅工作人员说,“等做好了,会分享给大家品尝。”

有范儿!“夜宴”走上中央大街,秘制沙拉口味不一

俄式西餐在哈尔滨渊源已久,并孕育了一批知名老店和优质的西餐企业。在马迭尔西餐厅展示后,波特曼西餐行政主厨穆树玉就带着美食来到了主舞台,开始摆盘准备“夜宴”。

波特曼西餐带来了俄罗斯黑、红鱼子酱,以及俄式烤奶汁桂鱼、俄式无糖果脯面包、香肠。特别是餐台中央,一个立方体冰块内冻着的一条大马哈鱼格外抢眼。“大马哈鱼和鱼子都是从俄罗斯空运来的。”穆树玉说,“食材是美味的保证。波特曼西餐厅已经有30年的历史,我们的目标是成为百年老店。”

当天,穆树玉在台上为游客现场制作了波特曼西餐厅“秘制”的莫斯科沙拉。虽



西餐厅主厨现场制作美食。

然沙拉看似只是胡萝卜丁、苹果丁、火腿丁和鸡蛋碎等常见食材,但酱汁却是波特

曼西餐厅的“独家秘方”。现场品尝后,游客们赞不绝口。

畅享中西美食 品味冰城佳肴

(上接第一版)尽显哈尔滨“中国西餐之都”风情。

“哈尔滨的俄式西餐很地道,也很受欢迎,每年我都接待来自全国各地的人来品尝俄式西餐。这次活动中,我将和来自世界各地的西餐主厨们一起探讨西餐的菜式和做法,这让我很期待。”哈尔滨一家西餐厅的主厨伊万说,他曾在俄罗斯阿穆尔州多家餐厅担任主厨。

马迭尔西餐厅、海梅西餐厅、波特曼西餐厅、秋林西餐厅……参与巡游的25支方队中囊括了哈尔滨众多知名西餐厅,在活动中展示了丰富多样的西餐文化。波特曼西餐厅是哈尔滨西餐节的“常客”,负责人张克山告诉记者,西餐节是非常好的机会,拉近了企业和市民的距

离,“我们想把西餐文化推广出去,让西餐走进千家万户,扩大‘中国西餐之都’的品牌影响力”。

焕发风采

老字号融入西餐节

在百年老街上,珍馐美饌与食客的邂逅,再一次印证了哈尔滨西餐文化节的魅力与人气。本届西餐文化节不仅促进了餐饮与城市旅游相互融合,同时也是一场中式美食与西餐的交汇呼应——今年巡游队伍中新增了很多本土老字号企业,让人们感受到“老字号”并不老,反而自信昂扬、朝气蓬勃。

巡游队伍里月亮八珍很吸引人注意。“中华老字号”哈尔滨月亮八珍食品有限公司成立于1989年,巡

游队伍特别展现了“上世纪90年代风情”,模特们身穿复古波点裙,头戴爆炸头假发,在与游客合影环节时还专门搭配外放复古歌曲,与现场观众亲切互动。

“我们第一次参加西餐节,心情特别激动,提前半个月就开始筹备。希望以活力四射的形象让大家重新认识老字号。”月亮八珍企划总监彭程芳说,希望借由本次盛会展现哈尔滨老字号文化内涵,企业也能借用文化节的高人气达到宣传自家品牌的目的,一举两得。

哈尔滨作为中国西餐业的重要城市,已成功举办了多届国际西餐文化节。这一盛会以其独特的主题和创意,成为中外西餐文化交流的重要平台。“这一次,哈尔滨再次向世界展现了作为‘中国西餐之都’的风采,以及在本土美食领域中的创新和实力。”一名游客这样说。

地铁线网串起主城区生活圈

(上接第一版)站点距离中华巴洛克历史文化街区只有50米,来这里“逛吃”的市民游客特别多,都是奔着“张包铺”“张飞扒肉”“北三光头”等当地知名小店去的。地铁直达,让更多市民游客沉浸式享受老道外的烟火气和“慢生活”。

站点设计别具一格 尽显冰城历史文化底蕴

坐过哈尔滨地铁的游客发现,这里的地铁站几乎每个站点都极富创意。乘坐哈尔滨地铁,不仅是一次舒适便捷的绿色出行,更是一趟城市文化的历史穿梭。快节奏的城市生活中,嵌入地铁车站里的文化元素,让心情更加放松,出行更加愉悦。

哈尔滨地铁2号线作为展现一江两岸历史文化和城市发展缩影的观光线,在开通不久,便获得了2021年度美国缪斯设计金奖。这是设计领域的国际性大奖,旨在发掘建筑、室内、时尚等领域的杰出设计。

中央大街站大量运用室外设计手法室内化,把百年老街的风韵与车站融为一体。31块独立的电子屏幕画面,以艺术的处理手法讲述着这条老街上不同风格建筑的前世今生。珠江路站,设计了名为《百年香坊》的艺术壁画,提炼香坊火车站、水塔、教堂、哈尔滨啤酒厂、田家烧锅等香坊区特有的建筑元素,通过开埠、建设、生活等场景,再现了百年香坊的市井风貌。

地铁3号线车站同样凝结了城市文化与历史的精华。中华巴洛克街区站设计中包含典型的中华巴洛克建筑元素:雕刻精美的石柱、华丽的拱门和精致的立面。仿古建筑的店面,吸引了众多市民游客打卡拍照。李军介绍,中华巴洛克街区站今年将结合中华巴洛克历史文化街区地理位置特色,开展义务讲解活动,普及地铁乘车知识的同时,讲述哈尔滨老道外的历史与文化,让乘客能够更深入地了解老道外的历史,更加热爱这座城市。

座椅加热、空调分区 智慧地铁幸福满满

乘坐地铁出行的幸福感,还来自于哈尔滨的智慧地铁线网。2021年9月,哈尔滨地铁2号线建成全国首条“线网型智慧地铁”,如今,哈尔滨地铁线网实现了绿色智慧出行需求全覆盖。

手机没电了也能坐地铁,在智慧行App上开通地铁刷脸后,即使没电也能刷脸进出站,戴着口罩也可识别。哈尔滨地铁成为全国首条支持戴口罩人脸识别过闸进出站的城市地铁。

今年的夏天太凉了,几乎就没热几天。尽管气候宜人,但对于体感温度来说,有的人怕冷、有的人怕热。今年夏天,哈尔滨地铁开设了强冷、弱冷两种温度的车厢空调,做到了“众口可调”。

2021年哈尔滨地铁2号线开通之时,地铁车厢就有了冬季座椅加热功能。目前,哈尔滨地铁线网都有座椅加热的功能。“冬天坐地铁也太舒服了,下边一暖,全身都不冷。”早高峰上班族最喜欢的就是这个功能。

(上接第一版)记者在现场看到,哈尔滨西餐中特色的战斧肉排、罐焖羊肉,马迭尔西餐厅的盘肠等进行了现场展示,让市民游客食欲大开。

穿越百年,冰城西餐文化历史悠久

在西餐文化展现现场,主办方将哈尔滨西餐文化的由来、发展以及特色餐厅分别以文字和照片展板的形式进行了介绍,同时对哈尔滨西餐的风格、烹调手法、造型技艺进行了介绍。

哈尔滨西餐业已有120多年历史。19世纪末,随着中东铁路的修建,大批俄国人进入哈尔滨,西餐业应运而生。哈尔滨开埠后,在哈尔滨经营西餐的既有俄国人、希腊人、波兰人、德国人,也有大批中国人,形成了品种繁多的饮食文化。1937年,哈尔滨的西餐厅多达260余家,主要集中在道里和南岗,特别是中央大街两侧的最为密集。

历经百年风雨,哈尔滨西餐业在进入新时代后再度焕发光彩。2017年,哈尔滨荣获“中国西餐之都”称号。如今,西餐已成为哈尔滨市一张亮丽的城市名片。

两位安徽游客边走边说,“难怪都推荐到哈尔滨吃西餐,原来哈尔滨西餐文化这么悠久”。从浙江跟父母一起来旅游的11岁女孩举起手机,把文化展上的大列巴和哈尔滨西餐文化历史介绍一一拍了下来。女孩告诉记者,“回去可以讲给老师和同学,把哈尔滨的魅力带回家。”