



受益旅游热,助力冰雪游。使出浑身解数,让“冰城味儿”吃在嘴里、暖在心里——

求新更用心 冰城餐饮业“宠客”再升级

■实习生 何睿 本报记者 李佳琪文/摄

“在哈尔滨,每天都在愁吃什么。好吃的太多了,都想尝尝!”近一段时间,社交平台上游客推荐哈尔滨美食、东北菜“打卡攻略”等帖子大量涌现,不少游客来哈尔滨的第一站便是打卡美食。

游客青睐冰城美食,不仅仅是因为味道、花样,还有拉满格的服务态度和给力的情绪价值。想吃铁锅炖,又想口味再辣一些?立马安排新品;拉着行李箱就餐不方便?旅行社寄存区域很快开辟出来……不少餐厅专门设置打卡点,服务人员牢记周边“旅游攻略”,甚至展开日常外语对话学习。为了更好地服务游客,哈尔滨餐饮业使出“十八般武艺”,游客吃在嘴里、暖在心里。

“东北特色美食”搜索量爆增,外地游客:吃不完,根本吃不完

“我在网上搜了很多攻略,哈尔滨不仅好玩的地方多,好吃的更多。我收藏了很多美食地图,打算‘按图索味’。”在小红书上,一位重庆游客将自己收集的哈尔滨美食地图“贡献”出来,希望能帮到更多游客。

进入冬季,哈尔滨美食的搜索量不断上涨,尤其是外地游客,希望能挖掘出更多的地道美味。美团、大众点评数据显示,近日,外地游客到哈尔滨最喜欢吃以铁锅炖为代表的东北菜,“东北铁锅炖”“东北铁锅炖大鹅”搜索量环比增长103%;其次是俄餐以及东北特色烧烤。携程美食榜单数据显示,哈尔滨等滑雪热门目的地进入火锅店搜索热度增长TOP3城市。

锅盖一掀,热气裹挟着浓郁香气扑面而来;炖得软烂的排骨、肥美的鸡块,浸在红亮浓稠的汤汁里各色面食……这是铁锅炖没错,你以为这就完了?事实上,“炖万物”的冰城铁锅炖如今已悄然一改粗犷形象,变得精致、可爱起来。哈市不少商家在铁锅炖“搭子”的花卷、大饼等面食上做起“文章”,色彩、形态各异的小花卷,长着眼睛、鼻子和嘴巴的小茄子、胡萝卜、小土豆,还有各种可爱的卡通形象面人。“这是纯纯的东北公主的下午茶”“铁锅炖竟可爱到我舍不得吃的地步”……一些游客感叹,哈尔滨的浪漫,已经到了吃顿饭都能被惊艳到的程度,太贴心了。



众多食客在店内等候。

“两手抓,两手都要硬”,菜品与服务“花样翻新”

让第一次来到哈尔滨的游客吃到好味道,让再来冰城的游客吃出“新味道”……冰城餐企在核心竞争力上铆足了劲儿。

“我们从上个月开始选料,近期推出了铁锅炖大鹅、得莫利炖鱼、白肉余血肠等10余道东北特色菜。”作为哈尔滨的美食地标,老厨家除了招牌菜锅包肉外,还扩容菜单,让游客品尝到更多的“东北味道”。老厨家第四代传承人郑树国介绍,店内将经典东北菜“集合”,让顾客有了更多的选择。

“我们一直很注意倾听游客的声音。一些南方游客很愿意吃辣,我们就新推出了香辣排骨鸡锅。”灶座小锅饼创始人王占东称,新口味的铁锅炖推出后很受欢迎,近一个月线上团购量达9000余单。

在精致服务上,诸多餐企的心思越来越多。“应客人需求将锅包肉剪成小块,油炸冰棍和美丽豆沙从论盘卖改为论个卖,一些经典菜品推出小份菜。”郑树国表示,冰雪季来临前,老厨家更新了菜单,每道菜标注了主料的克重,客人在点菜时能做到“心中有数”。老厨家部分门店还专门开辟出场地,免费摆放相关旅游线路产品介绍,方便游客选择。

灶座小锅饼饭店里设置了免费冰激凌、

零食、热饮区,在洗手间等区域为食客贴心准备了漱口水、发卡、眼镜布等,为游客营造“到家”的感觉。“为了满足一些玩得晚,到得晚游客的餐饮需求,部分门店延长了营业时间。”王占东说,很多门店在景区附近,正常21时闭店,但为了满足游客就餐需求,会视客流量情况,将营业时间延长至0时。

在塔道斯西餐厅,店面对每位员工进行了英文、俄文培训,还让员工们了解哈尔滨旅游概况,努力成为食客的“旅游顾问”,为其解答旅游咨询。

记者走访时看到,一些饭店忙着对店内、店外进行布置,为市民游客增添更多打卡点。在红霞街“你的邻座”餐厅门外,商家打造了粉红色装饰树、繁花座椅;宽街俄餐馆门口摆放了近3米高的大巴“面包树”;塔道斯西餐厅将在二楼阳台打造雪人打卡点。

“冷经济”刺激“热消费”,冰雪季餐饮持续火爆

中午12时许,位于道里区通江街的灶座小锅饼铁锅炖门店,等候的食客已排到了门口。

“午饭、晚饭高峰时段一般都会出现排队等候的情况,尤其到了冬季旅游季,等候的顾客更多。”该店前台负责人介绍,随着冰雪季到来,到店顾客80%以上是外地游客,

有的还拉着行李箱。为此,店内特地开辟出行李箱存放区。近期晚餐高峰期持续时间从17时许一直到20时许。

“餐厅客流量明显上升,店内不断丰富室内演出节目,以便给客人更好的体验感。”塔道斯相关负责人尹成权介绍,近来餐厅游客不断增长,还有很多境外游客来餐厅听音乐、享美食。

记者从美团外卖了解到,11月以来,“烧烤”“茶饮”“铁锅炖”“麻辣烫”成为外卖平台热搜词。哈尔滨中央大街美团配送站点负责人高山介绍,旅游热带来外卖订单量持续增长,游客不仅点东北特色美食,更愿意在外卖平台购买保暖防寒装备,实现即时送达。记者从美团外卖了解到,平台对外卖小哥在送餐礼貌用语等方面进行了系统培训,并完善了外卖配送流程,希望在给游客提供优质服务的同时,展现出东北骑手的暖心形象。

冰雪旅游热成为拉动餐饮消费的强劲引擎,推动餐饮消费持续增长。哈尔滨餐饮业求新更求心意,在不断满足游客对美食、服务需求的同时,为冰城餐饮经济注入滚烫活力。



酸菜烧兴凯湖大白鱼、齐市牛肉烧野生猴头菇……

首届新质东北菜创新与研发品鉴会香飘哈尔滨

本报讯(记者 陈悦文/摄)

8日,首届新质东北菜创新与研发品鉴会在哈举行。会上,黑土小鸡炖蘑菇、酸菜烧兴凯湖大白鱼、齐市牛肉烧野生猴头菇等10余道创新东北菜依次亮相,美食专家、餐饮企业代表及网络达人纷纷化身“品鉴官”,现场热闹非凡。品鉴活动不仅让与会嘉宾大快朵颐,还引发众人对黑土地食材的阵阵好评。

此次品鉴会由黑龙江省餐饮烹饪行业协会等单位主办。“来自黑龙江省山水间的特色食材,是东北菜烹饪的基础,其创新与选择直接关系到菜肴的品质与多样性,也为中餐的发展注入了活力。”品鉴会主办方负责人表示,本次品鉴会旨在通过创新食材品种与烹饪方式,创造出一系列各具特色的菜品,满足不同消费者的口味需求,助力黑龙江省餐饮产业发展。

现场,黑土小磨饭店的自创菜品“黑土小鸡炖蘑菇”飘香亮相。据大厨介绍,食材分别选自伊春的溜达鸡、克山的土豆粉、伊春野生榛蘑,且首次在菜品中加入鲜鲫鱼的软鱼骨,使整道菜口感更“肉头”。在保持传统风味的同时

注重创新,旨在为外地游客呈现黑龙江食材的原汁原味。

另外,从鸡西运来的新鲜兴凯湖大白鱼也成为现场大亮点。大白鱼每条重约1.8斤至2斤,是当天从养殖湖捕捞上来的。九转小磨一位厨师介绍:“鱼今早刚到,特别新鲜,做酸菜烧兴凯湖大白鱼。江鱼的独特口感深受外地食客的喜爱。”这种采用当日新鲜食材的做法,展现了黑龙江本地食材的独特魅力。

品鉴会现场,多位餐饮专家、学者以及知名餐饮企业代表以“圆桌讨论”等形式,共同探讨黑龙江省特色食材的创新应用趋势、产业发展前景。“营养美味、具有地域特色的好食材是消费者所青睐的。此次大会搭建了交流平台,让黑龙江省美食获得更多创新食材、创新理念,推动黑土地餐饮文化走向全国。”省餐饮烹饪行业协会会长张金春说。

现场还同步展出了豆皮制作、石磨豆腐等传统技艺,并展示大兴安岭蓝莓、绥化玉米等特色食材。省内13个市(地)供应商与哈市多家餐饮企业现场签约,承诺保证供应食材的质量安全,为消费者和外地游客提供更加放心的餐饮体验。



现场制作鲜豆皮。

“以民为本,公交优先”,市交通运输局积极构建“便捷、绿色、智慧、文明”的公共交通体系——

持续优化公交服务 提升公众获得感幸福感

本报记者 刘希阳



关注市民需求 织密公交线路“一张网”

刚入住华居水木天成小区时,刘先生日常出行不太便利,从家得走出一段距离才能坐上新区1号线。但是没过多久,刘先生出行的烦恼就解决了,出门不到500米便能坐上公交车。为了满足华居水木天成小区及周边居民出行需求,今年上半年,经哈尔滨市公共交通和出租汽车事业发展中心批准,哈尔滨交通集团新区公交公司运营的新区1号线,双向增设杉杉路(师大东街)站和新区第三中学站两处站点。

在即将过去的2024年,不仅刘先生的公交出行方便了,哈市公交线网的优化也惠及了更多公众。2024年,哈尔滨市交通运输局围绕“提升服务效能,营造高品质出行环境”目标,结合新建、新开通的街路情况,围绕新建小区、旅游景点及重点建设项目,完成了7条公交线路的优化调整。调整以市民乘车需求为导向,填补公交网络空白。线网的优化涉及10个新建小

区,解决了近5万名市民的公交出行问题。

线路调整后,公交58路延伸至化工路昆仑时代小区,解决了新建小区居民的公交出行问题;公交53路、269路延伸至新开通的金香路、汇智路,填补了新街路的公交服务空白,同时增强了新建小区与地铁的接驳;公交26路调整至恒大中央广场小区,既解决了原有线路回车难题,也为居民提供了更多样化的出行选择;公交209路中途走向调整,经过军安路、南昌路,不仅填补了新开通道路的公交服务空白,还解决了征仪花园C区多年未通公交的问题;公交381路、382路兴利村支线调整至王岗骏赫城,有效缓解了该区域居民的公交出行困难。

截至目前,哈市公交线路总数达到256条,线网里程约6000公里,主城区500米范围内公交站点实现100%全覆盖。

综合优化线网结构 强化公交与地铁接驳

11月份,哈尔滨地铁3号线全线贯通,哈市轨道交通“十字+环线”格局正式形成。地铁3号线的贯通运营,正在改变着公众的出行方式。

王先生家在道里区工程街附近,工作单位在群力第一大道,每天早上要在报业大厦乘坐12路公交车到丁香公园附近。“9时到公司,8时就要从家走。”王先生说,“特别是在冬天,等车时很冷,如果遇到雨雪天气,路上出行时间就很难掌握了。”每天8时出发,8时6分在报业大厦站能够坐上12路公交车,乘车11站到达群力第一大道站,下车时间一般为8时30分。“如果遇到雨雪天气,公交车不好走,路上时间可能

更长。地铁3号线新站点开通后,就坐地铁通勤了。”目前,乘坐地铁出行的汪先生,每天往返于地铁3号线丁香公园站至上海街站之间,坐地铁仅需要4站、用时9分钟就到达目的地,节省一半时间。

“十字+环线”的地铁格局,不仅扩大了公众出行半径,也对公交线网布局提出了新的挑战与要求。市交通运输局紧密跟踪地铁建设进度以及运营状态,同时监控公交客流量变化,将持续以实现公交与地铁无缝衔接为目标,积极解决市民出行的急难愁盼问题。

在地铁3号线西北环道里段8座车站正式开始初期运营前,市交通运输

局根据道路通行情况,及时恢复了哈药路、友谊路、上海街上的10处公交站台和56条公交线路,这些线路可直接与地铁进行接驳,日停靠车次近5000余次,极大地方便了周边正阳小区西、东区以及和谐家园等多个住宅区和公路大桥换乘节点的近3万名市民的公交出行需求。据统计,该区域日运送乘客量约5万人次,有效提升了江南江北两地的乘客换乘效率,赢得了市民的广泛好评。

据了解,哈市公交持续强化与地铁线网接驳,目前已有170余条公交线路直接衔接3条地铁线路,形成了畅通的地上、地下立体交通网络。

绿色智慧出行 改善公交“在途”体验

线网长度和站点密度,是公共交通为公众出行提供的必要保障。而车辆、智能服务等,则是在出行过程中,为公众提供安全、舒适、便利的出行条件。

在推广新能源公交车方面,市交通运输局积极响应国家绿色低碳出行号召,全面推动新能源公交车的普及与应用,持续进行新能源公交车的更新。贯彻落实国家政策,及时发放城市新能源交通发展奖励资金,引导和支持公交企业购置新能源公交车,推进环保车型的应用。同时,市交通运输局不断优化办事程序,为车辆更新提供绿色通道。

近几年,哈市公交车辆逐年更新、新增,并且新购置车型主要为纯电动车辆。公交企业近年来购买的纯电动车辆,具有ADAS防撞预警系统、智能主动安全系统、驾驶员防疲劳系统、盲区辅助等功能,在主动安全系统加持下,可以更好地保证公众出行安全。同时,为了适应哈市气候,依托成

熟的三电系统管理控制技术,车辆升级了保温隔热技术和工艺;增设气罐智能排水系统,防止制动管路结冰,整车严寒适应性更强。在特殊情况下,车上乘客还可实现一秒破窗,安全更有保障。乘客门设有踏步散热器和滴漏孔,避免雨雪堆积。座椅下设散热器,取暖效果好,乘客双脚放置空间更宽敞。这些性能大大提高了运营安全系数、运载能力以及服务水平。

记者从市交通运输局公共交通和出租汽车事业发展中心获悉,目前主城区六区公交车数量达到6249台,其中新能源车6115台,占比达到97.9%,城区主干线路实现环保车型全覆盖。

在增加纯电动车辆的同时,交通领域智慧云平台的应用,也让公众从等公交到上车乘坐公交成为可能。以往冬天乘坐公交车,乘客要在数九寒天里等车辆到来。如今,可以通过手机App查看车辆位置,等车辆快到

了再前往站点。在“哈尔滨交通出行”以及高德地图、百度地图App内,可以显示距离查询最近的公交线路及最近的站点,也可输入线路编码查询该线路的站点信息。

在出行规划功能中,可以通过起点和终点设置,实现查询此次出行所有公交线路信息,以便选择最优路线。特别是,在选定一条公交线路后,使用者可以看到车辆实时位置,并能显示预计车辆多久会到站。部分装有客流计数设备的车辆,还能查看车厢拥挤度等信息。

