

# 锅包肉火出圈 哈尔滨红肠香飘万里 非遗美食成冰城旅游最亮招牌

□本报记者 万佳

在这个“朋友圈人人都在度假”的夏天，哈尔滨旅游掀起了夏日旅游新浪潮：热门饭店就餐等位，民宿酒店入住客满，景区景点人潮涌动。其中，以领略哈尔滨美食为名，探寻非遗美食的美食寻根之旅成为时下年轻人热衷的深度旅游新方式。

“不好意思，一周后的包房预订满了。”这是哈尔滨老仁义饭店总经理李玉萍每天接到咨询电话时重复最多的一句话。李玉萍说，进入暑期以来，外地游客明显多了起来。很多外地游客宁可等上一个小时，也要吃上一口正宗的哈尔滨非遗美食。

“喜欢吃锅包肉的一定要来哈尔滨这家百年老店，它家的玫瑰锅包肉外酥里嫩、酸甜可口，一口下去满满的玫瑰花香和肉香。”美食博主小冰在小红书上和网友分享哈尔滨知名非遗美食锅包肉。“许多店里还陈列着当年的老物件和老照片，能将消费者直接拉回民间时期的哈尔滨。”小冰说。

截至目前，我市的非物质文化遗产累计共有278项，其中非遗美食项目约占1/4。近几年，非遗项目融入旅游文化体验，是文化新业态中重要的一环。文旅部数据统计，今年上半年全国规模以上文化及相关产业营业收入同比增长7.3%，文化新业态收入占比接近四成。让优秀的非遗美食成为文化传承的窗口，从而让更多人认识非遗，感受非遗，爱上非遗。



主打东北味的非遗店铺

## 哈尔滨老店 一天卖百份锅包肉

哈尔滨老仁义饭店全市6家店面，家家都要排队，接待的食客有一半是外地客。

“那些从北京上海来的客人说，哈尔滨太凉快了，北京地表温度都60多摄氏度了，哈尔滨这里简直不要太舒服。”李玉萍记得，有两个从北京来的小伙子，来哈尔滨三天，吃了两天老仁义。像炒牛肚、酱窝骨、牛肉锅包肉、焦烧肉条、水爆肚……这些经典菜都是外地游客必点的。游客们直呼，哈尔滨美食好吃、价格实惠，服务还周到。

“仅王府井一个店面，每天卖出的锅包肉就超过一百份。”李玉萍说，外地游客对东北过油、勾芡菜品都很青睐，像锅包肉、溜肉段、扒肉条、干炸丸子这些哈尔滨特色菜品，吃惯清淡食物的南方客刚吃上这种大油食品，口感肯定是香。

事实上，不光锅包肉火爆出圈，哈尔滨红肠、格瓦斯、马迭尔冰棍、大列巴、春光麻花、裕昌烧鸡等哈尔滨传统非遗美食都搭上了冰城旅游热潮。在中央大街上，华梅西餐厅门口排队购买面包的队伍有十多米长，马迭尔冰棍在夏季高峰期日销量达5万余支，营业时间也从21时延长到午夜零时。哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司副总经理张悦说，工厂每天生产量近200吨，肠类产品每天销量近10万根。

## 边吃边赏 独特地域历史文化

在九转小磨、同和居、老昌春饼、老厨家、张飞扒肉等非遗美食店铺内外，都有展示店铺历史传承的海报和实物，许多游客拍照留念，在浓郁的文化氛围中品尝地道哈尔滨美食。

“提到哈尔滨，你们能想到啥？红肠得有吧。走，咱这就去工厂看看红肠咋做的。”拥有55万粉丝的抖音美食博主“野先生y”是地道哈尔滨小伙，他说：“从小吃着红肠长大，红肠里都有啥，咋做的，在去工厂参观之前我也不知道。”正宗哈尔滨红肠，非25道工序不能成就，少一道，少的就不只二十五分之一的味道。比如，馅料要在0-4摄氏度的冰水中腌制，这样才能最大限度地保持馅料的鲜香与配料完美地融合在一起，还要经过20分钟的人工搅拌。有经验的老师傅几乎看都不用看就能准确地将在肠口18-20厘米处打结，手工打结的红肠比机器分割的更能保证肉的弹性。红肠要在40摄氏度的炉膛温度下用果木、硬杂木等木料熏烤。“在红肠的25道制作工艺中，我们能看到哈尔滨传统食品制作的严谨、认真和匠心，我觉得这才是饮食文化的用心和传承。”野先生y说。

哈尔滨非物质文化遗产保护中心非遗部主任王颖介绍说，哈尔滨非遗美食有三大特点，首先许多美食属于舶来品，像红肠、格瓦斯、大列巴等俄式西餐类非遗食品，这类美食在全国非遗美食中独树一帜，受到格外青睐。第二类是伴随闯关东落地哈尔滨，像九转小磨的豆腐，张飞扒肉中的扒肉、红烧肉等。还有一类是融合中西方特色，并在哈尔滨演变出独特的北方特色美食，比如锅包肉等。



窗口展示传统制作工艺。

老厨家第四代传人——非遗传承人郑树国，因为热心宣传哈尔滨非遗美食而圈粉无数。“锅包肉和这个城市相伴共生半个多世纪。作为锅包肉技艺传承人，我有责任和义务把这道城市的代表菜发扬光大。”郑树国说，只要有机会，我都会向游客讲述锅包肉等哈尔滨传统美食以及美食背后的历史故事。我希望若干年后无论是离乡的游子，还是外地的游客，依然能品尝到原汁原味、酸酸甜甜的锅包肉，了解哈尔滨的丰富历史文化。

“在这个快节奏的时代，非遗美食与历史紧密结合起来，人们在品尝美食的同时，追寻独具特色的历史文化。消费者寻味，寻的其实是心灵上与传统文化的共鸣，每一口食物都成为可以吞咽的历史活化石。”王颖说。

## 冰城非遗美食地图 等你来打卡

今年6月，“锦绣南岗 多彩非遗”非遗节系列活动启幕。在这次活动中，邀请400位非遗美食体验官体验南岗区非遗美食，通过美食随手拍，打卡拍摄非遗美食图片或视频，并发布到朋友圈或短视频平台，让这些非遗美食“活”起来。

在南岗非遗美食地图上标有秋林公司、南极冷饮、同和居等八家非遗美食品牌。有幸成为本次活动非遗美食体验官的河北游客小乐“按图索美食”，先后打卡可口香、南极冷饮厅等多家非遗美食店铺。她在抖音上发布了打卡视频，并说，“在可口香烤肉店，我吃到了清皇室烤肉秘方配制的烤肉，这个秘方中含有28种中草药，吃上去既美味又健康。”

不仅如此，许多本地、外地美食探店、吃播博主打卡哈尔滨非遗美食，还整理出各种攻略和全市非遗美食地图。在网上流传较广的一份哈尔滨美食清单上，大部分都是哈尔滨非遗美食。“非遗美食最集中的地点在老道外中华巴洛克附近，人气最旺的应该在中央大街附近。哈尔滨熏鸡、红肠、松仁小肚、老鼎丰月饼、大列巴、风干肠、春光麻花……这些美食传承了哈尔滨百年历史，味道超赞！”抖音博主“吃遍哈尔滨美食地图”是两个纯纯的哈尔滨吃货，他们根据整理出来的哈尔滨美食地图，先后在110家店铺中品尝各类美食，其中大部分是哈尔滨响当当的非遗美食品牌。“我们俩不为赚钱，就是为了回味最纯粹的味道，回忆当年或者与朋友三三两两小聚，或者和父亲第一次下馆子，从熟悉的味道中找到儿时的记忆。”该博主说。

## 非遗美食 不做网红做“长红”

“我们家并没有在新媒体上宣传过，来就餐的游客都是从大众点评或者小红书上看到网友的分享找来的。”李玉萍说，“作为哈尔滨传统老店，我们把主要精力集中在保证食材新鲜、高品质、传统工艺加现代技术提升顾客体验等方面。”

在王府井，汇聚了包括老仁义、九转小磨、同和居、富强大骨棒、老昌春饼等哈尔滨传统非遗美食店铺。同和居店内墙上海报将老店40多年发展历史娓娓道来，镇店招牌“干炸丸子”更是将制作工艺以图文的形式告诉消费者。

黑龙江省旅游协会会长周继文说，随着旅游目的和方式更加丰富和多元，非遗旅游等深度旅游也迎来了消费高潮。随着新生代旅游消费群体的成长与崛起，对体验感和参与感的更大需求催生了新的消费模式。文化游等模式成为当代年轻人游玩新方向。这不仅刺激了文旅供给侧的产品迭代和创新，引领和带动了需求端的扩张，同时也带动各类消费业态提质升级，进一步助推产业发展活力。

去年，哈尔滨市非遗中心推出非遗美食短视频大赛，在众多作品中精选出20多条优秀的短视频作品。“哈尔滨非遗美食资源丰富，我们接下来要做的就是将全市的非遗美食资源挖掘好、整理好，让更多游客尤其是年轻消费者了解它、走近它。”王颖说。



排骨包子



烟肉面包



会讲故事的干炸丸子