



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

锅包肉

一座城市的饮食底气

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,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年就开始从饭店走出来,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”锅包肉用竹签扎着吃的现象已屡见不鲜。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。

在冰城

万物皆可“锅包”

某种程度上,锅包肉是一道体现哈尔滨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,其爷爷郑树兴在味道上进行创新改良的同时,还将原本“3厘米X5厘米”大小的肉片改良成“5厘米X8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



老厨家食客品尝锅包肉。



老厨家的玫瑰锅包肉。



江鱼壹号的锅包鳊鱼。

做到色泽玫红、花香浓郁,为“东方小巴黎”新添一丝饭店上的浪漫气息。“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。”

在浪漫之外,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客超市内有一个专做锅包肉的档口,其制作的锅包肉加了黄桃,单品日均销售0.8万元。黄桃锅包肉是传统锅包肉与黄桃罐头的完美结合,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,不仅有锅包素、锅包牛肉、锅包鸡肉,还有锅包鱼。

在位于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,店内的锅包鳊鱼也成为一道招牌菜。“我们选取的是鳊鱼脊背八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告诉,锅包鳊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。”

打卡城市“招牌菜”

南北“味蕾”共奔赴

随着哈尔滨从一季火到四季红,城市地标美食锅包肉也同“尔滨”一起火爆出圈。恋上“尔滨”的全国游客,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的老厨家,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。郑树国欣喜又无奈,但与此同时,他也欣慰地看到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广大本地人及游客常吃、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“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,保准一吃一个不吱声,真的可以封神了。”小陶在一篇推文中写道。

来自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,所以准备每一家都吃一遍,回去我也做一份攻略。”吴先生边说,边走进中央大街附近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,准备返程。“我发现了一些宝藏小店,锅包肉也很好吃、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。

图片由受访者提供



新晚报 拍卖/公告
拍卖公告
 七台河市金桥拍卖有限责任公司接受委托,于2024年7月15日上午9时在竞拍平台(https://paimai.cai123.org.cn)以网络竞价形式公开拍卖以下房产及购物卡,具体如下:

序号	房产标的名称	所在楼层	参考建筑面积(平方米)	拍卖参考价(元)	房屋用途
1	黑龙江省哈尔滨市松北区松浦大道3515号哈尔滨美太古广场S23号-15号商服	1-3	108.83	377800	商服
2	黑龙江省哈尔滨市松北区松浦大道3515号哈尔滨美太古广场S23号-16号商服	1-3	108.83	377800	商服
3	黑龙江省哈尔滨市松北区松浦大道3515号哈尔滨美太古广场S23号-18号商服	1-3	115.88	402300	商服

序号	购物卡标的名称	数量(张)	单位/面值	拍卖参考价(元/张)	备注
4-20	卓展购物消费卡(编号:详见竞拍平台)	17	张/5000	5000	03210088
21	大商集团购物卡(序号:0510525)	1	张/5000	5000	
22	大商集团购物卡(七台河新玛特购物广场:00911)	1	张/5000	5000	

展示日期、地点:公告即日起在标的物所在地展示,联系人:张先生 联系方式:0464-8688050
 登记事项:1.竞买人需符合当地限购政策,在竞拍平台上完成注册登记,并上传有效身份证明进行实名认证(个人:身份证原件;企业:营业执照、法定代表人身份证);
 2.1号-3号标的每个标的伍万元拍卖保证金,4号-22号标的每个标的壹万元拍卖保证金,拍卖保证金账号:2410012000000005;开户行:龙江银行湖东支行;户名:七台河市金桥拍卖有限责任公司
 登记地点:七台河市桃山区学府街5号(湖东邮政储蓄银行东侧)
 报名截止日期:2024年7月14日16时止
 咨询电话:0464-8368888 13329321111