

山川有味

“尔滨”的浪漫西餐

马维维

提起东北美食，人们总是先想起热气腾腾的铁锅炖、酸甜香脆的锅包肉，或是烧烤架上滋滋作响的烟火气。但在哈尔滨的餐桌上，还藏着一抹独有的异域亮色。

对哈尔滨人来说，红菜汤的酸甜里有童年记忆，罐焖肉的醇香里有寒冬暖意，格瓦斯的麦香味儿总和街头喧闹声混在一起。这风味早已超越国界，成了刻在城市基因里的味觉标识。西餐，是哈尔滨人对生活实在的热爱，也是对这座城市包容与鲜活的最佳注脚。

2017年，哈尔滨被中国饭店协会冠以“中国西餐之都”美誉。“来哈尔滨吃西餐”，超越口腹之欲，成为独特文旅体验。

滋味生根

李杰记得，小时候的冬日清晨，他常被家长带着去路口的面包坊买刚出炉的列巴。店里涌出的混合着麦香与焦香的热气，对年幼的他来说足以抵御门外零下二三十摄氏度的寒气。

老师傅穿着大褂，从棕黑的烤炉里用长长的木铲取出一个个棕黄色、外壳硬朗的大列巴，场面庄严而富有仪式感。儿时的李杰并不懂得区分西餐与东北菜，“那味道对我而言从不是什么异国风味，它就是家乡哈尔滨应有的味道”。

19世纪末，俄侨与他们的饮食密码在东北的风土里落地生根：纯粹俄式口味对于中国食客而言或许过于粗犷，不过味道是聪明的漂泊者，它懂得入乡随俗。

经典的红菜汤，厨师用番茄熬酱调和味道，佐以牛肉、土豆与卷心菜，再点缀上一勺雪白的奶油，酸酸甜甜很是开胃；格瓦斯降低了发酵烈度，带着一股独特麦芽香；罐焖牛肉用本地牛腩在砂锅里慢炖，让肉汁深深浸入土豆与胡萝卜，多了份东北菜特有的扎实醇厚。

这种融合，在大列巴上体现得尤为传神。正宗的俄式大列巴，以口感坚韧、个头大著称。在哈尔滨，它保留了自己的“体型”，使用本地小麦粉让它的麸皮不那么扎口，用啤酒花发酵还能延长保存时间，加入本地人喜爱的果脯与坚果，大列巴最终演变成带着异域风情的点心。

百年时光沉淀，让以俄式风味为主的西餐，成为哈尔滨独有的饮食密码。

创办于1901年的塔道斯西餐厅，是哈尔滨的第一家高加索风格西餐厅，也是很多哈尔滨人心里的俄罗斯餐坐标。没

有刻意营造的异域感，也不似寻常西餐厅精致，碰上熟客，服务员会问上一句：“还点老样子不？”

在行政总厨侯宇伦的心中，塔道斯是跟着哈尔滨人一起“长大”的。“我们大部分菜品的配方或工艺是传统的，很多老人找的就是这个味道。但也有一些融合菜品，比如加入了大兴安岭野生蓝莓和抚远蔓越莓的沙拉，可以说是融合创新。”

塔道斯、秋林、哈肉联、马迭尔……这些名字也早已不是单纯的商号，而是这座城市味觉记忆的“活化石”。西餐走向冰城的街头巷尾，成了哈尔滨人自豪的“本地菜”。

老夫妻慢慢切着罐焖羊肉，大爷还一边念叨着“年轻谈恋爱时你还嫌酸黄瓜太冲，现在倒好，每次都要再加一份”；年轻人围着长条桌举着格瓦斯碰杯，用带着浓重东北口音的方言聊着生活趣事；带着孩子的宝妈把列巴掰成小块，蘸着汤汁哄孩子。在哈尔滨，西餐从不是象征性的异域符号，而是早已钻进市井烟火里的寻常味道。

底蕴绵长

一种饮食文化若想枝繁叶茂，仅靠情怀与手艺远远不够，还需要一条坚实而绵长的产业链。

秋林、马迭尔、哈肉联……哈尔滨的老字号，让格瓦斯、红肠与大列巴走出餐厅柜台，将“尔滨味道”带向远方。

先说红肠。

1913年，一位英国商人在哈尔滨投资引进了当时欧洲最先进的畜产品加工技术，生产出第一根红肠。历经百余年，走进哈尔滨大众肉联食品有限公司生产车间，特有的果木烟熏味和浓郁的肉香扑面而来。

经过30多道严格的工序，工人们熟练地操作灌肠机、高速自动扭结挂杆机、混料机、切肠机等，让一根根红肠在慢火熏烤中呈现出诱人的枣红色。这条“传统工艺+科技赋能”的生产线，能生产出八大类100多种熟食产品。

哈肉联把工厂“搬”进柜台，消费者可以看到红肠制作的每个过程。哈肉联副总经理刘珂相信，让顾客见证制作过程可以将红肠更有品质地推广到全国各地。

再说“液体面包”格瓦斯。

很多老哈尔滨人都非常熟悉格瓦斯那面包般酸酸糊糊的味道和香气，甚至许多家庭都懂得酿造格

瓦斯的方法，逢年过节，都会提前酿几大罐格瓦斯作为节日饮品。

走在中央大街，售卖鲜酿格瓦斯的档口常常排起长队。拧开龙头，琥珀色的液体汩汩流入杯子，激起一层细密的泡沫。“入口后既有类似啤酒的麦芽香和清爽的口感，又多了一丝独特的清甜，非常好喝！”慕名而来的游客林琳对它大加赞赏。

老面经揉捏烘烤成面包；面包切片再次烘烤成为“苏克立”面包干，打成粉末传送至发酵罐；经过浸泡发酵再添加乳酸菌后进行超高温瞬时杀菌，格瓦斯新鲜出炉——液体面包名不虚传。

哈尔滨秋林饮料科技股份有限公司将制作格瓦斯剩余的面包渣变成了酥脆的“大列巴”饼干，研发实验室悄然诞生黑麦芽、全麦、百香果等新口味。

早年间，哈尔滨西餐的口碑靠人们口口相传与老字号信誉。近几十年，当地企业开始主动走出去，参加全国的糖酒会、食品博览会，将哈尔滨的美食带向更广阔的天地。

从北方超市里熟悉的专柜到南方便利店崭新的货架，从直播间里主播的倾情推荐到穿梭城市的冷链物流车……它们从黑土地里生长出来，经过老师傅的工艺与机械化大生产，最终到了全国消费者的餐桌上。

别样体验

哈尔滨对游客的吸引力是多维度的。然而，所有感官体验最终在味觉上找到了落脚点。

试想，在充满欧陆风情的中央大街上漫步，走得乏了，来杯格瓦斯；或者，在冰雪大世界尽情嬉戏后，浑身冻得通透，找到一家西餐厅来口红菜汤；又或者在零下20摄氏度的空气里，呵着白气，买一根最朴素的、没有华丽包装的马迭尔冰棍，这种“在冰上吃冰”的奇妙体验，本身就是一幅足以定格在记忆里的画面。

中央大街的百年风华里，马迭尔宾馆的红砖洋房始终是旅人的必访之地。推开镌刻着欧式花纹的木门，复古气息扑面而来。水晶吊灯折射出细碎的光，餐厅内悠扬的俄式小调轻轻流淌，餐桌

上的银质餐具泛着光泽，红菜汤的酸甜率先唤醒味蕾。

“游客来到哈尔滨，百年老建筑马迭尔宾馆是一个非常特色的打卡地，也是吃正宗俄餐的选择之一。”马迭尔西餐第四代传承人田凯说，人们喜欢在窗边落座，边等候佳肴边欣赏这条充满异域风情的街道，这场味觉与视觉的双重盛宴，成了人们奔赴这里的最好理由。

从马迭尔到华梅，再到塔道斯和秋林，这些历史悠久的餐厅本身就是旅游景点的一部分。它们的装潢、氛围甚至服务员身上略带年代感的制服，都构成了哈尔滨文旅资源中不可分割的一环。游客在这里通过味蕾，直观地感受到这座城市独有的、中西合璧的文化肌理。

反过来，蓬勃发展的旅游业，也为哈尔滨西餐产业的持续繁荣提供了源源不断的客流与动力。餐厅开始推出更适合年轻人口味与社交需求的菜品，一些新的、更具设计感的餐厅应运而生，与传统老店共同丰富着哈尔滨的西餐版图。

这两年冬季的“尔滨热”，让餐厅老板周盟兴下定决心回归这座城市最本真的味觉记忆。2024年末，阿格洛夫餐厅重装开业。饭点时分，餐厅经常座无虚席，本地老饕与外地游客比肩而坐，笑声伴着餐具的碰撞声。“餐厅的前身是百年建筑阿格洛夫洋行，既是百年建筑迎来新生，也是我们俄式餐厅重新出发。”周盟兴还在餐后甜点中加入了本地蓝莓——既保留俄式西餐的灵魂，又贴合当下食客的口味，百年风味在创新中焕发新生机。

时至今日，来哈尔滨吃一顿西餐，成了城市与游客间心照不宣的浪漫契约。于是，我们看到了一个美妙的循环：独特的城市风貌吸引了游客，浪漫的西餐体验加深了他们对这座城市的好感与记忆；游客的需求又反过来激励西餐产业不断优化发展。

寒冬已至，窗外是冰城凛冽，窗内是百年烟火。

找个有闲的下午，捧杯创意咖啡，看永定河水奔涌向南，夕阳徐徐隐没在西山的怀抱……在北京市石景山区，这份悠闲惬意成为不少人的日常。随着永定河集的兴起，这片永定河左岸的小天地，吸引越来越多市民流连忘返。伴着河景观日落、吃美食、游公园、逛市集，成为京西浪漫的“惊喜”。

沿石景山南麓蜿蜒向西南，秀池西街西侧是一眼望不到边的绿地，“永定河集”4个大字舒展在草坪帷幕上。五彩斑斓，随风起舞的“八面游戏”是入口处最打眼的装置——以几何钢架置悬半透明圆形叶片阵列，彩色叶片在气流驱动下旋转、重叠，幻化出无限变化的光谱矩阵。

“永定河集于今年9月8日开业，就是要在永定河边、石景山脚下打造一个滨水消费新场景。”在亚洲数据集团北京副总经理李莉眼中，作为市集运营方，永定河集并非单纯商业体或公园，“这里早上大多是遛弯的大爷大妈，临近中午是‘遛娃’的家长，下午是下班来休闲的年轻人。”充满松弛感的消费场景，宠物友好、骑行友好的特色，吸引诸多周边人群举家前来。

永定河集区域总体规划落地30个空间设计作品和品牌，一期位于石景山南侧、永定河左岸、冬奥之环以北，目前落地11个商铺。采用开放式设计，贩卖好奇的未知商店，是其中非常有特色的一家。“我们经营的都是一些新奇物件。”未知商店负责人胡浩东手中，多的是不按常理出牌的独特好物、承载生活温度的精致摆件。在这里，有古代残碎瓷片微凉的触感与竹编的柔韧结合成令人惊艳的艺术品；有用陶土做的纯手工装饰性极强的器皿；还有原始而淳朴的纯植物香薰，随便折出一根点燃，就能在袅袅轻烟中获得一份舒缓与宁静。

集市中的“排队王”，是山池咖啡和奈依冰淇淋。前者每天销售800杯起步；后者排队人流从店内绵延到店外。永定河集开业首周，即实现营业额34.4万元，各店铺累计客流量约2.7万人次。

值得一提的是，承载11个店铺的建筑出自11位建筑师之手，表达了他们对这片天地的理解。这些建筑都有一个鲜明特点——轻介入、重延展。建筑多采用木质结构、金属、玻璃等材料搭建，虽然每个建筑的室内空间不大，但鼓励商户利用外摆平台、草地做更多商业延展，与大自然融为一体。

串联起社交、户外与手作，自然松弛又活力新潮，永定河集在独特工业遗址和优越山水环境中，通过创造性的空间与场景设计，打造出错落有致、疏密有度的商业街区 and 活力空间。

开业首周推出“浅草派对”，国庆中秋假期的“河边放风”主题派对，深秋时节的拾秋活动，即将开启的“自然转场”主题活动……这里每个月、每个季度都会推出应季活动。当灵思巧手赋予工业遗迹新生命，市民便多了一个亲近自然、感受文化、享受生活的理想场所。

邂逅

杨学聪



宁夏吴忠市同心县下马关镇三山井村党总支书记周长安：

产业旺起来 村民富起来

我叫周长安，今年47岁，从小在宁夏回族自治区吴忠市同心县马高庄乡长大。2009年，下马关镇原靳儿庄村和马高庄乡迁入的9个移民村合并，组成三山井村。那时，我们村还是个深度贫困村。

新移民到三山井村时，人均土地只有1.5亩，大家日子过得紧巴巴。我自己通过卖农资、贩运中药材、开超市，慢慢实现了增收致富，一家人日子越过越红火。

但我一直觉得：一人富不算富。2018年，村里需要选出一位“领头雁”带领大家致富、推动产业振兴，我被选为村党总支书记。

当了村党总支书记，操心事多了，必须全力以赴。为了干好村里的事，我干脆把生意停了，只剩下我爱人经营的一家超市。

我对村干部说，要干就好好干，一个人混日子，耽误的是自己一家人；村干部混日子，耽误的是全村人。

三山井村有1584户5181人，耕地少、

产业缺，村民增收成了摆在我们面前的现实难题。

让有能力的村民外出务工，是增加收入的重要途径。村里一方面通过各类培训提升村民技能；另一方面培育发展了多名劳务经纪人，带动大家外出务工。现在，全村每年劳务输出达2000多人，创收9000多万元，成为村民稳定收入的重要来源。

有能力的村民“扶一把”，激发了致富内生动力。但那些需要照顾家庭的村民外出务工条件不成熟，他们的增收问题，是乡村全面振兴的关键，村里必须重视。

能不能发展村集体经济，在家门口创造增收机会？

三山井村过去几乎没有产业。刚开始提发展产业，村民不理解，村两委也有顾虑：村集体经济还能壮大吗？后来，我通过多次外出培训，和驻村工作队深入交流，逐渐认识到，壮大村集体经济是乡村全面振兴的必由之路。国家政策支持力度这么

大，我们一定要努力把产业搞起来。

发展产业不能“把鸡蛋放在一个篮子里”。村里利用各项扶贫政策，规划发展了种植、电商、加工等多种产业，甚至将扫把加工设备安装到户，让村民足不出户就能增收，还能照顾家庭。

这几年，村里累计利用各类政策资金1200多万元，构建起多元产业，村集体经济不断壮大，村民收入年年提高。

发展产业，难在规划，贵在坚持。种田养殖是村民的拿手活，但过去只种小麦、玉米不挣钱。2018年，村集体试种红葱成功，一年地坚持下来，今年县上还把500亩红葱育苗任务放到我们村，预计明年能增加村集体收入10多万元，还能带动更多农户参与种植。

过去村里没产业，村民也不关心村集体的事。现在，村里变化大，产业发展快，村民致富的能力强了，大家

也开始关心、爱护集体产业。目前，我们正在制定方案，准备进行村集体经济第一次分红，让发展成果真正与村民共享。

村集体经济壮大了，我们能办更多实事。如今，村里巷道整洁干净，广场上早晚都有文体活动，老年食堂让高龄老人花小钱、吃得饱。村里还建起积分超市，鼓励村民关心村容村貌，树立文明新风。这些实事为乡村全面振兴凝聚了人心。

通过发展产业，三山井村的落后面貌改变了。2024年，村集体经济收入达到32万元；全村人均可支配收入16300元，同比增长12%，我们村成了远近闻名的文明新村。我相信，只要沿着产业振兴带动乡村全面振兴这条路坚定走下去，三山井村的发展一定会越来越好。

（马呈忠采访整理）

逐梦乡村·巩固脱贫攻坚成果