

我省端午节假期安全形势平稳

本报24日讯(徐宝德 记者李播)24日,记者从省应急管理厅获悉,截至24日18时,端午节假期未接到较大及以上生产安全事故和自然灾害信息报告,全省安全形势平稳。

节日期间,全省各地、各有关部门和单位认真贯彻落实省委省政府安全防范工作指示要求,坚持以城镇燃气为重点的各行业领域安全防范工作。省安委办聚焦重点环节、重大风险,深入开展燃气安全及重点行业领域安全风险专项整治,要求加强警示教育,深化重点行业领域安全风险隐患排查和整治,强化重点行业领域监管,从严格落实安全防范责任,加强重点行业、重点企业、重点场所、重点部位安全保障,全面防范化解各类安全风险;在广泛开展节日安全防范宣传提示的基础上,通过多渠道、多形式加大燃气安全常识宣传力度,不断增强公众安全意识。

又讯(记者米娜)24日,记者从省公安厅获悉,端午节期间,全省公安机关重点围绕商圈夜市、城市地标、交通枢纽等重点区域,人员密集场所和治安复杂区域,加大巡逻管控,消除安全隐患。全省社会治安秩序平安稳定,道路交通安全畅通,群众生活井然有序。

齐齐哈尔国家农业科技园通过验收

本报讯(罗冠一 记者彭澎)近日,科技部办公厅公布的第九批国家农业科技园验收结果中,齐齐哈尔国家农业科技园成功通过验收,是此次我省通过验收的唯一一家国家农业科技园。

2020年12月,齐齐哈尔国家农业科技园获得科技部批复建设。三年来,园区按照“核心区+示范区+辐射区”的发展布局,大力培育农业发展新业态、新产业、新动能,着力打造农业科技领域创新高地、产业高地、人才高地,超额完成各项创建指标。

下一步,齐齐哈尔市科技局将严格按照科技部的有关要求,持续深入实施创新驱动发展战略,推动园区主导产业、特色产业高质量发展,大力培育农业科技创新平台,探索推动园区科技创新发展的新举措和新路径。

水稻田“住”进小龙虾

“哗啦啦”,北大荒农业股份兴凯湖分公司望远管理区稻作空间立体种养示范基地的晚上灯火通明,人影攒动,管理区工作人员正帮养殖户投放刚刚送回来的“稻作家族”新成员——小龙虾。

“我今年想在小龙虾的身上搞点名堂。小龙虾的残饵及粪便能给水稻提供优质有机肥,稻田为小龙虾提供了良好的栖息、避敌场所,形成‘有机+生态’的高效种养模式。”种植户崔宏笑着说,他也不想让小龙虾帮忙在稻田里“抓呀、抓呀、抓”,“抓”出一片“绿色生态的花”。

近年来,北大荒农业股份兴凯湖分公司依托丰富的自然环境优势,大力实施“藏粮于地、藏粮于技”发展战略,积极引导种植户转方式、调结构,不断试验探索“稻+生态种养+观光农业”的稻作模式,让“北大荒兴凯湖”的金名片越叫越响。

崔宏介绍:“这两年通过养殖鸭稻收益不错,今年再试试养点小龙虾,据说小龙虾进到田里之后能有效促进水稻生长,像田里害虫的虫卵它都能给吃掉,到年底还能多有点收益。”

崔宏说,为避免小龙虾搬入新家水土不服,他早就对稻田边的水渠进行了平整、消毒。

领航数贸 为中国品牌出海铺设高速路

(上接第一版) 抢抓机遇 共谋跨境电商新未来

“领航数贸的跨境流通服务链条让我们由一家代工企业迅速成长为行业领军企业,连续多年在俄罗斯市场蝉联同类产品销售冠军。”谈起近年来领航数贸的助力,来自深圳的一家小家电生产企业负责人感触颇深,而二者的合作也正是领航数贸抢抓龙粤、深哈合作契机,助推更多品牌出海的范例之一。

在领航数贸合作的企业中,来自广东的企业占比达70%左右。“不久前成立的小家电出口贸易联盟,将同广东家电企业形成合力共同开拓俄罗斯市场。”冉燕表示,基于对海外市场的多年实战经验和深刻理解,领航数贸将扎根本土化运营,为品牌出海提供定制化供应链解决方案、精准产品定位、制定海外市场营销策略,加快家电全球区域的产业链布局。目前,联盟首批已经吸纳包括中山市丽音电子、华帝股份、深圳市富格电器等在内的20余家企业加入,联盟将不断拓展中国小家电与世界的通道,帮助中国小家电品牌快速切入俄罗斯市场,直达俄罗斯消费端,为联盟企业出海提供助力。

味蕾龙江·锅包肉

锅包肉,谁与争锋!

□本报记者 毛晓星

切厚片、挂淀粉、高温炸、淋上汁儿、快翻炒……一盘正宗哈尔滨锅包肉出锅了。上菜小哥一路小跑,二十多秒后端上餐桌,外酥里嫩,满口留香。

因先祖一百多年前创制出第一盘锅包肉,以原汁原味老味道而名声大噪的哈尔滨餐饮名店老厨家,中央大街店人气尤其高,门口等待的客人总是络绎不绝。

此外,知音酒楼、老仁义、李家小馆、同合居等餐企的锅包肉销量也相当好。

在中央大街上,外摆小吃摊上的锅包肉占据绝对C位,升腾的香气不停地挑拨游人味蕾。师大夜市、香坊大街夜市、中华巴洛克美食街、安静街夜市等网红打卡地,小摊锅包肉做得也相当地道。

百年传承中,哈尔滨锅包肉是如何收获一代代粉丝钟爱的?被称东北名菜、“中国第一美食”的锅包肉到底具有何种魔力?

煮一下的原汁原味

没来过中央大街,就不算到过哈尔滨;没吃过锅包肉,就不算吃过最正宗的东北菜。

中央大街上,一份份锅包肉半成品摆放整齐,只需简单加工即可制成传统美食,让过往食客大呼“挖到宝了”。摊主说,记不清一天卖多少份了,反正天天忙不够。

从摊主手中接过锅包肉,两名吉林游客马上大快朵颐起来。“锅包肉,哈尔滨随便一家小店做得都很地道,尤其最后煮的那一下,香气扑鼻。”游客王先生说。

一百多年前从道台府走出后,锅包肉技艺广为流传。但因最后一道工序“烹汁儿”的技艺要求高,家庭改良版的熬汁儿锅包肉一度盛行,成为80后90后儿时的集体回忆。“我爸当时四处拜师学熬汁儿,把汁儿熬成粘稠状再倒内,一通顺勺,味道也不错。”市民吕萌萌说。

在哈尔滨城外,锅包肉经历了多地多次的文化技艺融合,有放酱油、胡椒的,有放番茄酱不强调酥脆的,也都火爆出圈。



赢得当地民众的喜爱。

而在哈尔滨大厨的技艺传承里,锅包肉一直秉承着烹制、酸甜汁儿的传统技艺。烹汁儿过程相当讲究,先炒胡萝卜丝、姜丝和蒜片,放入肉片后同步徐徐淋上糖醋汁,此时会升起大量锅气,蒸发出浓烈的醋酸味,整个过程一气呵成,最后放上葱丝和香菜段。其中,勺温一定要比食物的温度高,只有这样才能把汁儿和气的味道逼进食物中,盛盘后香味四溢,甜酸酥脆。

一道菜里的平和心态

虽然从业近二十年,冰城厨师范立东对锅包肉这道菜仍充满敬畏,“没有十年八年的火候经验,根本做不好锅包肉。”范立东说。

老厨家第四代传承人郑树国表示,他曾教过父亲“如何将锅包肉做到极致”。“我父亲说那就磨炼你的性格。虽然锅包肉技法要求急火快炒,但如果厨师性格太急,这盘菜的口感肯定不好。炸里脊时,油温不要太高,要让下锅的肉像人洗热水澡一样舒服,否则会‘烫伤’肉。而这种对火候的掌控是一种烹饪感觉,教不会、学不来,需要厨师在岁月中磨砺平和的心态。”

在郑树国的祖传菜谱中,记者看到了“锅爆肉”(锅包肉原名称)的最初做法记录:

主料:猪底板肉三两;辅料:葱姜蒜、香菜梗、粉面子一两八钱。
做法:把肉切成大厚片(约一寸五长、一寸宽、一分五厘厚),葱姜切成丝,蒜切



酸甜爽口的锅包肉。本报记者 毛晓星 姜轶东摄

片,香菜梗切八分长段。将粉面子加少量水倒入肉片内,用手抓匀,使肉片沾上粉面子。勺内放上一斤左右的油,烧至七成热时将肉片一片一片地放入油内,炸成金黄色,肉熟出勺,待用。勺内放少量油,烧热时把葱姜蒜、香菜梗一并倒入勺内,接着把炸好的肉片下勺,翻炒一下,最后倒入酱油、醋、花椒水、白糖兑成的汁水,颠炒两下出勺即可。

想要做出一盘令人啧啧称赞的锅包肉,每个细节都要拿捏到位,火候才能精准把控。“厨师的经历和处事方式是锅包肉这道菜的灵魂,极其考验厨师的应变能力和抗压能力。”范立东说。

而对于食客来说,锅包肉像极了哈尔滨人的性格,大气、有棱角,闻着酸,吃着甜,吧唧吧唧有点咸。在粗犷碰撞中,慢慢释放热情,吧唧出浓浓的的人情味。

洋气十足的城市味道

从郑文(郑树国的曾祖父)发明酸甜口的中西合璧菜肴锅包肉至今,锅包肉不仅让众多游客一吃难忘,更颠覆了他们对东北饮食、黑龙江饮食、哈尔滨饮食的认知。哈尔滨饮食文化因锅包肉显得多元而洋气,更有食客点评:锅包肉一出,谁与争锋!

经过岁月的沉淀,锅包肉开枝散叶形

成了很多地方的锅包系列菜,锅包鱼、锅包鸡、锅包豆腐、黄桃锅包肉、山楂锅包肉、蓝莓锅包肉、玫瑰锅包肉等,可谓“无所不锅包”。“师大夜市的黄桃锅包肉特别好吃,每次路过必须来一碗,又酥又软很好吃。但无论哈尔滨锅包肉怎么变,吃到嘴里还是小时候的老味道。”市民刘莉说。

“虽然对些许食材、料汁儿进行了略微调整,但酸甜烹汁儿的技法没变,融入葱姜蒜味道的调子没变。”哈尔滨厨师马成说。

产业振兴加速度·食品产业

政商沙龙,便民惠企促发展

□本报记者 曲静

省营商环境局党组紧紧围绕主题教育“学思想、强党性、重实践、建新功”总要求,扎实开展“政商沙龙”和“企业家接待日”活动作为当好企业“服务员”的重要载体,力求掌握实情、查找差距、解决问题,着力构建亲清政商关系,打造“六最”营商环境品牌,为龙江振兴发展和现代化强省建设积极贡献营商环境力量。

省营商环境局积极探索监督端口前移,主动靠前提供帮助和服务,解决市场主体实际困难。先后印发《关于做好帮助企业解决实际问题工作的通知》《关于做好开展政商交流活动的通知》,要

求各地各部门建立常态化工作机制,每月至少组织开展一次“政商沙龙”活动,面对面征求市场主体对经济发展、社会建设、优化营商环境方面的意见建议。

通过多种形式架起桥梁纽带,上门问需,优化服务,帮助企业强化管理、开拓市场、减轻负担、提升效益。各级政府部门积极参与“政商沙龙”活动,及时了解企业需求和发展愿望,与企业建立良性互动。齐齐哈尔市、牡丹江市、大庆市、大兴安岭地区、伊春铁力市等相关部门分别开展各类“政商沙龙”活动,现场接待企业家,倾听企业心声,并宣传惠企政策,通过灵活轻松的方式,实现政府与企业零距离交流,成功达到“以商招商”目的。

省营商环境局牢固树立“服务企业责在无事不扰、支持企业就要有求必应”的理念,印发《关于进一步做好开展“政商沙龙”活动工作的通知》,要求各地各部门将“政商沙龙”活动持续引向深入,并要求严格执行《黑龙江省构建亲清政商关系行为清单》规定,在组织开展政商交流活动过程中,要尊重市场主体意愿。同时,为提升工作质效,将各级政府组织开展“政商沙龙”活动,解决企业困难情况纳入2023年全省优化营商环境专项行动市场监管专班任务一并并考考评。截至目前,各地各部门共组织开展“政商沙龙”活动8252次,参与市场主体76889个,解决失信违约、行政审批、违规执法等各类问题共计11553个,市场主体满意度、获得感显著提升,投资信心明显增强。广大市场主体深切感知龙江营商环境的变化,“政商沙龙”活动成果真正转化为激发市场活力的动力源、加速器。

学思想 强党性 重实践 建新功

中草药种植鼓起村民“钱袋子”

□刘江 本报记者 刘畅

近日,北大荒集团勤得利农场有限公司中草药种植基地的40亩中草药白鲜皮花开满园。中草药种植户陈彩霞正组织工人给白鲜皮进行人工除草,促进白鲜皮健康生长。

“我种植中草药白鲜皮已经是第五个年头了。白鲜皮好伺候,这个致富项目很适合我,守家在地就能赚钱。”陈彩霞说。

“目前,白鲜皮籽市场上已经涨到400元一斤,按照每亩能产10斤籽计算,每亩收入能有4000多元,今年我收入个五六万元不成问题。明年就可以卖根了,效益会更好。”陈彩霞边除草边介绍。此外,陈彩霞还努力提高土地利用率,有效利用种植五味子的空余地来种植白鲜皮,增加了种植面积,促进了增收。

白鲜皮耐旱耐寒,适合北方种植,具有清热燥湿、祛风解毒的功效,而且种植的年头越久越值钱,近年来价格稳定走高。

勤得利农场有限公司依托丰富的自然资源,鼓励员工从事林下经济发展中草药种植促进增收致富。农场在技术上精心服务,指导种植户对白鲜皮进行科学管理。同时,农场积极联系中草药销售市场,让种植户吃上定心丸。

在种植过程中,白鲜皮不施化肥、不喷农药,全部由人工进行除草作业,保证了药材的品质。陈彩霞说:“下一步,我还要扩大白鲜皮的种植面积,在家门口种植中草药,鼓起钱袋子。”



陈彩霞在管理白鲜皮。刘江摄