

责编：郭涛(0451-84697336) 执编/版式：刘柏森(0451-84655248) 美编：于海军(0451-84655238)



哈洽会时间



龙江美食 鲜香四溢

□本报记者 孙铭阳

黑龙江，是一个从不缺美食的地方；哈洽会，是一个让你一站尝尽美食的地方。

18日，本届哈洽会公众开放日的第一天，走进哈尔滨国际会展中心B区，肉香扑面而来。在齐齐哈尔展馆，人们早已排起长长的队伍，想要试吃一下这久负盛名的齐齐哈尔烤肉。外焦里嫩，香气浓郁，鲜嫩多汁，每一个尝过的人都赞不绝口。

烤肉香，肉质好是最主要的原因。齐齐哈尔是达斡尔语，意为“天然牧场”，位于我省西南部，地处世界三大黑土带之一的松嫩平原腹地，优质的地域环境孕育出品质极佳的肉牛。

齐齐哈尔市工信局副局长刘旭东说，依托和牛种质资源优势，该市大力发展高端肉牛养殖，纯种和牛存栏达8000头，被

农业农村部确定为国家级和牛种公牛站，已成为世界最大和牛种牛繁育场。

如今，齐齐哈尔烤肉早已成为一张地方名片香飘全国。

而齐齐哈尔的名片绝不仅仅只有烤肉。鲜食玉米、飞鹤奶粉、北大仓白酒、富裕老窖、克东腐乳、天然苏打水……刘旭东说，齐齐哈尔市目前已经形成了以玉米、水稻、大豆、马铃薯、乳制品、肉类加工、酒类制造为重点的食品加工产业集群，拥有一大批在全省乃至全国有重要影响力的食品工业龙头企业。

食在龙江，就不得不提铁锅炖大鹅这道特色菜。大鹅在鹤岗可不仅仅是一道菜，而是一条产业链。“绥滨白鹅由最初的一个扶贫项目逐步发展壮大，建成了鹅雏孵化厂、龙鹅屠宰加工厂和肉禽熟制品加工厂，打造了大鹅繁育、养殖、加工、销售产

业链条，腌腊食品绥滨板更是被列入省级重点培育的特色食品产业集群。”鹤岗市工信局副局长丁春英说。

走进哈尔滨国际会展中心E馆，大米、大豆、鲜食玉米、杂粮、乳品、冷水鱼、大鹅、高端肉……923款“黑土优品”琳琅满目。哈洽会期间，展馆内按主题举办四场展示活动，分别展示龙江的好米、好肉、好豆、好乳。“省农投集团将不遗余力推动‘黑土优品’走向全国，叫响打亮‘黑土优品’这张龙江产业名片。”省农投食品集团有限公司副董事长、总经理张驰说。

近年来，我省加快构建“4567”现代化产业体系和向北开放新高地，制定实施《黑龙江省食品产业振兴专项行动方案》，以加快推动地方特色食品产业高质量发展作为抓好“粮头食尾”“农头工尾”，积极打造践行大食物观先行地和助推食品产业提质增

效、加快振兴的重要举措之一。我省立足省内各地资源禀赋和独特饮食文化，坚持向“特色产业化”“产业特色化”要发展，强化目标导向、问题导向、市场导向，因地制宜、梯次推进，着力培育企业群体打造规模优势，持续补链延链强链，做优“品种、品质、品牌”，示范放大集聚发展效应，不断推动产业与文化、旅游、健康等行业创新融合，有效助力全省食品产业加快高质量发展，取得良好成效。

在凝聚合力、共谋发展，龙江食品产业高质量发展的蓝图已然绘就，在好原料、好项目、好产业、好品牌、好政策的多方加持下，龙江食品产业定然一路生花、蓬勃发展。

左图：现场飘香烤肉香。右图：很多参观者慕名来到齐齐哈尔烤肉展位前。

本报记者 孙铭阳撰



当龙江好物遇到外地美食

□本报记者 李雪君

龙江红松子遇上西藏牦牛肉干、抚远蔓越莓遇上兰州牛肉面、龙江豆乳遇上新疆沙棘汁……正在火热开展的哈洽会，不仅为国内外美食提供展示平台，更给龙江好物与各地美食提供了交流和融合的机会。

“很早就听说黑龙江的大米特别好，这次终于品尝到了。”湖北省参展商、宜昌夷陵生态农业开发有限公司销售部长王玉娇竖起大拇指，“都不用吃菜，我就能空嘴吃一碗，龙江的大米真是名不虚传。”

“果干饱满，酸酸甜甜，非常可口。”宁夏地区参展商李东双在品尝过龙江蓝莓果干后不停称赞。

台湾的参展商同样对龙江的鲜食玉米赞不绝口：“刚打开玉米，清香味就扑鼻而来，吃起来香香糯糯甜甜的，在台湾没有吃过这样的玉米，很想把这样的玉米带回给台湾的家人分享。”

龙江的好物广受好评，前来参展的国内其他地区美食也丝毫不逊色：肉质紧实、奶香味十足的西藏牦牛肉干；果肉细腻、汁水充足的杨归脐橙；口感醇厚、酸而不涩、充满了自然味道的新疆沙棘汁；不腥不膻、味道非常鲜美的宁夏滩羊肉……每一样产品都让人回味无穷。

分享特产、推介家乡、寻求认同、传递温暖，“互换特产”的意义早就超过了物品本身的价值。通过各地特产的流动与交换，实现

了互通有无，打开了陌生人认识龙江、“品味”龙江的新窗口。

新疆地区参展商新疆慧华沙棘生物科技有限公司副总经理朱允美表示，企业这次带来的沙棘汁，非常受消费者的欢迎，短短两天时间，其中的一款产品就已经卖光了。

①鸡西展馆现场制作辣菜。 本报记者 韩东贤摄

②参展商品尝龙江大米。 本报记者 李雪君摄

③本报记者梁池在台湾展馆用龙江鲜食玉米交换台湾地瓜片。 本报记者 李雪君摄

④本报记者李雪君在新疆展馆用龙江豆乳交换新疆沙棘汁。 本报记者 梁池摄

每一口“北大荒”都有“迹”可循

直击

□白雪 毕明宇 本报记者 姜斌 刘畅

“家里买的米、面、油全都是北大荒生产的，不仅口感好，最主要的是吃着安全、绿色、放心。这次来哈洽会买了点北大荒的马铃薯粉条和薯片。”20日上午，哈洽会刚一纳客，哈尔滨市民王女士就和好朋友直奔位于会展中心A馆的北大荒集团展位“淘宝”。在展厅前，还有很多市民像王女士一样在展位前精心挑选着心仪的产品。

哈尔滨红肠、风干肠、金丝肉卷、自热煲仔饭、蔬菜火锅、麻辣烫、蛋黄锅巴……在北大荒绿色智慧厨房美食品鉴区，老远

就能闻到食品的阵阵香味，吸引了各地展商和游客驻足品尝，了解北大荒产品的特点以及加工工艺。本届哈洽会北大荒产品以其味美、质优的特点，充分彰显了北大荒集团端牢“中国饭碗”护航国家粮食安全的底气。

在众多特色北大荒食品中，北大荒红肠格外引人注目。“在生产过程中，我们严控食品安全，规范生产流程，严把工序质量关。采用北大荒优质冷鲜肉，果木熏制，坚守手工剥鲜蒜，经过26道传统生产工艺、300转以上的高速胡椒打磨等独特工艺，充分保证产品质量，生产出的红肠系列产品质量上乘、口感细腻丰富，深受消费者欢迎。”北大荒牧业集团相关负责人说。

以“做真有机、做健康有机”为目标的亲民食品此次带了30多款产品来参会，其中

明星产品“亲民酸菜”特别受到客商和游客的喜爱。

北大荒丰缘集团生产的系列挂面和多功能小麦粉，是本届哈洽会北大荒集团展位的又一亮点。

北大荒丰缘集团丰威食品公司销售副总经理毛亮亮介绍说，该集团注重从源头上保障产品的质量，确保农作物在生长过程中得到充分的养分和水分供应。引进了先进的面食加工设备和技术，延伸小麦加工产业链，提高产品的附加值和市场竞争能力。建立了严格的产品质量追溯体系，对每一批产品进行严格的检测和追溯，确保消费者能够购买到安全、放心的面食产品。

质优则粮丰，粮安则民安。农户种上放心种、撒上放心药、用上放心肥，粮食种植全程监管、产品溯源有迹可循。

森林茶饮 饮出品位喝出健康

□本报记者 唐海兵

“给我来一杯紫苏拿铁！”“我还想再尝一尝猴头菇口味的奶茶。”

20日，本届哈洽会公众开放日进入第三天，龙江森林食物“九珍十八品”的森林茶饮展位，前来试喝新式森林茶饮的游客络绎不绝。

“我是慕名而来的，昨天有朋友逛哈洽会喝到了这个，非常不错。作为一名咖啡从业者，今天专程过来品尝一下带有咱们黑龙江森林特色的新式茶饮。”哈尔滨咖啡经营业主赵先生说。

“现在年轻人都喜欢喝咖啡，这个系列的咖啡饮品融合了猴头菇、紫苏、松仁等林下特产，在丰富口感的同时又增添了营养，非常值得推广！”

“我们希望通过开发森林茶饮的方式，推进龙江森林食物新业态形成，以多种方式将大森林中的宝藏特产展示到台前，将更多的龙江好物推向年轻消费者，推向全球用户。”冯月琦表示。

花絮



小朋友试喝蓝莓果冰沙。

本报记者 唐海兵摄

鲜食玉米成展会“明星”

□本报记者 宋晨曦

“这个玉米香香甜甜！”20日，在哈尔滨国际会展中心E区的“黑土优品”展区内，5岁小朋友吃着刚蒸好的玉米，奶声奶气地说。

省农投集团鲜玉良田农业发展有限公司展台前，金黄的玉米棒、香脆的玉米酥等玉米系列产品成为“明星”，吸引了不少市民前来品尝、购买。

“我们的玉米酥特别受老人和小孩的欢迎。在E馆展销两天，我们就卖了3000多袋。”鲜玉良田公司副总经理胡静安对记者说。

胡静安介绍，公司在省内布局10万亩鲜食玉米种植基地，分别位于齐齐哈尔、大庆、哈尔滨、绥化、双鸭山等地区。产品包括速冻、真空、充氮等多系列十几个鲜食玉米品种。同时，“鲜玉良田”整合我省鲜食玉米产业存量资产，提升鲜食玉米品质向高端农产品消费市场迈进。鲜玉良田富硒有机鲜食糯玉米产自富硒黄金玉米带双鸭山宝清市。

鲜玉良田公司以产业整合为出发点，依托寒地黑土、绿色有机、非转基因和黄金玉米生产带等资源禀赋，通过科学先进的标准化种植技术，建设高端品质的种植基地，从产品的标准化、品牌化和高端化入手，将传统农业与特色农产品开发、品牌打造和科技赋能相结合，力争将龙江鲜食玉米端上四季餐桌。

小朋友品尝鲜食玉米。



本报记者 宋晨曦摄