

# 主城六区购房落户全程网办

本报讯(记者李爱民)近日,哈尔滨市公安局全省首创购房落户全程网办功能上线。哈尔滨主城区六区办理购房落户业务的市民无需奔波往返办事窗口,只需一部手机,几分钟便可轻松办理落户申请。

为进一步优化政务服务,提升行政效能,哈尔滨市公安局聚焦群众办事高频的政务服务事项,组织户政部门持续提高政务服务网办率及网办深度,通过“人脸识别、数据共享、远程受理”的方式,在全省首创购房落户业务全程网办,主城六

区(道里、道外、南岗、香坊、平房、松北)的群众购房落户,可实现“群众不跑腿、警民不见面”办理。购房落户是群众最关心的政策,也是平时办理量最多的户籍业务。以往,群众必须凭个人身份证、户口簿、房产证或购房合同、落户申请书等材料线下到户籍窗口进行办理,材料多、耗时长,办事成本较高。实施购房落户全程网办新模式后,购房落户实现从申请、确认到落户全流程“不见面”,只需通过EMS免费邮寄户口簿即可办理。

为实现落户全流程“不见面”,哈尔滨市公安局通过数据共享,充分利用哈市住建局、哈市民政局、哈市卫健委等部门现有登记数据,自动匹配申请业务所需的房产、婚姻、出生等信息的电子证照或电子证明,全面替代书面纸质材料,实现免材料办理户籍业务,有力提升了现有数据系统的应用效能,确保群众网上办理购房落户安全可靠。

哈尔滨市公安局将进一步加大对户籍窗口工作培训、指导力度,以务实举措助推网办购房落户

落地见效,巩固户籍业务办理新模式在全省的先发优势,并持续总结改进工作举措,优化办理业务流程,进一步扩充户籍业务网办种类,全面提升服务质效和行政效能。

购房落户网办操作流程具体为:下载“e冰城”APP后,进入平台首页,在服务专区中找到户籍业务办理,进入户籍专区,阅读网办须知,选择购房落户,按照提示确认、填写相关信息,拍照上传证明材料,最后选择材料提交及收取方式即可完成申请。

## 冰城深一度



# 寻味“尔滨” 品地道哈埠菜

□文/本报记者 韩丽平 摄/本报记者 蒋国红

如果说美食是了解一座城市的开始,那么萦绕舌尖的味道则是读懂这座城市的关键。哈尔滨开埠百年,在齐鲁饮食文化、满洲饮食文化和俄罗斯饮食文化的相互交融中,形成了独具特色的哈埠菜饮食文化。连日来,记者走访多地,探寻哈埠菜的独特魅力和其背后的故事。

### 融合“城市味道”独具一格

中午时分,位于道里区西三道街上的老厨家食客渐渐多了起来。除了本地市民,来此就餐的不乏许多慕名而来的国内外游客。

“老厨家是此次哈尔滨之行的美食攻略里第一个要打卡的地方。听说这里的哈埠菜很有名,首屈一指的还是他家的招牌菜锅包肉,我已经迫不及待地想品尝一下了。”青岛游客王先生说,每到一个城市旅行,他都会品尝一下当地的特色美食,在烟火气中寻找和品味一座城市的历史。

记者在采访中发现,除了锅包肉外,油炸冰棍、酥黄菜、地三鲜等哈埠特色菜都高居食客必点榜的前列。

有人说,在吃的法则里,风味重于一切。一百多年来,哈尔滨人怀着对中西方食物的理解,在不断的探索尝试中,寻求着转化的灵感,而融合正是哈埠菜始创的法宝。

提到哈埠菜的代表,锅包肉当仁不让。许多哈尔滨人都有同样的感受,小时候谁家厨房飘来一股酸爽的酸味,多半是做了锅包肉。酸甜浆虽轻薄,但足够把一块块酥肉粘合在一起,葱丝、香菜与胡萝卜丝洒落其间,咬上一口金灿灿的肉片,外酥里嫩,香脆弹牙,口福一步到位。

“锅包肉是为了招待当时的外宾,由我太爷爷郑兴文将鲜咸口味的鲁菜‘焦炒肉片’改为酸甜口味的‘锅爆肉’。由于外国人发音不准,一度被叫成了‘锅包肉’,这便是这道菜的由来。”哈尔滨锅包肉传承人、老厨家第四代传承人郑树国说。

谈及哈埠菜的发展史,拾楼壹號饭店创办者宋兴文表示,西方饮食文化的进入,哈尔滨人并不排斥,而是选择主动拥抱。在他看来,哈埠菜既是东西方文化在哈尔滨交融的见证,更是关于“城市味道”的历史符号。



桌桌必点的锅包肉。

### 传承

#### 坚守初心精益求精

郑树国,哈尔滨餐饮行业里响当当的人物,不仅因为他是哈尔滨“老字号”老厨家的第四代传承人,更有黑龙江省和哈尔滨市非物质文化遗产代表性传承人等众多头衔的加持。

据郑树国介绍,他出生于三代事厨的烹饪世家,曾祖父郑兴文是哈尔滨第一个官府衙门——滨江关道(俗称“道台府”)的主厨,也是老厨家的创始人。由于家道渊源,他在几代人烹调技术沉淀的基础上,精益求精,成为老厨家第四代传承人。

“我们老郑家四代事厨,历时百年传承。”郑树国说,郑兴文开创了“中西合璧、南北交融”“华洋大菜共置一席”的“滨江官膳”体系,荣获“滨江膳谱”称号;第二代传承人、其爷爷郑义林,留下“油炸冰溜子”的传奇故事;第三代传承人,其父亲郑学章,精心整理前辈留下来的厨艺及菜谱,撰写《百年老厨家家传菜谱》。他作为第四代传承人,承接了老厨家祖业,首创哈市首家博物馆式饮食文化体验馆,将哈埠菜带到国际厨艺赛场,并获得金奖。

同样,在梳理百年哈埠菜的老菜谱历史过程中,宋兴文对哈埠菜的传承也有自己独到的见解。

“有段时间,东北菜是‘黑黏咸’的一个代表,大家把哈埠菜也放在东北菜里,这其实是一个误解。”宋兴文说,真正有传承的哈埠菜,不仅重视味道,也十分讲究造型。因此传承哈埠菜,一定要做精一些。

“很多时候,我觉得这个行业,新一代厨师或是老厨师,一定是先守住我们的根。在这基础上,再去传承,去探索,去创新。”宋兴文说。



“饮食博物馆”里留念。

## 「尔滨热」迎来「江游火」

□文/摄  
本报记者 邢汉夫

凉风习习、江水荡漾,乘坐游船吹着江风欣赏松花江沿途迷人的风光,是市民和游客在冰城消暑纳凉的佳选。今夏,大家可以坐上装饰一新的主题游船和即将建造好的现代化新船,或游江欣赏防洪纪念塔灯光秀,或前往大顶子山、老山头、西飞渔村等景区游玩。水上“漂游”助力哈市旅游从“一季红”到“四季火”。

近日,记者在哈尔滨交通集团道外轮渡码头看到,很多前来游玩的市民和游客早早登上客船,打开船舱的窗户,尽情享受亲近大自然的快乐。

客船到了船厂站,很多乘客在码头上转转,又回到船上跟着返航。“趁着暑假,我带着孩子和老人来体验一下。不时可以看到江鸥在水面上游憩、在天空飞翔,心情也跟着起飞。”游客孙先生高兴地说。

记者来到松花江中央大街江畔,这里游人如织。不少市民和游客来到顺航码头乘坐轮渡,欣赏波光粼粼的江水与游船“拥抱”泛起的阵阵水波。“轮渡通航时间为8时至17时,如果天气晴好,当日可发送游客8000人次。”顺航江上旅游客运公司相关负责人刘玉河说,为丰富市民和游客的文化生活,入夏以来已开通三条轮渡旅游航线。

“今年哈市对道外北七轮渡码头进行了升级改造,推出全新的‘尔滨’音乐码头,成为松花江畔的一处新地标。”哈尔滨交通集团相关负责人说,此次松花江全新主题码头与特色游船的推出,不仅丰富了松花江的旅游资源,更为广大市民和游客提供了一种全新的、沉浸式的文旅体验,吸引力更强了。目前,哈市精心打造的两艘主题游船已经下水,一艘为“水韵”号,为蓝色宽体客船;一艘为“城韵”号,船身进行棕色仿木质装修,古色古香。此外,哈市定制的两艘双层游船正在建造中,不仅具备更为现代的造型,外部还将进行彩灯装修,内部座椅都是轿车级舒适座椅。

采访中记者了解到,在原有长距离旅游航线一日游的基础上,哈尔滨正在策划航线升级,增开两日游航线。“老山头航线单程需要3小时以上,西飞渔村航线单程需要2小时以上,航行时间也比较长。”哈尔滨交通集团轮渡旅游公司相关负责人郑金龙说,他们计划在船上设置“DJ”或开展演出,前往大顶子山和老山头航线计划包含午餐。

畅游松花江。

## “百日行动” 护航夏季旅游

本报讯(记者刘瑞)记者从哈尔滨市市场监管局了解到,为保障哈尔滨市夏季旅游市场环境,全市市场监管系统于近日启动护航夏季旅游“百日行动”,推动涉旅市场综合治理各项任务落实落靠。

“百日行动”以旅游景区、热门商圈、网红打卡地等重点区域为重点检查对象,紧盯“风险防控、隐患排查、综合监管、责任落实、问题整改”五个关键环节,全面排查涉旅经营主体存在的问题隐患,依法打击违法违规行为,通过明察暗访、专项检查、督导检查,全面夯实“两个责任”,守住涉旅食品特种设备安全底线,维护市场秩序规范。

哈市市场监管部门在冰雪大世界景区探索建立市场监管“一站式”服务站,开辟证照办理绿色通道,设立12315“消费维权服务站”,对园区内经营商户提供电子计价秤免费强制检定,市场监管相关业务法规咨询、食品快检等服务,同时在园区设置公平秤,方便市民和游客复秤使用。

此外,全市市场监管部门将充分发挥12315热线作用,畅通举报投诉渠道,及时依法处理市场监管部门职责范围内的投诉举报,做到涉旅投诉举报“快接、快转、快反馈”。在重点景区继续推动建立“消费维权服务站”,让消费纠纷就近就地解决,促进消费纠纷源头化解。

## 职工十华里长游 比赛举行

本报16日讯(记者刘瑞)为激发全市职工对游泳运动的热爱,提升群众体育活动的参与度和影响力,7月16日9时,由哈尔滨市总工会主办、哈尔滨市工人文化宫承办的哈尔滨市“工商银行杯”第六十二届职工十华里长游比赛在松花江上拉开帷幕。来自全市各企事业单位的近千名游泳爱好者组成54支队伍,展开激烈角逐,充分展现出哈尔滨职工群体的团结协作精神和对健康生活方式的追求。

作为一项传统赛事,哈市职工十华里长游比赛历经多年的发展,哈市职工十华里长游比赛已经成为展示职工精神风貌、推动全民健身运动的重要平台。本次比赛起点设在松花江第二水源地,终点设在老头湾,全程十华里。分为男子10人组、5人组集体游,女子5人组、3人组集体游等项目。

9时30分,松花江水面波光粼粼,参赛选手们身着整齐的泳装,精神饱满地准备着即将到来的挑战。随着发令枪声响起,选手们纷纷跃入江水,他们劈波斩浪,奋力向前,展现出了顽强拼搏的精神风貌。观众们为他们加油鼓劲,现场气氛热烈而紧张。经过激烈角逐,黑龙江隆安物业集团有限公司获得男子10人集体游和女子5人集体游冠军,哈尔滨市公安局获得男子5人集体游冠军,哈尔滨海鲨游泳俱乐部获得女子3人集体游冠军。

## 哈尔滨公立医院 高质量发展

## 哈尔滨市口腔医院 信息化建设 驶入“高速路”

本报讯(记者刘莉 刘艳)作为集医疗、预防、教学、科研于一体的专业机构,哈尔滨市口腔医院多年来倾心为市民提供全方位、多层次的口腔健康服务。日前,该院由道里经街的老院址搬迁至南岗区嵩山路58号,按照三级医院建设标准,以50张床、4个手术室、130个牙椅规模,全面提升诊疗规模,完成医院提档升级。医院将以新址搬迁为契机,加强信息化基础设施建设,持续提升市民就医获得感与满意度,奋力谱写医院高质量发展新篇章。

加强顶层设计,保证信息与数据安全。该院新址按照互联互通四级、等保三级的标准进行顶层设计,采用模块化数据中心和智慧口腔应用信息系统相结合的方式推进建设部署,保证网络链路的运行稳定和信息的存储安全。

该院智慧口腔应用信息系统通过“三个优化”提升医院的医疗服务层次。优化数据接口标准,以电子病历为核心整合了HIS、PAS、LIS、CA、手麻等多个临床应用系统,实现了基础数据的互联互通;优化“哈尔滨口腔医院”微信公众号,患者可通过医院公众号,实现预约挂号、便捷支付、检验、检查结果、收费明细查询等多项功能;优化具有口腔专科特点的结构化、标准化电子病历,不但契合了医生多场景的临床需求,而且提高了服务效率。

运用信息化设备,改善患者体验。该院通过设置自助签到一体机、医保查询服务终端触摸屏和医保、微信、支付宝多合一扫码缴费信息化设备,实现了患者在医生的诊室就可缴纳各项费用。诊间支付的全面推行,缩短了患者等候时间,提高了医疗服务效率和质量,让患者享受到更加优质的医疗服务,构建了更加和谐的医患关系。

通过信息化手段,优化就诊流程。通过叫号系统,实现每楼层设置集中候诊区,有分护士引导安排患者就诊,每科室以治疗台为单位形成独立诊疗空间,全面落实“一医一患”要求;简化退费流程,支持线上预约未取号患者在申请退费,支持未就诊患者于就诊当日开始20个工作日内办理退号。

### 创新 打造餐饮+文化新场景

随着社会消费水平的不断提高,人们对餐饮消费也提出了新的要求,以往单纯的产品加服务已难以满足消费者日益增长的需求。为实现消费增值,许多餐饮品牌将目光投向了场景创新。

在哈尔滨,很多“老字号”餐饮企业都在致力于创新,让消费者享受美食的同时,感受城市文化魅力。早在2014年,老厨家就在友谊路创立了哈市首家博物馆式体验馆,引领了餐饮消费新风尚。

“今年4月末,我又在道里区西三道街打造了老厨家旗舰店,用500平方米的面积打造饮食博物馆,目的就是让更多消费者感受到哈尔滨独特的餐饮文化。”郑树国说,一家企业创造商业价值是首要的,但把文化传播出去了,也会带来意想不到的外溢效应。

位于尚志大街上的拾楼壹號内也“藏”着一座博物馆。在美团上搜索“拾楼壹號”,立即出现了拾楼壹號哈埠菜馆饮食类博物馆的字样。“博物馆则以哈埠菜百年历史为脉络,收藏展示了上千件餐饮城史文物,有老饭店牌匾、照片、票证、广告、菜谱、饮食器具等。”宋兴文说,去年开业至今,不仅有很多本地回头客,外地游客也逐渐增多。

目前,哈市不仅涌现出了一批诸如哈尔滨记忆、秋林西餐厅、拾楼壹號、大生活铁锅炖等融入城市文化的“文博”主题餐厅,同时一批突出地方菜品特色文化的老菜馆,也逐渐成为城市形象的代言和美食地标。未来可鉴,哈埠美食的大名越来越被人们熟知,它的美味越来越被市场认可。

外国游客也很喜欢哈埠菜。