

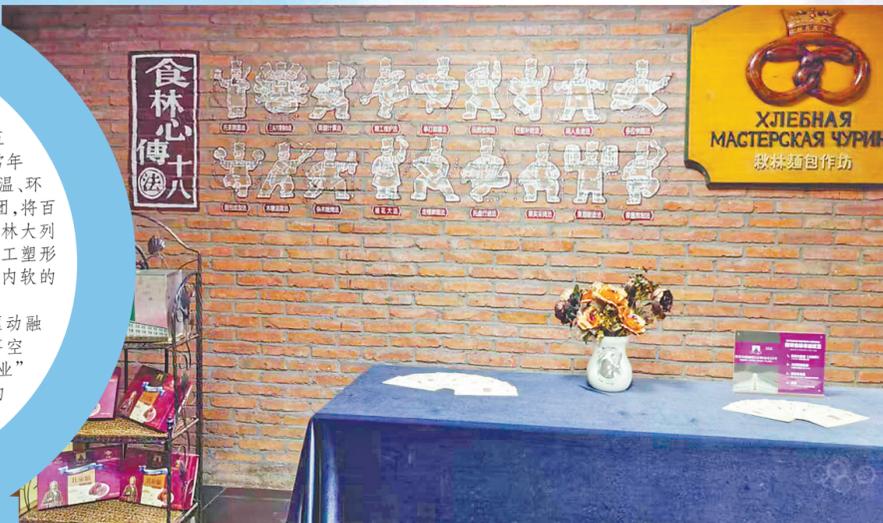
非遗赋能

『文旅+商业』
百年秋林创新

□文/ 本报记者 王咏梅

凌晨三点,冬日的哈尔滨夜色正浓,而秋林大面包车间的炉火已燃起。秋林大面包制作技艺第五代传承人雷师傅正在仔细记录室温——常年扎根生产一线养成的敏锐,让他能根据气温、环境等变量精准“估酵”。他调控水温、揉和面团,将百年的老酵面轻柔唤醒,每一个细节都关乎秋林大列巴品牌的传统风味。经过三次自然发酵、手工塑形与砖炉慢焙,在近20个小时的守候后,外脆内软的秋林大列巴新鲜出炉,麦香四溢。

历经126年的非遗技艺,如今正成为驱动融合发展新引擎——秋林以拓展非遗叙事空间和消费场景为主线,创新“文旅+商业”新模式,积极探索其在新时代发展的新路径。



“食林心传十八法”墙绘形象生动,人物神采跃然壁上。



“秋林之声”音乐会。



秋林大面包制作技艺展馆沉浸式体验现场。



文创产品。



秋林大面包(大列巴)新鲜出炉麦香四溢。

红色文化之旅
厚植家国情怀

□文/ 张宗民 王通济 本报记者 马一梅 李健 摄/本报记者 李健

近日,龙江森工通北林业有限公司组织开展了“暖心护航·工会伴你成长——红色传承亲子同行”主题活动。林区职工及子女代表齐聚一堂,共赴一场沉浸式红色文化之旅,在亲子相伴中厚植家国情怀,为林区职工子女的假期生活注入鲜活的精神力量。

活动中,讲解员带领亲子家庭走进党史教育展区与林区建设展区。在泛黄的史料图片、承载岁月记忆的实物展品前,孩子们认真地倾听林区开拓者的奋斗故事。父母们结合自身经历与展区内容,娓娓讲述那段艰苦卓绝却热血沸腾的岁月,红色基因与林业精神在两代人的亲切交流中自然流淌、一脉相承。

“原来我们美丽的家园是爷爷们挥洒汗水一步步建设起来的,他们太伟大了!我以后一定要好好学习,守护好这片

绿色家园。”通林一小学生贾廷翔的真切感言,道出了所有参与活动孩子的心声。

VR体验区成为此次活动的一大亮点。借助先进的数字技术,革命场景被生动还原。孩子们紧紧握住父母的手,仿佛“穿越”到了战火纷飞的革命年代,亲身感受革命先辈们的坚定信仰与无畏气概。这种“文史+科技”的创新呈现形式,让遥远的红色故事变得可感可触,深深震撼了每一位参与者的心灵。党史互动环节更是氛围热烈,趣味问答、红色故事分享轮番上演。“林区建设初期有多少位劳模?”“我们林区的精神内核是什么?”一系列贴近本土、贴近职工生活的问题,让孩子们在轻松欢乐的氛围中加深了对党史、林区发展史的理解,爱国爱党爱林区的情感在欢声笑语中深深扎根。



VR体验区。



记录美好瞬间。

兆麟公园冰景迷人

□文/ 本报记者 苏强

哈尔滨市兆麟公园冰景迷人、美轮美奂,已成为来哈尔滨旅游的外地游客必来打卡地。孩子们玩着冰滑梯、冰迷宫,欢声笑语此起彼伏。园内工作人员介绍,哈尔滨兆麟公园冰灯游园会免费对外开放,每天都有1万多名游客前来参观。

深度融合
创新『文旅+商业』新业态

品尝的是风味,回味的是情怀。游客们怀着期待而来,在沉浸式体验中触摸岁月痕迹,唤起跨越时空的情感共鸣与心灵共振,这正是扎根于哈尔滨本土文化深处的精神滋养。

以非遗制作技艺为魂,以文旅为体,以商业为脉,打造有温度、有故事的消费新场景,吸引四方来客纷至沓来。在第九届亚冬会期间,秋林大面包制作技艺展馆被选定为参观专线之一,接待了来自20多个国家的主流媒体记者和自媒体参观、拍摄,赢得广泛赞誉。对于耄耋之年的长者而言,它是一场与岁月的深情重逢与追忆;对于在此研学的哈尔滨铁岭小学学子们而言,更是在认知非遗技艺的同时,对“我们共同的故乡”的认同与自豪,悄然心中生根发芽。在这里,每一次体验,都藏着时光的密码;每一次相遇,都在镌刻着这座城市的记忆。

“求新、求变,正成为秋林人传承与发展的关键词。创新‘文旅+商业’新业态的深层动因,是源于对哈尔滨‘开放包容、时尚活力’城市精神的深刻理解,通过持续的创造性转化,我们希望顾客每一次与秋林相遇,都能沉淀为一份直抵心底的美好记忆。”秋林企划品牌战略总监邵晓梅如是说,“依托秋林集团历史长廊、秋林大列巴体验馆、秋林特色餐饮、‘秋林之声’音乐会等系列文旅活动,非遗活态传承被赋予了‘可感知的历史’与‘情感联结载体’的全新内涵,进而成为驱动以文旅旅、以旅兴业的发展‘新引擎’。”

依托百年品牌与非遗宝藏,秋林持续探索将龙江文化转化成为可触、可品、可听的“文旅+商业”新业态,彰显“国际滨”的独特魅力与活力的同时,亦为非遗活态传承提供了生动范例。

A

代际传承 匠心精神背后的使命感

“秋林大面包(大列巴)历经五代传承,一直沿用俄式传统手工艺和设施,三大工艺独具特色:用啤酒花自制液体酵母进行发酵,使面包具有诱人的啤酒花芳香;采用传统的三次发酵工艺,使面团在充分发酵的同时产生丰富的有机酸;用硬杂木料烘烤,使面包形成外壳微焦而脆、内瓤松软可口的独特口感。”秋林食品工作人员介绍说。

作为黑龙江省极具代表性的中华老字号,秋林至今仍延续着“前店后厂”的传统经营模式。在哈尔滨人心中,秋林大面包(大列巴)曾是几代人野餐时的必备食品,是童年记忆中不曾褪色的香甜,也是远在他乡游子心中剪不断的乡愁。如今,它早已超越食品本身——不仅是历久弥新的非遗瑰宝,更是旅行记忆的载体,其情感价值远超实用价值,从而赋予其作为“城市名片”与“旅游伴手礼”的品牌效应。

“和面与手工成形,是制作过程中的两大关键环节。用双手和面是为了争夺秒,不仅讲求速度,更要确保面包的底部收好。仅揉面这一项基本功,我就练了两年多……师傅们明明写好了制作流程,但按图索骥未必就能成功。重要的是要用心体会,在实践中不断总结经验、灵活运用。”雷师傅接着说道:“秋林大面包不仅是我们的旗舰产品,更是哈尔滨的标志性特产,将它精益求精地做好。”

“择一事,终一生”,这份朴素而执着的工匠精神,是非遗制作技艺得以赓续不息的根基。如今,秋林大面包核心团队平均年龄在35岁以上,他们中的许多人从风华正茂进入车间,几十年如一日坚守在一线,在一代代“师傅带徒弟”的代际传承中,其间不仅传授着非遗制作技艺,更传递着对这份事业的热爱与敬畏。

代际传承不变的是匠心精神,变革的是表达方式与呈现形态。如今,非遗正从“静态保护”向“主动赋能”跨越,日益成为驱动文旅深度融合、创新发展的核心动能。



非遗制作技艺传承人薪火相传。

B

跨界联动 非遗技艺激活产业『生态圈』

秋林拥有四项省级非物质文化遗产:秋林大面包(大列巴)制作技艺、黑豆蜜酒制作技艺、果酱制作技艺和格瓦斯制作技艺。这些凝聚匠心的传统技艺,不仅是高品质产品的“背书”,更为技艺传承、产业链拓展,开启了充满张力的非遗叙事空间与产业广阔的发展前景。

“2007年,秋林大面包(大列巴)制作技艺被评为省级非物质文化遗产,2009年,秋林食品创建了全国首家‘秋林大面包制作技艺展馆’与企业历史博物馆。展馆并非对非遗制作技艺的简单复现,其价值在于以新视角进行解读,赋予非遗产品以‘灵魂’。一个成功的非遗产品背后,承载的是历史与当代的对话,是传统与现代之间的生动交互。”秋林食品工作人员娓娓道来创建初衷。

见微光而识沧海,积寸心可抵永恒。秋林大面包制作技艺展馆每个设计细节里,深藏着无限的挚爱——“食林心传十八法”墙绘形象生动,人物神采跃然壁上;创作于上世纪九十年代的《大面包之歌》,至今仍传唱不衰;推出魔方、冰箱贴、扑克等文创产品,并连续举办十届的“欧式面包文化节”。百年秋林,正将这一非遗技艺转化为可触、可感、可带走的城市印记,使之成为“国际滨”一张历久弥新的文化名片。

在十大品类产品销售的基础上,2019年,秋林成功跨界重建了西餐厅,将其定位为“一座可品味历史的博物馆式西餐厅”,连续多年荣获“大众点评”五星商户,并入选“寻味哈尔滨·冰城口碑餐厅”,成为彰显哈尔滨特色旅游文化的新地标。

基于深厚的历史底蕴,深度挖掘非遗制作技艺的多重价值,其致力于在传统工艺与当代生活之间建立新的“连接点”。通过拓展非遗叙事空间、重塑新消费场景,实现从食品生产到餐饮服务的跨界联动,成为承载城市记忆和情感共鸣的独特文化符号。