老年日报

中国百强畅销报刊
年长者的精神家园

周刊 总9936期 今日8版

2026/11/14 星期六 丙午年 十月初六

中国邮政发行畅销报刊

国内统一连续出版物号:CN23-0018 邮发代号:13-18
北京、广州、哈尔滨、西安、南京、济南、郑州、石家庄同步印刷

香蕉馅苹果馅水饺、“超长”糖葫芦与咖啡麻辣烫……

尔滨食事：不止冰雪，亦有新味



□本报记者 刘佳莹 郑璐 文/摄

哈尔滨的冬天，从来不止冰雪。

当香蕉苹果馅饺子、超长名字拗口如咒语一般的糖葫芦、冰火碰撞的咖啡麻辣烫等创新美食接连刷屏社交平台，这座以传统北国风味闻名的城市，正在餐桌之上生长出另一重热闹。社交软件评论区里一句“听着馋，吃着香”，道出公众对这批混搭美食的复杂观感：足够猎奇，却从未脱离烟火底色——连日来，记者走访哈尔滨市热门商圈，对话经营者、食客、外卖从业者与饮食文化研究者，尝试厘清这场美食风潮背后，一座雪国城市的包容、年轻人的情绪诉求以及网红吃食将如何跨越猎奇，真正扎根东北饮食土壤。

饺子的边界：当水果遇上肉馅

在东北的饮食谱系里，饺子早已超越食物本身成为一套文化符号。“上车饺子下车面”“饺子就酒，越喝越有”……一代代口耳相传的俗语，把饺子和团圆、待客、仪式感紧紧绑定。你可以随意评议各大菜系的改良，但改动饺子馅料，需要拿出足够的诚意。

正是在这样的文化语境下，位于哈尔滨市香坊区的东北农业大学饺子园里，苹果肉、香蕉肉的水饺售卖意外走红。这并非一间食肆博眼球的噱头，而是实打实的一场消费热潮：每天上午十点开餐，短短数分钟便售卖一空，赶来排队尝鲜者，既有在校师生，也有专门慕名而来的普通冰城市民。

11日上午，距离东北农业大学饺子园开餐还有十多分钟，出餐口已经聚起人群。随着一份份水饺传出，室内热气腾腾，窗口队伍蜿蜒，苹果肉、香蕉肉，还有辣妹子肉等新品水饺，成为各张餐桌上的主角。哈尔滨市民王先生专程赶来体验香蕉肉馅饺子，他表示此行不虚，香蕉的清甜没有被肉味淹没，肉香也没有被果味冲淡，“汁水充盈，层次繁复”，王先生笑着说，这实在是一种“不可描述的神秘味觉体验”。笑谈里藏着一位尔滨美食客最朴素的赞许——传统饺子的惦念没有被颠覆，反而让“尝得新奇”满足舌尖上的探索。



11月9日，中央大街上的糖葫芦档口。冰雪季的哈尔滨，诞生一批混搭创新美食，成为城市文旅消费新热点。

在这里，校内校外实行差别定价，大学师生8元2两，外来访客10元2两。餐厅负责人表示，并不打算止步于此，辣妹子肉、咸蛋黄肉等创新馅料已经陆续上新。东北饺子这道念旧餐食，正在被不断试探其风味的边界。

万物皆可裹糖衣：名字长达36字的糖葫芦

“杨枝甘露奶酪山楂饼芋泥奶皮子血糯米麻糍开心果冷萃酸奶巧克力黄油薄脆糖葫芦”——36字长名的糖葫芦，被网友戏称为“尔滨咒语糖葫芦”，又因配料层层堆叠起甜品世界的诸多元素，被打趣为“瑜伽裤糖葫芦”。这款诞生于哈尔滨冬日的吃食，迅速席卷东北三省。在哈尔滨市道里区商圈，不少糖葫芦店、烘焙门店纷纷跟进上新，前来打卡的游客络绎不绝。

这股风潮也被《人民日报》新媒体短视频捕捉，其文案一句“尔滨啊！你又有点让我陌生了”，道出外界的惊奇。评论区里，无数网友追问味道，盼着奔赴线下一试究竟。

傍晚时分的哈尔滨中央大街，网红糖葫芦档口前排起长队。据店主介绍，这是今冬新上市的产品，单价30元左右，每天从午后直至深夜，一直客流不断，运气好一点的也要排队十余分钟。来自南方的游客咬下一口，零下的气温把丰富内馅冻出冰沙般的口感，甜、糯、酸、脆交织，成为冰雪旅途中一份意外的体验。

在外卖软件平台上，哈尔滨本地的数据同样可观：梦龙冷萃酸奶糖葫芦稳居店铺销冠。一位前来取餐的外卖小哥看着手里这份造型繁复的甜品，也生出好奇：“没想到有一天会接单配送糖葫芦”——糖葫芦本是北方冬日的经典符号，如今被叠加当代甜品的想象，又完成一次华丽的改造。

咖啡配上麻辣烫：一餐饭的情绪松弛

在短视频平台与小红书上，哈尔滨咖啡麻辣烫正持续收获流量：一口热辣滚烫的麻辣烫，配上冷冽的冰咖啡，这种反差组合，让年轻网友们心生向往，列入来哈旅游必打卡清单。

“万物皆可搭咖啡”的美食创新浪潮之下，不少混搭被归入黑暗料理，人们不禁发问：咖啡麻辣烫，究竟是真滋味，还是博流量的营销噱头？

在哈尔滨南岗区泰山西路上，一家将麻辣烫与咖啡糅合在一起的饭店，氛围更接近咖啡馆：灯光柔和，轻音乐流淌。未到饭点，店内上座率已有大半。据店主介绍，这家饭店已经运营两年多。因观察到年轻人既贪恋麻辣烫的烟火热辣，又放不下咖啡馆的氛围，便大胆将二者结合，最终收获市场的正向反馈。在这里，消费群体以80后至00后为主，还有不少专程来打卡的外地游客。

一份麻辣烫搭配冰美式咖啡，总价不到三十元。酸辣口味的麻辣烫，撞上咖啡豆的香气，甜咸交替之间，完美契合了当下年轻人戏称的“甜咸永动机”饮食偏好。

食客刘女士的感受颇具代表性：“在工作与生活的齿轮之间，需要一场舌尖逃跑计划。”结束一周疲惫，一顿充满奇思妙想的饭食，拍几张照片，获得片刻喘息，这便是当下网络语境中的“松弛感”。当摄取食物不再只为解决口腹之欲，更是忙碌生活里一次短暂停顿，便成就了一份低成本的情绪疗愈。所谓“漂亮饭”，吃进去的是饭菜，抚慰的是当下年轻人被高压裹挟的内心。

猎奇之外：网红美食如何走过浪潮

一波波创新美食走红，并不只是餐桌上的趣味，其更深层的涟漪，正荡漾在哈尔滨的文旅消费市场。

黑龙江省旅游养老协会会长刘彩霞认为，这批创意美食，正在成为哈尔滨冰雪旅游新的引流入口。过去游客奔赴哈尔滨，向往的是冰雪盛景与传统北地吃食。如今，本地人餐桌上的大胆尝试，正变成外地游客渴望体验的城市样本。

对今天的年轻人来说，吃饭的目的早已不止果腹，它还承载着审美表达、社交分享与情绪价值。为一餐新奇美食走出家门，继而逛街、采购伴手礼……汇聚起来，便撬动了城市文旅消费的增量。新奇的体验，也带来旅客复游的可能性——好吃、好玩、可感知，才是留住人的根本。

在一些哈尔滨本地的美食博主眼中，东北美食创新的密码，在于将传统底色之上嫁接当代审美。它没有割裂本土饮食基因：饺子代表团圆，冰糖葫芦承载冬日记忆，麻辣烫裹挟市井热气。这些食物沉淀着东北人的集体生活记忆，很容易唤起情感共鸣；对外地消费者，又满足了对东北风土的想象与探索欲。恰到好处的情绪价值，是它得以破圈的重要原因。

在黑龙江省食文化研究会会长、老厨家第四代传人郑树国看来，哈尔滨饮食本身就自带多元杂糅、开放包容的城市气质，为风味碰撞提供了文化土壤。在物质丰裕的时代，大众不再满足饱腹感，转而追求趣味、个性与解压。网红创新，恰好踩中时代的心理需求。

但猎奇永远只是敲门砖，“味道与品质才是长久立足的根本”，郑树国表示，“网红热度来去匆匆，只有守住品质，熬过流量退潮，才有可能真正沉淀下来，成为哈尔滨饮食生态里鲜活的新分支。”

出版：老年日报社 订阅投递查询热线：11185转0 发行部：(0451)84612023 广告部：(0451)84612293 办公室：(0451)84612031