



生活报首席评论员 静伟

汪顺,看到这个名字,就能想到《水浒传》里的好汉——浪里白条张顺,有诗赞曰:“东去长江万里,内中一个雄夫。面如傅粉体如酥,履水如同平土。胆大能探禹穴,心雄欲摘骊珠。翻波跳浪性如鱼,张顺名传千古。”用来形容汪顺,也并不违和。

开个玩笑,就冲这名字,人家汪顺,“就是为奥运游泳选手而生的”,不信,我给你玩个测字游戏啊:汪,三点水,旁边再加一个王,这是注定水中称王啊!顺,左边三道,像不像游泳的赛道?右边的页,意味着翻开中国游泳奥运历史新的一页,是不是有点意思?

玩笑之言,且莫当真。汪顺在200米混合泳破亚洲纪录逆袭封王,靠的可不是名字,而是努力加实力。这个“游不好就要回去继承家业”的高富帅,与孙杨同出自朱志根教练的门下,曾有一段时间与师哥孙杨同住一屋,

孙杨经常因为各种事情外出,他就会在寝室里帮大哥收收快递。孙杨与朱志根的恩怨这里就不多说了,不过能培养出中国男子游泳仅有的两名奥运冠军,朱志根就不是一般的狠人,孙杨后来主动与朱志根和好,也说明两人之间,无论是情感上还是利害关系上,都是不能轻易割舍的。汪顺说过这样一个细节:朱教练为了让他不被打扰,能休息好,晚上十二点坐在他的房间门口,跟每一位比赛晚归的队员说“轻一点儿,轻一点儿”。从这一点,就能看出师父对徒弟是真爱、真关心,而汪顺能看到这些并牢牢记在心里,也说明他是个知感恩懂好歹的孩子。在奥运夺冠之后,他首先答谢的就是“两鬓都白了还继续为我训练和生活上的事情操心”的朱志根教练。

懂得感恩的人,也会得到命运的善待与厚爱。我想,这也是汪顺为什么会这么顺的原因之一吧。心中少些杂念,

命运或许就会少些沟坎。心乱了,你周围的世界也就乱了。堤高于岸,浪必摧之,有些原本优秀且前途远大的人,拿了一手好牌最后却打得稀烂,固然有外面的浪“摧之”的因素,但也有很大原因,是自己内心的“浪摧的”。

还是说回到中国游泳吧。在孙杨被禁赛后,很多外媒都预测在这次东京奥运会上,中国游泳可能连一块金牌都拿不到,最多两块银牌。可到目前为止,中国游泳军团不但拿到了三块金牌,还都是打破纪录、创造历史。张雨霏的那块银牌,跟冠军也只差0.05秒,男女4×100米混合泳接力,队员们能够在此前已参赛多场、状态多少有些疲惫的情况下摘银,已是非常不易,就这样,我们的队员还不眠呢,闫子贝在接受采访时,一句“这是我离冠军最近的一次”说出口,就瞬间泪崩……

我们中国人有一句老话:“没有张屠户,不吃混毛猪”,看见了吧,即使没



静伟 观奥运

有孙杨,我们还有汪顺,还有这么多可以冲击金牌的游泳牛人,一个孙杨倒下了,更多的汪顺站起来了,中国游泳,就是这么浪。

这也说明,一个项目也好,一个团队也好,光靠一两个明星和英雄是不够的,整体的、系统的强大,才是真正的强大。网上一直流传刘国梁在国乒队“凡尔赛”式的训话:“我们队里,最不缺的就是冠军”,这话说的,就像是少林寺方丈跟人家说,我们一个扫地僧,那都是绝顶高手。这番话背后,说明我们的乒乓球这个项目,已经形成了科学的、扎实的、有可持续性、有丰厚底蕴的强大体系。所以,刘国梁才会说得这么有底气。

有了这样的体系,那就无所谓前浪,也无所谓后浪,因为我们可以——一直浪。

人啊,一定要给自己找个爱好

娜样说

生活报评论员 周际娜

打了一针封闭针上场的马龙,终于成为了首位奥运男单双冠王。听到解说员说龙队已经33岁的时候,我一愣。马龙、许昕、刘诗雯,我们是在看着这些球员长大的,他们又何尝不是陪着我们变老的。这届东京奥运会之后,我们又将目送一个时代的背影远去,就像以前一样。

这两天,我在网上刷到了2005年上海世乒赛的“神曲”——《乒乓兵天下无双》,没能顶得住这波“怀旧杀”。在画质粗糙的MV里,看到了久违的王励勤、王皓、陈玘、王楠、张怡宁、郭跃……当年,队员们集体唱rap,看起来有点儿雷人,如今却是满满的感动和回忆。没想到,已经过去16年了,足足有杨过等待小龙女那么长。

上海世乒赛那年,我在读高三,有个重度痴迷乒乓球地理老师。他年近七旬,是退休后返聘的,经常穿着跨栏背心,笑眯眯地在乒乓球桌挥汗如雨。作为课代表,我不得不课间去提醒他,别忘了下节有课。

这位头发花白的老大爷,比看上去有些肥腻的体育老师,更热爱运动。这让我心中多少有些不满:“我们身处‘水深火热’,您

这一天天过得也太快乐了吧,再说,地理老师不是应该热爱旅游吗?”

我当然没有当面说出来,但地理老师似乎看透了我的心思。有一回,我去找他上课,皱着眉跟在他身后往教室走,他突然说了句:“人啊,一定要给自己找个爱好。”

我不知道这么朴素的一句话,究竟是如何击中我的。大概是因为从小到大,我在同学录爱好一栏,始终写的是读书和写作。不是说这两样有啥不好,就是“技术含量”有点低。

后来我才知道,除了乒乓球,地理老师也是热爱旅游的,我们是他最后一届学生。他已经做好了正式退休以后,跟老伴一起环游中国的准备。遗憾的是,在我们高中毕业几个月后,他被确诊为肺癌晚期,没能把在課堂上给学生们展示了几十年的课本插图,拍成好看的风光照。

上大学以后,我连续选了两年乒乓球课,当记者后采访过我省乒乓小将和残奥会冠军,每次有大赛,都会坐在电视机前,想替他看看。渐渐地,我终于知道地理老师为啥这么痴迷乒乓球了,如果时光能倒流,没准我还能跟他打两拍。

有时候,人会忍不住想,中国乒乓球之所以如此强大,不仅因为我们拥有常胜之师,有“大魔王”“六边形战士”“藏獒”……还因为有无数个普通人,就这样一代代,始终如一地热爱着它。



37岁 吕小军再夺奥运举重金牌

据新华社东京7月31日电(记者刘阳)在东京刚刚过完37岁生日的吕小军7月31日打败一众20岁出头的年轻人,以374公斤的总成绩将东京奥运会男子举重81公斤级金牌揽入怀中,这也是他继伦敦奥运会夺冠后,人生收获的第二块奥运会金牌。他也由此成为夺冠时年龄最大的举重项目奥运冠军。

赛后,中国队在观众席上高喊:“吕小军,永远的神!”中国男队主教练于杰难掩激动,看着登上领奖台的吕小军,他说:“让我好好欣赏一下他领奖,让我好好



平静一下。”女队主教练张国政则感慨说:“我当队员时,吕小军刚刚进入国家队。他能坚持到今天真是一个奇迹。”

吕小军赛后不谈退役,反而霸气地说:“如果你们在明年世锦赛上看到我,那你们将在巴黎奥运会上也看到我。”

搬家专栏
搬家刊登电话
王萍 13351116219
信誉搬家
居民、公企、大学生搬家、长短途搬运、空调安装、专业拆装家具、钢琴、可开发票、配货物流
15331886393
15904504951
18245175648

退役军人搬家
军人素质,真诚服务,七折优惠,全市各区均可接单
18745057660
18845765103

老年公寓

一元养老公司
招自理、半自理卧床老人,吃的好、住的好、玩的好、照护好、交通便利,配套设施、药店、洗衣房、食堂、护士站、老年大学、琴棋书画特色班、24小时热水、冰箱、互动电视、无线网络等。哈市红星城3号楼
电话:0451-51025111, 13936510333
乘坐57.58.236公交车直达

鸿福老年公寓
★验收合格安全入住★
常年招全护理、半护理、自理老人
一站式、医养结合、康复护理、宾馆级管理、床位近500张
24小时热水、空调、暖气、有线电视、电话、网络、电梯、无障碍设施
18304681129
17745676077
乘341路公交车下车即到

德众银发颐养院
专招半自理、自理老人,提供临终关怀和善后服务
专收小脑萎缩、低保五折
地址:道里区抚顺街133号
电话:13666199666

天乐老年公寓
招全护理、半护理、自理老人
单、双人间、套间均有独立卫生间
24小时热水、宽敞明亮、环境舒适
道里哈双北路八公里
0451-84106361 15546207277
18646318299, 15546207277

天赐老人公寓
招半自理、不能自理及特护老人
邻近植物园、空气好、环境好
专业护理团队、工薪族收费
82126363
咨询电话:15104621371
青岗街105号

北大荒养老中心
一站式、医养结合、康复护理
常年招收失能、半失能长者
地址:道里区机场路1051号
微信:18545862111 电话:58577745

悠乐园老年公寓
★验收合格安心入住★
独立别墅、环境优雅、专业护理团队
招:自理、半自理、失能老人
李有路街114/104/68/365/343号
地铁一号线哈南1号口
13163660067

诚招餐饮行业合作
置换餐饮代金券
电话:13796106320

生活报中继房产公示类广告
受理地址:哈尔滨道里区地段街1号生活报一楼阳光大厅
刊登电话:84681180
当天办理,次日见报。登报请通过正规渠道办理,避免经济损失!

聚焦 A03 新闻热线 13766838911

2021·8·1 星期日 本版主编 孙莹 编辑 李琳 版式 于海军

继“尹胖子油炸糕”之后又现冰城名小吃酸菜汤之争



“哈特酸菜汤”孰真孰假 吵得热闹吃得也热闹

保护名小吃 传承城市文化味儿

关于菜品“标配”都是酸菜汤、肥肠茄子连什么菜配什么碗都一样

一碗酸菜汤、一碗米饭、一份肥肠茄子,几乎是来这两家店就餐的食客们的“标配”,而“哈特酸菜汤”之争,让食客颇有非议的不只是酸菜汤店的店名,还有两家店内几乎同款的菜品配置。“菜都是一样的,连什么菜配什么碗都一样,这太真假难辨了,关于菜品听说了好多的版本。”

采访中记者看到,两家酸菜汤店都没有菜谱,全部菜品名录均悬挂在店内,常年供应的都是十几道菜,比较两家店的菜谱,除了主打的酸菜汤外,肥肠茄子、扣蒸肘块、红烧狮子头、开花猪手等菜品都是一样的。像食客说的,对于两家店菜品秘方的纷争,江湖中的传闻众多,比如秘方被服务员偷走自己开了店、老店的厨师姐夫离婚后带走了秘方、房主撵走房客在原处开了家同样的店等,但都是传闻,并未得到店家的证实。采访中,对于主打菜品,店家也都讲述了宝藏级的手艺传承,揭开了秘方背后的美味。

为了让小店的美食达到极致的美味,“老哈特”店主王守福对食材的选用十分讲究。酸菜是指定的工厂按他家祖传的标准腌渍送货的,肉则选用的是品牌肉,每天早晨新鲜送来,这里就连洗洁精都是超市专送的。谈起主打菜品酸菜汤,王守福坦言,没有任何秘方和复杂的调料,要的就是新鲜味儿。“每天10点开店,我们五六点钟就开始工作了。开锅熬大骨棒,一熬就是两个半小时,然后将酸菜倒入锅内,调料只加适量的盐,盛出来的汤上漂着的油并不是香油,都是骨头熬出来的油。酸菜汤也不都是汤,里面是满满的酸菜,还有大块的肉。喜欢吃辣的还可以把干辣椒掰碎撒入汤内。酸菜的酸爽味道和脆爽口感,在酸菜汤中都展现出来。趁热再喝一口油而不腻的汤,开胃又舒服,把汤汤浇在饭上拌饭吃,也是极好的选择。”

“每天我们都要熬四五十斤的大骨棒,一天一清,熬完后这些大骨棒我们会免费送给老顾客,或者当店员的伙食。”除了酸菜汤外,店里还有一道菜几乎是每桌必点的菜,那就是肥肠茄子。“说白了就是把焯肥肠和肉末茄子两道菜融合到一起了。”王守福说,“当年父亲开饭店时,焯肥肠和肉末茄子是两道菜,有时顾客没吃完就剩下了,那时为了不浪费,就把两道菜放在一起热了一下,没想到还挺好吃的,此后父亲就推

出了这道菜。”这道菜至今也是店里的“头牌”,微辣的口感满嘴留香,茄子油而不腻,肥肠一点儿也没有怪味儿,吃起来软糯鲜香!“酸菜汤我没有任何秘方可言,但肘子、猪手等菜品还是有自己的秘方的,这些秘方都是从父亲那里传下来的,每天我会按比例配好料包,就直接炖上,那味道是我家独有的。”

“我们家的店就是以酸菜汤做得好吃而名声四起,以前不挂幌,也没有招牌,即便深藏小巷之中,大家也都能找到。这几年才挂上了牌匾,取名为珍华哈特酸菜汤。”“珍华哈特”的张磊告诉记者,他家的所有菜品都是传承长辈的秘方,酸菜汤也有秘方,白肉、大骨棒再加些独家配制的清炖狮子头的老汤,这就是炖酸菜的汤底了,每天要出三四百碗。来吃饭的除了想品尝美食的人们以外,还有很多头一天晚上喝多了酒,第二天习惯到这喝碗酸菜汤,既开胃又醒酒。

谈起店里的菜品,张磊坦言,传承的都是长辈的做法,“几十年了,食材、味道、菜谱从来没变过。饭店的菜品不过十几样,白肉炖酸菜、猪手、肘子、狮子头、坛肉这五样都是提前用秘方炖制的成品,有客人点,马上就能上桌,肘子、狮子头上桌前还要浇上自制的汤汁,肘子是按碗卖的,每碗基本上是一个肘子的三分之一,每天能卖七八十碗,狮子头是先清炖好,上桌前再浇上汤汁,每天能卖30个;炖好的猪手每天能卖40多个。而对于肥肠茄子这道小店的当家菜,味道的绝妙在炒肉馅上,配好秘方随点随炒,唇齿间都留着香味儿。

张磊告诉记者,很多外地人都慕名而来品尝酸菜汤,为了保证食材的新鲜,每天准备的食材卖光以后就闭店。所以,每天下午三点多就下班了。有一次,下午两点多,饭店门口停了一辆大庆牌照的车,从车里下来两位年轻人,他们说是从大庆专程来哈尔滨喝酸菜汤的,可是酸菜汤已经卖光了,两位年轻人有些失望,过了不到半个月,这两位年轻人再一次开车早早地来到小店,终于吃上了心仪已久的酸菜汤。还有一年冬天,店里来了一位操着南方口音的年轻人,他告诉张磊,他是从海南来哈尔滨旅游的游客,曾在网上看到过酸菜汤的视频段子,所以,下飞机入住酒店后,第一件事就是打车来到这品尝哈尔滨的地道美食。

吃的是心情和味道 保护名小吃 传承城市文化味儿

没有富丽堂皇的装修,没有价高贵的食材,连日来在对酸菜汤这一名小吃的采访中,记者看到,无论是哈尔滨人,还是身在本地的外地人,都会奔着这碗热气腾腾的酸菜汤而来。

“几天不喝一碗酸菜汤就想,所以每隔一段时间,必须来吃一顿。”冯先生今年60岁,家住香坊区,他告诉记者,他特别喜欢香辣肥肠和酸菜汤的味道,因为酸菜汤的味道和小时候妈妈做的很相似,“吃的不仅仅是味道,也是怀旧,更是一种情怀。小时候,家里面有冬天腌酸菜的习惯,那时候家里穷,只有过年时才能用荤油做酸菜汤。现在生活条件好了,无论啥美食都能做到想吃就吃,但是,唯独酸菜汤才能勾起儿时的回忆。”

对于酸菜汤的纠纷一些市民表示,面对美食,孰真孰假不那么重要,品尝美食小吃,吃的是心情和味道,更多的是感受城市的文化味儿,也希望城市能保护和传承好更多身居城市角落里的名小吃、特色菜品,传承好这一独特的餐饮文化。

“哈尔滨作为一座历史文化名城,有许多的历史建筑和故事,也应该有烟火气的餐饮文化,这是城市中不可缺少的部分。”黑龙江大学教授姜德峰表示,对于一些老字号等特色品牌和秘方要加强保护和传承,因为独家配方的传承不周可能导致特色小吃变味。就像酸菜汤,这个特色小吃到底哪一家最正宗,

很难说清楚,这样就很容易导致口味的变化甚至失传。其实不论真假,只要有传承、有文化、有积淀的名小吃,都要进行保护。要保护一些传统的风味小吃不要失传、不要变味,同时也要促使这些地方特色小吃发扬光大,保留城市的文化味儿,提升城市文化品位,拉动旅游业。

采访中记者也欣喜地看到,为了弘扬哈尔滨本地美食文化,挖掘保护哈埠传统名菜、特色菜、名小吃,提升哈尔滨城市文化品位,拉动旅游产业更好发展,从7月份开始,哈尔滨市商务局推出了“哈埠菜、哈埠名小吃”评选活动。邀请知名行业专家、大厨,初评出进入候选的哈埠名菜和名小吃各50道,并请市民参与投票,投票结束后,将组织业内专家结合网络投票结果进行评审,最终确定“哈埠菜二十强”和“哈埠名小吃十强”名单。活动将通过政府、行业、企业、媒体和社会各界的共同努力,挖掘提升“哈埠菜”品牌,大力推广哈埠餐饮文化,打造全国知名地方菜系,更保留住城市的文化味儿。

南下回哈传承家族产业的“老哈特”店主王守福告诉记者,他觉得虽然店小,但酸菜汤也是哈尔滨的名小吃,是城市独特饮食的一部分,应该发扬光大,所以他目前注册了酸菜汤的商标,也正选址开设分店,期望保留好名小吃的品牌。

