

电影《向阳·花》开启预售 16万人想看 女性超八成

生活报讯（记者王晓晨）近日，记者从哈尔滨金安国际影城获悉，由冯小刚执导，赵丽颖领衔主演的电影《向阳·花》开启预售，电影将于4月4日全国上映。根据猫眼专业版显示，全国近16万人在网上表示“想看”，其中女性人数占比高达81.5%，而且年龄以20—24岁居多。

据悉，这部以“全女性阵容”为亮点的现实主义题材作品，被不少网友视为冯小刚导演生涯中一次大胆的突破。影片中，赵丽颖饰演的“高月香”是一位因女儿的人工耳蜗手术费误入歧途的母亲。出狱后，她既要面对社会的冷眼与排斥，又需在生存夹缝中重建人生。兰西雅饰演的“黑妹”出身卑贱被迫成贼，出狱后两人的生活也屡屡碰壁，无良老板的恶

侵犯、犯罪集团的暴力威胁……她们直面恶意见头反击，用行动诠释着“可以受伤，但绝不低头”的强悍态度。而在这场“生存反击战”中，高月香、黑妹也缺不了邓虹（啜妮饰）、胡萍（王菊饰）、郭爱美（程潇 饰）这群好姐妹的帮助与关照。五人并肩携手，一起打破困境，奔赴新生活。

图片由片方提供



省京青年演员演绎《神亭岭》《望儿楼》《宇宙锋》……

京剧戏迷：演员表演带来舞台新能量

生活报讯（记者吴海鹰 王晓晨）3月28日晚，京剧院“惠民戏苑”系列——传统折子戏青年演员专场，再次上演三出文武兼备的传统好戏。《神亭岭》的铿锵锣鼓声中，年轻武生腾空跃起，枪花翻飞；《望儿楼》里女演员眼波流转，水袖轻扬；《宇宙锋》的经典唱段被重新诠释，既见梅派风骨，又有青春气息。这场由青年演员担纲的折子戏专场，让观众感受了一场国粹盛宴。



核心看点，两位年轻演员也不负众望，高难度的武打动作，展现出英雄豪情，赢得了观众的阵阵喝彩。

京剧《望儿楼》是一出以老旦为主的传统剧目，取材于隋唐故事，讲述了唐高祖李渊之妻窦太真（窦皇后）因思念远征洛阳的儿子李世民而建楼望子的感人故事。该剧以唱功见长，情感深沉，是老旦行当的经典代表作之一，展现了京剧艺术中“以声传情”的独特魅力。只有20岁的年轻演员演唱悲恸婉转，如泣如诉，极具感染力，淋漓尽致地展现了一位母亲对儿子的牵挂与忧思。深情的演绎打动了观众的心。

《宇宙锋》取材于西汉刘向《列女传》，经历代戏曲改编，形成现存京剧版本。全剧核心围绕“忠奸斗争”与“女性命运”展开。故事讲的是，秦二世时，赵高专权，匡洪不满。赵高遣人盗匡家所藏“宇宙锋”宝剑，后持剑行刺二世以嫁祸。二世震怒，抄斩匡家满门。匡洪之子匡扶出逃，其妻赵艳容回娘家独居。秦二世胡亥见艳容貌美，欲立为姬妃。艳容既恨父亲诬陷匡家，又恨二世荒淫无道，断然拒绝。在哑奴的帮助下，赵艳容假装疯癫，以抗强暴。这出梅派经典不仅展现“无声不歌，无动不舞”的京剧美学，更通过“疯癫”这一特殊叙事，完成对封建伦理的深刻批判。而青年演员通过微表情的细致处理，赋予这一古老剧目的现代解读，证明经典永不过时。

拍卖公告

我公司接受委托，依《拍卖法》对虎林市中小学所属耕地使用权进行拍卖，主要标的物描述如下：

耕地一：虎林市第一中学农场耕地-1年使用权，501.39亩，起拍价：177993.45元，保证金8万元，加价幅度：1000元；

耕地二：虎林市第三小学校园平土地等号1-1年使用权，54.13亩，起拍价：19216.15元，保证金：0.9万元，加价幅度：100元。

开拍时间：2025年4月8日10时00分，请于2025年4月7日12时00分前办妥竞买手续。

展样时间：2025年4月2日—2025年4月7日，9:00—11:30，13:30—17:00（节假日除外）

展样地点：虎林市

看样咨询电话：15946070077

请投标人登录见http://paiimai.com/123.org/index.html（中拍平台）

中拍平台公告名称：“虎林市中小学所属耕地使用权拍卖公告”

拍卖咨询：黑龙江康顺拍卖有限公司 联系电话：0451-57737620

黑龙江康顺拍卖有限公司 2025年4月1日

图片由刘天提供

大型古装评剧《谢瑶环》再现“花派”经典

评剧戏迷：每月一场大戏，真过瘾！



生活报讯（记者吴海鹰 王雪莹）“非常精彩，田玉丽的演唱很有‘花派’韵味，是个好苗子！”3月28日、29日两天，大型古装评剧《谢瑶环》在省评剧艺术中心剧场上演后，反响热烈。观众们纷纷表示，跌宕起伏的剧情、细腻传神的表演和独具韵味的唱腔，称得上是一场视听盛宴。

评剧《谢瑶环》移植于同名京剧，是著名评剧表演艺术家、“花派”创始人花淑兰的代表剧目。该剧讲述的是唐代武则天时期，江南农民因豪绅兼并土地，逃往太湖聚义。女官谢瑶环奉武则天主旨，持尚方宝剑巡视江南。她乔装私访，偶遇武三思之子武宏和来俊臣之弟蔡少炳因强抢民女与义士袁行健争斗。大堂之上，谢瑶环查明实情，秉公处断，杖责武宏，斩杀蔡少炳。花园内，谢瑶环深感袁行健豪侠仗义，心生爱慕，二人缔结良缘。

演出结束后，现场掌声经久不息，那些年轻的面庞与古老的唱段交织出的艺术光华，在观众心中久久不灭。老戏迷徐女士告诉记者，“观看他们的表演，能明显感受到一种不同于老艺术家的舞台新能量”。这些坚守传统的青年演员，正在用自己的方式，让国粹艺术在新时代绽放异彩。

演出现场，“花派”再传弟子田玉丽塑造了一个丹心报国、不畏强权的女巡按形象。她的嗓音清亮圆润，既有“花派”标志性的高亢流畅、华丽清新，又融入了刚毅豪迈的表演风格，将谢瑶环怒斥奸佞的凛然正气演绎得惟妙惟肖、入木三分，令观众时而潸然泪下，时而热血沸腾，掌声叫好声在剧场此起彼伏。

演出结束后，还有许多戏迷沉浸其中。评剧票友吴女士激动地说：“我是咱评剧的老戏迷了，最愿意听‘花派’的戏，今天可真是过瘾了。”带着女儿来观剧的刘女士感慨道：“孩子一听说‘谢瑶环’像个女侠客一样，太帅了！咱们评剧的魅力太大了，给全体演职人员点赞！”

记者了解到，作为国家级非物质文化遗产文化遗产传承保护单位，黑龙江省评剧中心始终坚持文化惠民服务，依托“月赏评剧SHOW”主题品牌演出活动，为广大戏迷朋友奉上精彩的评剧视听盛宴。接下来，中心将继续深耕评剧经典剧目传承，通过精品剧目展演、青年人才培养等举措，让传统戏曲在新时代绽放更加绚丽的光彩。

图片由省评剧艺术中心提供

出租出售 冷库出租

冷库位于哈尔滨南岗经济开发区核心区，毗邻会展中心。智能温控系统，全新冷库，冷藏冷冻均可，库体层高12.5m，共两库，可整租，可分租，价格优惠，长年对外租赁。冷库地址：南岗区轩辕路与玉山路交口，黄河路加油站后身。

招商热线-李先生：13936680321

出售松北花园洋房

哈尔滨松北区天鹅湖花园小区31号楼洋房一套，因房主迁移外省着急售卖，价格可面谈。房屋建筑面积180平米，四楼（顶层），毛坯房，三室二厅二卫带阳台，地热房，私产房屋。房屋紧邻松北虎园、哈尔滨大剧院，小区园林面积占比30%以上，环境好，位置佳。

19846138248

低价急售别墅

哈尔滨私产别墅，因房主出国着急售卖，6000元/平米。房屋建筑面积约400平米，车库2个，毛坯房，别墅内自带庭院面积1000平米，院内山林约2000平米。小区还配套高尔夫球练习场、钓鱼池、滑雪练习场、温泉等设施，免费对业主开放。

19846138248

房屋出售

出售松北汇锦御江湾住宅，四楼，建筑面积86.75平方米，楼间距大，采光好，无遮挡，2室1厅1卫，精装修，含家具家电，拎包入住，南北通透，供暖好，物业好，一梯两户，毗邻大润发超市，松北九中，新区中心公园，交通便利。可贷款。

18686821585

公告公示

公告

根据市政府关于历史遗留不动产办理的相关规定，现对以下房屋不动产现受让人及相关情况予以公示：

根据哈市办函〔2018〕41号文件精神，本人夏柏楠，身份证：230107196701092017，现为坐落子电暖路17号京城好人家小区26栋3单元10层03号房屋的受让人，该房屋原为住宅，建筑面积为49.39平方米，房屋所有人为杨宝贵已将该房屋实际交付本人，由本人实际占有，原房屋拆迁补偿协议号0111059233。本人自愿承担该房屋产权属无争议，申请办理不动产登记所提供申请材料均真实有效，并自愿承担由此产生的一切后果和法律连带责任。

如有异议，请在公告发布之日起十五个工作日内将异议书面材料共同分别送达哈尔滨市香坊区城市更新中心和哈尔滨市不动产登记事务中心进行行政复议。

异议书面材料送达地址：哈尔滨市香坊区城市更新局，地址：香坊区民生三道街21-7号，联系电话：0451-82105736。

哈尔滨市不动产登记及交易事务中心群力分中心，道里区泰山路352号，联系电话：0451-85986641。

公告

根据市委、市政府相关规定，现对以下房屋的承租权公告如下：

本人 邵秀红 身份证号 230102197011142522，承租租外道南三道街175号3栋3单元22号22号公产房屋，使用面积16.65平方米，产权单位公产房产经营管理中心道外分公司，该房屋已征收，未办房屋改造，安置地点为：道外区1栋4单元2层5号。本人现持国有住宅租赁合同，拆迁补偿协议，搬迁验收单等相关材料向房产局申请产权变更登记，如有异议，请自公告之日起十五个工作日内将异议书面材料共同分别送达外道住房和城乡建设局。

送达地址：哈尔滨市道外区住房和城乡建设局223室 电话：88973312

生活报中缝广告

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 15004697804 13613600156

“刷脸”吃饭 营养成分一目了然

百年老字号引领舌尖上的创新 马迭尔智慧餐厅进驻哈医大校园



文/摄 生活报记者 李楠 牛婷婷

3月31日正午时分，哈尔滨医科大学新建的智慧餐厅里，餐盘与智能秤的轻微碰撞声不时响起。医学生们在琳琅满目的菜品前驻足，无须掏卡，只需“刷个脸”就能点餐，营养成分数值在屏幕上一目了然，取餐后径直走向餐桌——系统将自动从预存账户中完成扣款。这个由百年老字号马迭尔打造的校园智慧餐厅，正用数字技术重新定义高校餐饮的“温度”与“效率”。据了解，这也是马迭尔集团在黑龙江开设的第四家校园智慧餐厅。在这里，每一道菜都经过营养师精心配比，每一个环节都经过智能系统的精确计算。当百年锅气撞上数字算法，当中华老字号邂逅蛋白质谱计算器，这场舌尖上的“数智交响曲”如何留住烟火气的温度？

每个智能秤都是出餐口：智慧餐厅的运营之道

记者走进刚开业不久的马迭尔智慧餐厅，扑面而来的诱人的饭菜香气与科技感十足的就餐环境。厨房里，厨师们正在揉面、熬汤，智能设备闪烁着运行指示灯，传统与创新的融合正在这里悄然上演。

哈尔滨马迭尔健康膳食科技有限公司总经理李东京介绍，“学生们只需通过微信公众号注册账户并充值，就能开启全新的用餐体验。”李东京边说边演示着操作步骤，绑定餐盘后，系统就会记住每位学生的用餐偏好。记者注意到，餐厅里最引人注目的就是那一排排智能称重餐台。与传统食堂固定分量的打菜方式不同，这里每个菜品都放在装有精密传感器的餐盘上。“学生可以根据自己的食量自由取用，智能屏幕上会精确显示每100克菜中所含的热量、碳水、蛋白质和脂肪的含量。”

“以往午餐高峰期，排队等上20分钟是常事，现在每个智能秤都是一个独立的出餐口，学生随到随取。”李东京介绍，为了满足医学生群体的特殊需求，餐厅还特意增加了蛋白质含量高的菜品，并聘请专业营养师参与菜单设计。“我们每个月都会推出新菜品试吃活动，收集学生反馈的意见，再根据反馈改进菜品。”

老字号的“数智化”突围：从冰棍到智慧餐饮

记者与李东京坐在餐厅的用餐区，聊起了马迭尔这家百年企业的转型历程。李东京说，作为百年老字号，马迭尔的冰棍已经成为哈尔滨的一张城市名片，但很少有人知道，马迭尔已经成为涉足更多领域的现代化餐饮服务商。成立于2024年8月的马迭尔健康膳食科技公司，主营校园餐饮服务业务，隶属于哈尔滨马迭尔集团股份有限公司。公司成立以来，已成功运营了绥化学院、哈尔滨职业技术大学、哈尔滨科技职业技术学院3所高校食堂餐厅服务项目。今年3月26日，马迭尔第四所高校食堂项目——哈医大智慧餐厅正式亮相。

“我们不是简单地做一个食堂，而是要打造一个全新的智慧餐饮生态系统。哈医大餐厅开业首日就接待了3500多人次，这个数字超出了我们的预期。”李东京说，餐厅还根据学生需求增加了川湘菜等菜系。所有食材都来自黑龙江本地优质供应商，从源头保证食品安全。既有马迭尔经典食品档口，又有现代化的智能餐台；既有东北特色菜品，又有专门为南方学生准备的湘菜、川菜档口。

李东京介绍，目前餐厅推出的“免费奶茶”“巨型蛋糕”等营销活动广受欢迎，未来，餐厅计划每个月都推出一档活动。端午节会推出包粽子活动，学生们可以吃到自己包的粽子。餐厅档口同时还会推出新菜让学生试吃。“我们正在筹建中央厨房，未来，将为更多学校提供营养餐饮服务。作为国企，我们微利经营，同时还要承担社会责任。”



传统技艺遇到智能科技：“多了个靠谱的帮手”

中午的马迭尔智能餐厅后厨忙个不停，行政总厨梁朋立正在指导厨师们准备午餐的菜品。“做菜讲究‘火候、调味、手感’，这是老底子的功夫，但现在有了智能设备帮忙，就像多了个靠谱的帮手。”梁朋立一边翻动着锅里的姜丝大虾，一边和记者聊起传统烹饪与智慧餐厅的结合。梁朋立说，锅包肉这类讲究酥脆的菜，以前老师傅得盯着油锅看颜色、听声音，现在使用智能温控炸炉，油温和时间设定好，每批出锅的肉片金黄程度几乎一样。还有一道学生爱吃的炸鲜蘑，后厨用电子秤配面衣比例，“以前靠手感，现在数据告诉你‘5克粉配3克水’，炸出来更均匀，浪费也少了。”后来食堂搞了“双轨制”

学生的真实体验：“这顿饭算是吃明白了”

“以前吃饭就是填饱肚子，现在连蛋白质含量都知道得一清二楚，这顿饭算是吃明白了！”临床医学专业大三学生王同学端着餐盘，指着智能屏幕上的营养分析数据说。她的餐盘里装着半份猪肉丁、一份蒜蓉西兰花和少量米饭，“这些加起来蛋白质有25克，正好够我下午实验课的需求。”

来自海南的学生邢同学正在享用她的午餐：“我是海南人，很喜欢吃智慧餐厅的牛肉和西兰花，和传统做法相比，他们的版本减少了油量，吃完不会觉得油腻难受，价格也挺合理的，这一餐花了13元，米饭免费，以后还会经常过来吃。”

在餐厅的角落，孙同学和男朋友正在分享一份炸鸡炸龙利鱼。“刷脸支付真的超方便！”李同学说，“以前中午高峰期排队刷卡，经常找不到校园卡，现在往摄像头前一站就支付完成了。最让我惊喜的是营养分析功能，以前吃饭全凭喜好，现在取餐时屏幕上会显示碳水含量多少，非常适合减肥的女生。”

培训——老师傅教徒弟颠勺翻锅，科技团队教怎么看数据，“比如姜丝大虾的调料还得人尝了算，但智能系统会建议‘施15分钟更入味’，两下结合，反而省心了。”谈到学生餐的健康改良，厨师长拎起一勺黑椒猪肉丁：“你看这肉块，现在专挑瘦的，配菜加青红椒，用喷雾油枪控油，辣度还能选微辣或中辣。”营养分析系统也帮了大忙，像老黄瓜炒土豆片，发现碳水高了就掺点笋片；干锅菜花里的西兰花比例提高，再搭个蒜蓉娃娃菜，“孩子们爱吃，维生素也补上了。”

“科技不是来砸锅的。”他指了指正在出餐的炸藕盒，“该脆的脆，该香的香，咱们要的就是这口‘放心熟悉味’。”

此刻，餐厅里回荡着轻柔的音乐，阳光照在学生满足的笑脸。这个充满科技感的智慧餐厅，因特别人性化而显得格外温暖。

餐厅里的人潮渐渐散去，几位同学坐在窗边的位置，一边吃饭一边讨论着课堂上的病例分析。他们的餐盘里，智能系统优化过的菜肴散发着诱人的香气。这场始于味觉、成于科技的餐饮变革，正在悄然改变着高校食堂的生态。正如梁朋立厨师长所说：“科技永远替代不了厨师对美食的热爱，但它能让这份热爱惠及更多人。”