

2025·4·24 星期四

新闻热线 15004520099

# 浦发银行·2025第十三届黑龙江国际徒步节报名火热进行中 vivo Pad SE、对青烤鹅礼包等好礼 等待幸运的你

生活报讯(见习记者王艳 记者陈莹)浦发银行·2025第十三届黑龙江国际徒步节报名已正式启动,目前,团队和个人报名均在火热进行中。为感谢广大读者的踊跃参与,本次徒步节奖品继续升级,新增vivo Pad SE、vivo watch等一众好礼,报名参与即可参与抽奖。

## 报名徒步 即有机会得 vivo Pad SE

本次徒步活动得到了vivo黑龙江、黑龙江对青鹅业集团有限公司、国药控股星鲨制药等企业的大力支持。其中,vivo黑龙江提供了vivo Pad SE、vivo watch、vivo保温杯、iQOO双肩包、小熊水杯、数据线等一众好礼。

黑龙江对青鹅业集团有限公司提供对青烤鹅礼包10套,包括网红食品:对青烤鹅、田园鸡、唐老鸭。

国药控股星鲨制药还将提供600盒保护骨骼健康的星鲨维生素D,用于本次活动的抽奖互动环节。

徒步活动结束后,生活报将在公证人员的监督下,从符合条件的报名参与者中随机抽取幸运观众。

## 徒步当天 还有精彩环节

此外,在徒步节当天,还有黑龙江交投路域资源开发有限公司(黑龙江省交投高速公路运营管理有限公司子公司)搭建的帐篷,可为参赛者提供“交投路遇醇味豆浆粉”试饮,浓郁豆香、细腻口感,唤醒活力。

### 活动详情

集合时间:5月18日(周日)  
7:30

徒步路线:11公里哈尔滨最美沿江风景线

音乐公园广场—友谊西路—防洪纪念塔—滨州铁路桥—警备街—风景街—太阳岛青铜钢琴

集合地点:音乐公园广场(音乐博物馆群力馆:景江东路与友谊西路交叉口)

报名费:20元

### 个人报名方式

- 关注“新街派·生活报”微信公众号。
- 点击菜单栏中“徒步报名”。
- 按要求选择领取装备地址,填写好相关信息并付款成功即可。
- 付款后即生成电子卡券,在规定时间,按选择的地址,凭电子卡券领取装备即可。

### 团队报名方式

- 20人(含20人)以上即可成团。
- 报名电话:15045112315(工作日9:00—16:00)。
- 报名后,填写每一个人的姓名、身份证、电话,回传给工作人员。
- 团队装备由队长统一领取后发放。

### 报名须知

- 每位参与者需交20元报名费(含保险)。
- 元保集团为本次徒步节唯一保险支持单位(注:如报名个人信息填写有误,耽误出险后果自负)。本活动人身意外伤害保险范围为12周岁以上、70周岁以下参与者。
- 因人数众多,报名后因个人原因无法参加,一概不退报名费。
- 活动名额有限,额满即止。

### 活动流程

- 确认报名:提交个人信息并确认交费成功则报名成功。
- 领取装备:报名人员需提前领走装备。
- 活动当日:穿着活动定制T恤,按时抵达音乐公园广场,简短的仪式后集体出发。(提前出发将无法领取补给水哦!)
- 行进路程中设有补水点。



主办: 生活报 浦发银行 SPD BANK 保险支持单位: 元保 持牌 保险 专家

合作伙伴:(排名不分先后) 中国邮政储蓄银行 POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA 黑龙江省分行 HEILONGJIANG BRANCH 元保 持牌 保险 专家 哈肉联 Since1913 广汇电器 CocaCola | 中粮 COFCO PICC 中国人民保险 星鲨 D 对青烤鹅

### 免责条款

凡报名参加活动者需身体健康,并具有完全民事行为能力;如在活动中发生人身损害等不良后果,均在本次约定之保险范围内解决,召集人不承担其他任何赔偿和相关责任。70岁以上人员不在活动保险理赔范围,不得单独报名,如要参与应至少有一名成年家属全程陪同且做好自身评估,所有风险自身承担。关于免除组织者赔偿责任之约定效力适用于本次活动所有参加者,报名即视为同意本声明。

浦发银行·2025第十三届黑龙江国际徒步节诚邀合作伙伴  
咨询电话:13936523013(工作日拨打)

2025·4·24 星期四

新闻热线 18604505999

生活报小记者开启研学之旅

# 了解转桌起源 观看品尝锅包肉



## 油炸冰棍是老厨家原创

接下来,郑树国又用长杆挑起一个幌儿,“饭店门口挂的幌儿个数代表饭店的级别。一个幌儿代表的多是像烧饼铺的小店;两个幌儿的饭店有部分菜谱可以点菜;没有挂三个幌儿的饭店,因为协音是‘撒谎’;而四个幌儿的饭店就是不改动饭店的天花板。”

点做啥。当年就有人为难我曾祖父,点了油炸冰棍子这道菜,这道菜也是现在油炸冰棍的前身。”

小记者史雨鑫兴奋地说:“我头一次听说这些故事,没想到饭店门口挂的幌儿有这么多说道,真的太有意思了。”

## 现场品尝锅包肉

最让小记者们激动的环节来了!在博物馆中间区域,30名小记者和家长围在操作台前,郑树国现场展示了锅包肉制作过程。“锅包肉要用东北黑猪的里脊来制作,还有香菜、大葱、姜、蒜、胡萝卜、土豆淀粉……将油烧到六成熟就可以下肉炸制了,下的时候不要往一个地方下,防止肉粘连,就前一片后一片,左一片右一片……这个肉炸一遍不行。”小记者王思祺抢答道:“得复炸!”郑树国说:“对啦!待油温上升到七成熟的时候,将肉下锅复炸,用不同的油温反复交替炸制是内外焦里嫩的关键。炸好的肉颤的时候有清脆的撞击声,这就是外表酥脆了……”

活动即将结束时,郑树国为每名小记者颁发了《非遗小传承人》纪念证书,同时赠送了文化珍藏纪念品长篇小说《大厨》和老厨家限定款城市冰箱贴,让小记者了解哈尔滨饮食文化的传奇与百年风华。

活动结束后,小记者们仍恋恋不舍,意犹未尽地纷纷表示,回家争取给爸爸妈妈复刻一盘锅包肉!

## 锅包肉起源于滨江官膳

当日14时,30名小记者来到滨江官膳博物馆并在展板上签上自己名字,开启研学之旅。在美食探秘,寻味老厨家环节,小记者们倾听了老厨家第四代传承人郑树国讲述哈尔滨百年老厨家的故事。

原来,现在驰名中外让人不远千里万里来想尝一口的锅包肉,创始人就是郑树国的曾祖父郑兴文。郑树国向小记者们介绍:“早在1885年,当时北京东城

东华门大街,有家店名为‘真味居’的酒家开张,店主就是我的曾祖父郑兴文。1907年,他从北京来哈出任滨江关道膳长,服务过多任道台(道尹),1920年卸任。1922年与我祖父郑义林在道里十道街开设私家菜馆,当时人们习惯称其为老厨家。菜馆把滨江官膳菜品与本土民间风味菜品相结合,制作出了数百种菜肴,这其中就有锅包肉。”

## 最早的转桌是在八仙桌上放圆盘

吃饭的人由‘合餐制’改成‘分餐制’,郑兴文欣然接受。”郑树国说。在道台府官宴上,还采取了“双筷制”,即为每位用餐者准备两副筷子,一副取食,一副入口,也就是现在人们常说的“公筷”。在此基础上,伍连德与郑兴文又一起商议,研究提出了“转桌”设计,将菜品放在转盘上,吃客想吃哪道菜,旋转桌子上的转盘,菜品就会转到自己的面前,非常方便。由此,转桌诞生了。

