

我省发布夏季旅游攻略诚邀八方来客

四重惊喜 沉浸式领略清凉龙江

生活报讯(记者仲亮)4日,省政府新闻办举行新闻发布会,围绕“黑龙江省夏季特色文旅”做专题介绍,会上,省文化和旅游厅副厅长蒋兴成进行了主旨发布。蒋兴成说,盛夏已至,暑气渐浓。今年夏季我省已提前备好“避暑旅行箱”,倾情打造“四重”惊喜盲盒,诚邀八方来客到黑龙江打卡,沉浸式领略“避暑胜地,清凉龙江”。

盲盒一: 邂逅20℃快乐 清凉避暑不重样

黑龙江生态资源得天独厚,这里有浩瀚的林海、壮阔的界江、星罗的湖泊、广袤的湿地,北纬45度的黄金生态带,更赋予这片土地夏季20℃的舒适清凉。坐上“伊春号”旅游列车,可以到五营原始红松林海呼吸负氧离子、沐浴“森林SPA”;乘船游览鹤岗龙江三峡,可以饱览两岸层峦叠翠、异国风情;畅饮黑河五大连池清冽泉水、泡保健泉浴,可以感受寒地冷泉的神奇滋养;探访牡丹江镜泊湖,可以看到吊水楼瀑布、品鱼宴湖鲜。到大庆露营,可以体验蒙古族民俗风情、松下观星。

盲盒二: 解锁全域漫游攻略 宝藏线路任您选

我省推出“民族风情”“多彩研学”“嗨翻边境”等十大主题避暑旅游精品线路,自驾醉美331边防路,可以到鸡西观鸟逐浪、亲览兴凯湖碧波浩渺,至双鸭山探四排赫哲乡寻《乌苏里船歌》回响,到华夏东极抚远追寻祖国第一缕阳光,赴神州北极漠河打卡最北地标,丈量祖国锦绣山河。哈尔滨国际啤酒节、齐齐哈尔烤肉美食节、鹤岗小串烧烤节等都会在这些线路上与您相约,让您的视觉和味蕾同时得到满足。

盲盒三: 上演缤纷文旅盛宴 嗨玩打卡趣味足

这个夏季,我省会相继举办第37届中国·哈尔滨之夏音乐会、伊春森林电音狂欢季、七台河万宝音乐季等系列演出,推出中俄文化大集、中俄地方文化艺术季、界江江游游钓联袂等特色文旅活动,引进五月天、周深、陶喆等一批名人演唱会,升级大型沉浸式江上演出《遇见·哈尔滨》,推出更多剧场演艺、街头快闪等多元场景,联动全省形成“周周有活动、月月有爆点”的文旅盛宴,让您尽享龙江夏日狂欢。

盲盒四: 提供全程贴心守护 旅游体验更舒畅

我省始终将游客安全与宽客服务放在第一位,继续开展“十大监管”护游行动,实施“旅游行业导游乱象、强制消费等问题”专项整治。充分发挥行业协会自律作用,推行“十大涉旅行业诚信自律公约”,自觉接受全社会检验。开展“文旅体验官”“首席文旅服务官”全覆盖式监督,打造导游专项游、“精讲大师”、金牌导游等特色服务,升级“一键玩龙江”,优化“智慧导游”AI智能问答服务,让旅游出行更便利、更顺心。

聚焦场景创新、业态升级

会上,省文旅厅副厅长蒋兴成介绍,今年夏季我省将聚焦场景创新、业态升级和政策惠民等方面,加力推动文旅消费全面升级,用实力宠客解锁旅游新体验。一是改造升级自驾露营场景。举办黑龙江自驾露营大会暨亚布力森系潮玩节,伊春举办森林康养露营大会,将首次融合机车巡游、森系电音、野奢美食等多元场景。齐齐哈尔举办“‘齐’出发·‘营’夏季”露营季活动,将打造“旅

游+露营+烤肉”新业态。哈尔滨冰雪大世界生态露营地、抚远贝壳沙滩露营地等也将全新升级。二是焕新升级戏水漂流体验,升级开放了帽儿山、巴兰河、小兴安岭清河等经典漂流线路,丰富哈尔滨波塞冬沙滩水世界、美丽岛温泉水世界等水上乐园业态。三是迭代升级旅游景区产品。哈尔滨极地公园景观全面升级,在全国首创1:1复刻还原意

满足对“诗和远方”的所有期待

会上,哈尔滨市文化广电和旅游局副局长朱占春对今年夏天的旅游准备情况做了介绍。哈尔滨的夏季平均气温是22℃,依托太阳岛湿地、“一湖三岛”、群力外滩湿地公园、呼兰河口湿地、道外民主湿地等万顷松江湿地,推出太阳岛熊猫馆、夜游松花江、“遇见哈尔滨”大型江上实景演出等。哈尔滨的山林资源丰富多样,凤凰山、金龙山、松峰山、铤子山、香炉山、长寿山奇峰嶙峋、清泉潺潺。还有冰雪大世界梦幻冰雪馆、太阳岛冰雪艺术馆、极地公园、波塞冬旅游度假区、毛毛镇音乐森林主题乐园等潮酷乐园。

哈尔滨是联合国授予的世界

音乐之城。这个夏天,国家级音乐盛会——第37届中国·哈尔滨之夏音乐会将在哈尔滨盛大启幕。在这里,您可以欣赏第十六届全国声乐展演、全国优秀交响乐作品展演,观看2025哈尔滨勋菲尔德弦乐比赛、第20届萨克斯管大会、第七届哈尔滨国际手风琴艺术节。开辟中央大街、中华巴洛克、花园街等音乐街区,组织俄罗斯艺术家、高校艺术团、省市专业院团开展多元化音乐演出;在马迭尔宾馆、滨洲铁路桥、群力音乐公园、老道外大戏台、意大利领事馆旧址等点位设置音乐阳台、演出舞台,邀请各类演出团组每天分时段举办古典、爵士、民

来哈尔滨逛吃 品质高、吃得饱、花得少

“我计划这个夏天去哈尔滨‘逛吃逛吃’,能否推荐一下当地有特色、有代表性的美食?”一位外籍友人通过网络向哈尔滨市文旅局提问,对此,哈尔滨市文旅局副局长朱占春进行了回答。朱占春说,这里是中国最地道、最正宗的俄式西餐,有汇聚了中国八大菜系的美食精华,有集

合了黑龙江丰饶物产的传统龙江菜、江鱼宴、山珍宴。徜徉在哈尔滨,可以在华梅西餐厅、波特曼西餐厅、马迭尔西餐厅品尝正宗的俄式牛排、鱼子酱,也可以在龙江第一村品尝“三花五罗十八子”特色江鱼,可以品尝老鼎丰糕点、老厨家锅包肉、秋林里道斯红肠、马迭尔冰棍等有百年历史的美食界

顶流,还可以在红专街早市、师大夜市、道里菜市场品尝油炸糕、麻辣烫、小烧烤等各色小吃。哈尔滨的美食品质高,这里是世界闻名的生态有机农产品产地。哈尔滨的美食还吃得饱、花得少,商家也推出了小份菜、半份菜等服务,让您花更少的钱品尝到更好的美食。

两处文化秘境让你读懂哈尔滨

很多网友通过网络大V“冰姐扒书”的短视频了解到,哈尔滨是一座拥有深厚文化底蕴的城市,该自媒体账号主理人于冰给大家推荐两处文化秘境。

于冰说,第一处秘境是中华巴洛克。这片历史文化街区,建

筑外立面是欧洲巴洛克的繁复曲线,而走进去则是中国四合院的格局。还有靖宇街上的面包石,它和中央大街的面包石一模一样,历经百年的历史变迁,经过挖掘整理,再次讲述着城市的沧桑与荣光。

解锁五大“沉浸式”康养旅游秘境

会上,省文旅厅副厅长蒋兴成介绍,夏日里的黑龙江是私藏的“天然空调房”,可直接解锁五大“沉浸式”康养旅游秘境,开启一场清凉之旅。这里有火山秘境里的“生命

充电站”——五大连池;这里有红松故乡的“慢生活方程式”——伊春;这里有3D世界的“立体森林氧吧”——大兴安岭;有山水折叠出的“翡翠秘境”——镜泊湖;这里有雪场避暑的“N种浪漫方程

老年公寓

华泽养老院

招自理、半自理、卧床老人,吃的好、住的好、玩的好,对半自理和卧床老人提供专业护理。交通便利,配套齐全、药店、洗衣房、食堂、专业医护队伍、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。哈西红星城3号楼

电话:0451-51025111,18545865225

乘坐57.58.236公交车直达

茶脉新语

订餐:13946082977

徽菜始祖——松萝茶

新茶到店 欢迎品鉴

五光黑

徽州屯绿

零售价: 60 元/斤

五光黑

零售价: 158 元/斤

五光黑

零售价: 528 元/斤 98 元/斤

五光黑

零售价: 1188 元/套 228 元/斤

品茶电话

18645049997

地址:哈市南岗区南直路信恒茶城富一层B5茗缘茶行(勐库戎氏专卖店)

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103室

刊登 84681180

15004697804

电话 13613600156

黑龙江福彩 星级销售场所评比圆满收官

生活报讯(记者李丹)近日,黑龙江省福利彩票发行中心组织开展的2025—2026年度星级销售场所评比工作圆满结束。经过严格评审,全省共评选出星级销售场所1289个,其中五星级74个、四星级433个、三星级782个。此次评比活动全面提升了福利彩票销售场所的规范化、标准化建设水平,为全省福彩事业高质量发展注入新动力。

科学评定树标杆 激发行业新活力

本次星级评比工作严格按照《黑龙江省福利彩票销售场所星级评定管理办法》执行,从店面形象、经营管理、公益宣传、服务质量等多个维度进行综合考核,确保评选结果具有示范性和公信力。获评的星级销售场所不仅为购彩者提供了更加舒适、安全的购彩体验,也为全省福彩销售场所树立了学习榜样。为表彰先进、树立标杆,营造比学赶超的良好氛围,各地市中心纷纷举办星级牌匾授牌仪式,进一步激发销售场所提升服务质量的积极性和主动性。

牡丹江市注重建立长效管理机制,创新实施了“定期复查+随机抽查”的动态监管模式。该市对92家星级销售场所进行常态化管

理,确保星级标准的持续性和稳定性。牡丹江市福彩中心负责人在授牌仪式上强调,要通过不断完善管理机制,推动服务水平持续提升。在大庆市,授牌仪式与能力提升培训有机结合。市福彩中心特邀资深讲师为获评星级的销售场所代销者带来了一场内容丰富的新媒体营销培训课程。“这次培训让我们掌握了数字化营销的新方法,对提升场所服务水平很有帮助。”一位参加培训的四星级场所负责人表示。

提质增效显成果 公益形象再提升

星级评比工作的开展,有效激发了全省福彩销售场所争先创优的热情,通过改善购彩环境、优化服务流程、创新营销模式,各地福彩销售场所的面貌焕然一新,为购彩者提供了更加舒适便捷的购彩体验。

鸡西市获评的星级销售场所代销者们纷纷表示这份荣誉既是肯定更是责任,未来将以星级标准为指引,优化店面环境、强化人员培训、提升服务水平,为购彩者营造更优质的体验。同时积极履行社会责任,宣传福彩“扶老、助残、救孤、济困”的公益理念。授牌仪

式现场优秀代销者还分享了创新营销、增强客户粘性的实用经验,展现了福彩人的专业素养和责任担当。

七台河市的星级评比同样成效显著,在全市161家销售场所中,评选出3家五星级、16家四星级和34家三星级场所。“获得五星级称号是对我们多年诚信经营的肯定。”五星级场所负责人张波在授牌仪式上激动地说。仪式结束后,各场所自发组织观摩学习,形成了互学互鉴的良好氛围。

凝心聚力再出发 共谱发展新篇章

黑龙江省福彩中心将以此次星级评比为新起点,持续深化成果运用,一方面加强对星级场所的动态管理,确保星级“含金量”,另一方面通过组织经验交流、开展专项培训等方式,推动全省销售场所共同进步。

福利彩票作为公益事业的重要载体,始终秉承“扶老、助残、救孤、济困”的发行宗旨。通过星级评比,不仅提升了销售场所的服务水平,更增强了福彩品牌的公信力。未来,黑龙江福彩将继续以星级评定为抓手,凝聚行业力量,为社会福利和公益事业作出更大贡献。

畅吃锅包肉油炸冰棍 了解哈尔滨开埠第一宴

龙头新闻·生活报小记者开启美食研学之旅



参观滨江官膳博物馆 揭秘油炸冰棍炉灶

14时,小记者们在活动展板上签名留念,随后,由郑树国担任讲解员,向小记者讲述滨江官膳博物馆里哈尔滨传统老物件背后的故事。

小记者们在流动式油炸冰棍炉灶前停下脚步,小记者杨梓彤惊讶地问:“冰棍还能油炸,炸完是不是就化成浆了?”郑树国回答说:“这个问题好,当年一位被店小二无意间冷落而心生不满的顾客提出让我祖父做个油炸冰溜子,于是就有了‘油炸冰溜子’这道菜,这段传奇故事还被写进了电视剧《闯关东》的剧情里。”

面对小记者求知目光,郑树国介绍:“受这一事件的启发,我祖父把没有味道又不卫生的冰溜子改成了冰棍,他特别研制了这个流动式油炸冰棍炉灶,现吃、现炸,冰棍一出锅就送到客人手上。”“哇!我是第一次听到这个美食故事!”小记者陈嘉懿激动地说。

探秘哈尔滨开埠第一宴 讲述锅包肉的诞生历史

当小记者们走进“哈尔滨开埠第一宴”展厅内,两个标有哈尔滨开埠第一宴的时间和菜谱的牌匾映入小记者眼帘,“1907年9月22日,距离今天有118年了,这里的餐具都摆好了,我好像到了宴会现场一样!”来自东湖路学校的小记者陈研乔激动地说。

据郑树国介绍,1907年秋,哈尔滨官府衙门——滨江关道(道台府)正式启用。就在这一年春天,北京名厨郑兴文受邀担任道台府首任膳长。同年中秋节,首任道台杜学瀛于衙衙宴请哈尔滨官绅及外国使节。这场被称为哈尔滨开埠第一宴的盛宴,开创性地将东北山珍野味与西方烹饪技法结合,南北交融。鲁菜底蕴融入北方食材,利用猴头、蕨菜、鲑鱼、白鱼等东北珍稀食材巧制名饌,并开创独具哈埠融合特色的锅包肉、酸瓜洋春卷等新菜,奠定华洋大菜共置一席的滨江官膳体系。



从锅包肉到油炸冰棍 体验舌尖上的冰火奇缘

在博物馆中间区域,小记者和家长围在操作台前,郑树国现场展示了锅包肉和油炸冰棍的制作过程。“锅包肉为什么炸两遍?”面对小记者的提问,郑树国说:“为了外焦里嫩,第一遍炸熟,第二遍炸酥。”“炸锅包肉的肉是什么肉?”“是猪里脊。”经过郑树国的亲自掌勺,一盘盘香气袭人的锅包肉出锅了。小记者们咬着外焦里嫩的锅包肉,发出感叹,真香呀!这个六一儿童节过得真高兴!”在冰棍外面挂了一层糊之后,经过快速油炸出锅,“外酥里硬,外热里凉,冰火两重天的感觉奇妙无比。”小记者徐一雯发出感慨。

在研学活动接近尾声时,小记者们获得了研学证书,郑树国还向小记者赠送了文化珍藏纪念品——长篇小說《大厨人》,让小记者了解哈尔滨餐饮文化传奇与百年风华。同时给每名小记者赠送了带有哈尔滨建筑元素的城市冰箱贴。