

“烹饪艺术与城市文化”国际学术研讨会在哈举办
从“博物馆+美食”到“哈尔滨样本”

哈尔滨文旅再添城市新标签

文/摄 生活报记者 吴海鸥 薛宏莉



去博物馆干饭成新风尚？
哈尔滨早已把“吃”变成“样本”

走进研讨会现场，立刻被这里独具匠心的室内装饰及浓厚的哈尔滨历史文化氛围所吸引。

11月29日至30日，由亚洲食学学会、老厨家·滨江官膳博物馆、哈埠菜历史收藏馆主办的“烹饪艺术与城市文化”国际学术研讨会在哈尔滨举行。据主办方介绍，这是国内首次明确以“烹饪艺术与城市文化”关系为核心议题的国际学术会议。会议选址在两家以“餐饮+看展”体验“出圈”的博物馆——老厨家·滨江官膳博物馆和哈埠菜历史收藏馆，通过主题演讲和实地考察等方式，探索美食作为城市文化灵魂、发展动能与交流纽带是如何与城市文化深度融合的。这样一场高规格的交流互动，为哈尔滨文旅再添“城市新标签”。那么，“博物馆+餐厅”能否成为下一个文旅顶流呢？记者在研讨会现场进行了采访。

最近，全国多地博物馆开设食堂，“去博物馆干饭”成为各地现象级“新风尚”。从四川博物院的“东汉同款”小碗菜，到河南殷墟博物馆的“甲骨文面条”，再到河北博物院的“长信宫灯”面条……文化体验有了“烟火气”，烹饪艺术成了连接历史和当今的桥梁。

而在哈尔滨，记者采访了解到，这样的“餐饮+文博”体验早已在城市生活中“活色生香”。作为哈尔滨百年传承老店代表，老厨家在11年前就成功打造了“哈尔滨首家博物馆式饮食文化体验餐厅”，后来在多家店面“复制”，让游客在品尝美食的同时可以沉浸式了解哈尔滨的“滨江官膳”食文化及城史。前年迎客的“拾楼壹號”，也在挖掘哈埠菜历史、复原城市老味道的时候，打造了“藏在餐厅里”的哈埠菜历史收藏馆，让人们一边品美食一边逛展，全景式解锁哈尔滨餐饮业百年历史。

“它们是名副其实的食主题博物馆，堪称世界意义的博物馆餐厅时代代表。”参加此次研讨会的亚洲食学论坛主席、亚洲食学学会名誉会长赵荣光，对这两处以“博物馆+餐饮”为载体研究、呈现、传播哈尔滨城市文化的“实践样本”赞不绝口。

记者了解到，这场国际性、高水平的研讨会选址在此，正是缘于去年首届中国菜谱学研讨会在哈尔滨举行时，参观这两座博物馆给与会专家留下的深刻印象，以及哈尔滨的城市文化、饮食文化对他们的深深吸引。



“一地一味”中探寻“一城一魂”
研讨会为冰城贴上“新标签”

烹饪是城市文化最鲜活的载体，城市是烹饪艺术最广阔的舞台。以食为桥、以史为脉！这场国际学术研讨会，在国内外食学专家、学者的精彩演讲中，为全球饮食文化交流搭建了桥梁，也为哈尔滨赋予了“新的文化标签”。

据了解，这场研讨会，是国内首次明确以“烹饪艺术与城市文化”关系为核心议题的高规格国际学术会议。其间，还宣布了2026年第十六届亚洲食学论坛将落户哈尔滨，预示着哈尔滨这座城市在全球食学研究领域地位的进一步提升。正如研讨会上浙江工商大学浙商研究院院长陈寿灿教授在活动致辞中所说：“今天，我们从烟雨江南走到北国冰城，正是为了在‘一地一味’中，探寻‘一城一魂’的文化脉络。”

那么，哈尔滨的“一地一味”又是如何与城市文化融合的呢？黑龙江省食文化研究会会长、哈尔滨老字号“老厨家”第四代传承人郑树国

说，哈尔滨的饮食文化，根植于深厚的历史土壤和代代相传的文化基因中，中西合璧特色鲜明，餐饮体系丰富多元，就如锅包肉“外酥里嫩”，像极了哈尔滨人“外刚内热”的性格。对于哈尔滨特色，他认为不仅是口味上的特色，也是东北物产优良的体现，“我想通过这场研讨会，让更多人知道我们哈尔滨的饮食文化内涵，从而‘破圈’走出去，为地方经济，尤其是文旅作出贡献。”

哈尔滨历史文化研究会理事、哈埠菜历史收藏馆创办人宋兴文以《“博物馆×餐厅”的哈尔滨模式与城史活化实践》为题进行了主题演讲。他说，以老建筑为物质空间载体打造“文化复合体”，通过“博物馆+餐厅”深度融合场景，可以让非物质的城史文化遗产，在品尝美食的过程中以“活态”形式呈现，“让‘不可触摸’变成‘可触可感’，这一点非常重要，也是烹饪艺术和城市文化融合的具体体现。”

从“冻梨摆拍”到“索菲亚蛋糕”
消费者为何愿为“跨界”买单？

新疆的大盘鸡、广西的螺蛳粉、福建的佛跳墙……这些耳熟能详的地方特色美食，都是城市旅游体系的重要组成部分。还有淄博的烧烤、天水的麻辣烫，从“新兴旅游目的地崛起”的角度印证了“食文化”对游客的吸引力。

哈尔滨饮食文化多元，不仅有享誉全国的锅包肉，让游客心心念念的铁锅炖，更有融合“饮食文化”“城市文化”的“冻梨摆拍”“大碴子奶茶”和“索菲亚蛋糕”等。如何看待消费者愿为“跨界”买单、“美食+文化”能否成为下一个文旅顶流呢？

济州国际大学教授沈揆昊会上解析了济州风味背后的中韩饮食文化交融；黑龙江省非物质文化遗产研究基地主任朱桂凤提出非遗美食是城市文旅发展新驱动；北京师范大学文学院教授杜博思从全球化视野解读了中国烹饪的传播演变；瑞典学者路赛弗分享了瑞典白酒在瑞典的推

广实践与餐酒搭配创新。

“一餐一饭皆历史，烟火人间最顶流。”宋兴文在采访中说到，很多人关注一座城、了解一座城是从美食开始的。他认为，“冻梨摆拍”“索菲亚蛋糕”只是哈尔滨的“小切片”，把“食文化”与“城市文化”串联，才是对城市文化的深耕，才能展现一座城的独特气质。“当美食有了文化内核，当城市文化通过饮食被可触、可尝，自然就能从‘网红’变成‘长红’。”

采访中，多位本土专家都认为，“烹饪艺术”与“城市文化”的结合，让哈尔滨餐饮不再淹没在东北菜里，而是更具自己的独特性。研讨会第一天同步举行的老厨家140周年纪念仪式与主题晚宴，也让与会者沉浸式感受到了哈埠菜的独特魅力。“这样的文化标签，一定会助力哈尔滨的文旅发展一路‘长红’。我们有理由相信，下一个文旅顶流，就藏在这一筷一勺的人间烟火中”。



冰雪旅游产品全球推介会启幕

全球TOP1“尔滨”最冰雪

02-04

三大轴线串联城市记忆
哈尔滨冰雪大世界

《点赞中国》将成焦点
太阳岛雪博会主雪塑

冰雕自带动态特效
松花江冰雪嘉年华

解锁舌尖上的冰雪季
榴莲冰棍、和牛红肠



哈尔滨天气预报	1日	夜	晴	多云有降雪	-8℃ 偏西风3-4级
	2日	夜	晴	多云	-19℃ 偏西风2-3级
	3日	夜	晴	晴	-11℃ 偏西风2-3级

供暖帮办仲亮 17800590258
旧改帮办梁晨 17800590256

有事找帮办团

出行帮办李德谦
水电网购帮办李威兵
教育帮办吕晓艳
医疗帮办王秋实

17800590257
17800590259
17800590263
19904806737

旅游帮办薛宏莉
民政帮办于海霞
社区帮办史天一
首席帮办李丹

17800590261
17800590260
17800590267
17800590268