

20岁遇车祸高位截瘫 曾助力失散20年兄弟重逢
双鸭山张杰获评省十大杰出青年志愿者

“轮椅队长”，“走出”6年公益路

实习生 于越溪 生活报记者 刘维娜 李丹

双鸭山的一处小平房内，旧桌椅、破盆盆、零碎农具胡乱地堆放着，衣物被褥随意堆置在地，地上满是碎屑垃圾，比起住人的房间，更像是堆放杂物的库房。志愿者们鱼贯而入，放下手里的大包小裹，开始收拾。而坐在轮椅上的指挥者尤其显眼，“端午安康，大爷，我们这次给您带来了粽子。”

轮椅上是37岁的张杰，也是张杰志愿服务队的队长，这是他带着自己的志愿团队拜访周围老人的第二年，也是他投身志愿公益的第6年。17年前，20岁的张杰遭遇意外，不幸高位截瘫，获得爱心人士帮助后他重拾生活信心，也投身于志愿公益服务，向更多人提供温暖。这些年，他牵头成立张杰志愿服务队，为求助者送去温暖帮扶，还帮助失散20年的兄弟重逢。他先后获得“双鸭山好网民先进个人”“黑龙江省自强模范”“宝山区优秀志愿者”等荣誉，近日，他被评为第十一届黑龙江省十大杰出青年志愿者。



务工时遭遇车祸致高位截瘫 受助后想把温暖和善意传递下去

2009年，年仅20岁的张杰在浙江务工时遭遇车祸导致颈椎损伤，造成高位截瘫。“那时候真的很绝望，我甚至不能坐轮椅，会头晕。”张杰回忆道：“我每天昏昏沉沉地躺在床上躺着，睡了醒，醒了睡，事情记不太清，也不知道自己还有什么盼头。”

浑浑噩噩地度过3年后，张杰回到了家乡双鸭山宝山区居住，靠低保维持生活。年轻的张杰回到家乡后，很快引起了本地爱心组织的关注，“他们不仅给我提供了很多帮助，还上门照顾我，为我捐款改善生活。”提起这段往事，张杰依然激动不已，“因为他们的帮助和鼓励，我才恢复了对生活的信心和动力。从那时起，我暗下决心，一旦有合适的机会，我也要把这份从别人那里获得的温暖和善意继续传递下去。”

怀揣着这样的信念，2021年特殊时期，张杰组建了6个微信群

为居民提供服务。“我这个情况出去一趟太困难，大部分时间都在家里摆弄手机。”张杰说：“我就想，借助网络也可以帮助大家啊！”特殊时期结束后，便民群保留下来，逢年过节，他便会成群里组织活动，慰问周围的老人、医院、儿童福利院等等。

虽然行动不便，但张杰始终坚持坐着轮椅奔赴公益一线，统筹志愿服务活动，对接帮扶对象，全程参与各项志愿服务。“太高的楼层我上不去，清扫之类的我也不能做。但是如果有楼层低的，我基本都会过去，教老人们互联网认证、陪他们聊聊天。”

6个便民群成了张杰掌握消息的最好抓手，他在群里了解到大家生活的不便，然后通过网上反馈统一提交给政府，“现在哪里有什么小毛病，比如路灯不亮、道路坑洼之类，大家都会成群里告诉我，我反馈上去。”张杰高兴地说。



便民群助力 让失散20年兄弟重逢

“您好，我这边有一条寻亲启事想拜托您。”2024年的一天，张杰在抖音上收到了一条求助信息，这些年来，便民群的口碑越来越好，业务也不断扩大，时不时就会有有人主动找到他求助。

起初，他以为这和之前的数次寻人启事一样，是在双鸭山当地寻找走失老人，直到对方张先生讲出自己的经历：他在20年前与家人失散，现在在河北廊坊生活。漫长的岁月模糊了他大部分的家乡记忆，仅记得自己是黑龙江双鸭山宝山区人。

20年间，张先生从未放弃过寻找家人，但受限于地域相隔遥远、线索稀少、信息闭塞等种种原因，寻亲之路步履维艰，没能收获有效进展。

张先生在抖音看到张杰和他的便民服务群，了解到群内多次成功帮助本地群众解决难题，便重新燃起了希望，他抱着试试看的心态联系了张杰。

“公益不是一个人的事，它属于所有人”

2025年1月，张杰以便民群为基础，正式成立了张杰志愿服务队。“其实这算圆了我一个心愿。”张杰笑着说：“从当年被帮助开始，我就一直想成立自己志愿服务队献爱心。”这支队伍吸引了社区内外100多名志愿者加入。他们中有社区工作者、商店老板、退休职工，大家因爱相聚，共同开启了温暖的公益之旅。

“我是被张杰的事情感动之后，决定加入志愿服务队的。我觉得，你看他这样的人都可以做公益，那我有啥理由不做呢。”服务队的活跃成员高女士告诉记者：“在我们队里，有不少人和我一样，是因为张杰而开始做公益的。”

福利院里的残疾儿童、医院里的病人們、平房里的鳏寡老人……在做

“其实刚答应下来的的时候，我也担心会让人再失望一次。”张杰告诉记者，“20年太久了，能提供的线索也有限。寻人虽然是长期在做的，但时间跨度这么大，距离这么远的寻人，我还是第一次遇到。”

张杰在便民群以及多个线上平台上反复转发寻亲启事，全力扩散消息，时刻关心可能的线索。“那会看着手机就是等消息，看又有谁新转发出去了，谁说觉得这人有点眼熟，我就催着他们再想想，有点儿贴边的消息，我都去帮着问。最后，终于辗转找到了一个认识他亲戚的人。”

在张杰的努力下，张先生求助后的半个多月，终于在双鸭山市宝山区找到了失散20余年的哥哥，这一次，等待没有落空。张杰告诉记者，“张先生和他哥哥还特意来我家感谢我，我说他们太客气了，对我来说，能帮到他们就已经是最好的回报了。”

公益的几年间，张杰见到了许多让他不能平静景象，也正是这些景象，激励着他坚定地继续着自己的公益之路。

这些年，张杰的身体状况并不乐观，前年和去年接连做过两次手术，终生需要借助尿管。行动不便的他主要收入来源是当地政府发放的低保，但即便这样，他也始终坚持着自己的公益事业。“即使是最艰难的时候，我也没有想过中断公益事业。我觉得公益不是一个有余力的人才可以去做的事情，它属于我们所有人。”张杰动情地说：“我的下一个目标，是把我们的志愿团队做得更好，也希望能有更多的人参与到我们志愿团队中来。”

图片由受访者提供

开奖公告				福彩			
p62 第26195期	785063+1	22选5 第26195期	01 02 03 07 22				
3D 第26195期	275	七乐彩 第26084期	04 09 14 16 18 22 23+11				

出租出售 门市出租
出租南岗区海城街19号门市，临近海城市场、省实验中学、黄房子景区，两室一厅，使用面积45平方米，临街独立门市，停车方便，适合做自习室、办公室、建材商店、库房、中央厨房等，正规牌匾，交通便利，年租金45000元，简单装修。

13895751616

房屋出售
出售松北区锦江河湾住宅，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

门市出租出兑
松北区融创融园临街门市，二层，建筑120米，已装修，有烟道，可从事多种经营，现店面经营德伦堡酒业。

18645117117

茶脉新语
微信13946092977

徽菜始祖——松萝茶 新茶到店 欢迎品鉴

五光聚 徽州屯绿 60 元/斤

五光聚 158 元/斤

五光聚 528 元/斤 98 元/斤

五光聚 1188 元/斤 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（书库或专卖店）

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84681180

登13104659009

电13613600156

话18686821585

招待长春老铁 冰城正宗美食奉上

铁锅炖大鹅 炒热东北超

文/摄 实习生 宋佳溪 生活报记者 张立

今日，“东北超”将迎来重磅焦点对决，哈尔滨队坐镇主场迎战长春队。赛场之内，双方运动员比拼竞技实力；赛场之外，充满东北烟火气息的美食擂台赛提前火热启幕。哈尔滨作为全国铁锅炖美食文化的正宗发源地，再度亮出城市美食金字招牌——铁锅炖大鹅，以一锅热气腾腾的黑土风味，为赛事预热造势；用最地道的东北烟火，展现哈尔滨的城市底气与温情。



“一锅烩”炖出咸香入味 数十年发展打造美食名片

一口黑亮铁锅，一把干柴烈火，咕嘟咕嘟翻滚着大鹅的焦香，这是刻在东北人骨子里的市井烟火……作为冰城餐桌的“硬核”招牌，铁锅炖凭借量大实惠、原汁原味的特点，扎根街头巷尾、红火数十年，这道佳肴也成了此次哈尔滨招待长春老铁的硬菜。

“铁锅炖根植冰城，是融合多元民俗演化而来的特色饮食瑰宝，也是哈尔滨向外输出，风靡全国的标志性餐饮品类，哈尔滨是现代铁锅炖的正宗发源地。”提到铁锅炖的由来，中国烹饪大师、黑龙江省暨哈尔滨市饭店协会铁锅炖专业委员会主席柯晶春告诉记者，当年闯关东移民带来了中原的炖煮技艺，融合北方“一锅烩”饮食传统，依托漫长寒冬生活需求，铁锅炖就此在冰城成形，其中最具代表的菜品就是铁锅炖大鹅。哈尔滨冬季漫长严寒，老式民居灶台连通火炕，一口厚重铸铁大锅既能烹制三

餐，又能解决全屋供暖，就地取材、一锅出菜的烹饪方式，逐渐成为城乡百姓的冬日刚需，铁锅炖的雏形由此扎根。

“一只鹅标准切块55块，排骨切段已有规范，标准化才能守住哈尔滨铁锅炖本源。”采访中记者了解到，2023年，哈尔滨市饭店协会成立铁锅炖专业委员会，着手制定《龙江特色菜·铁锅炖制作技艺》行业标准，统一食材采购、烹饪工艺、门店经营规范，让起源于哈尔滨的铁锅炖拥有官方标准化体系。哈尔滨本土铁锅炖完整保留柴火焖制、铁锅收汁、杂粮贴饼三大核心传统工序，成为全国铁锅炖菜系的文化根脉。如今，经过数十年发展，铁锅炖早已从本地家常饭菜，升级为哈尔滨对外推介的文旅形象、接待八方游客的王牌美食名片，源源不断向全国输出东北饮食文化。

肉质鲜嫩肉香浓郁 寒地好鹅造就“硬核”美味

哈尔滨得天独厚的寒地养殖优势，是铁锅炖大鹅无法被复制、全国独一份的核心竞争力。全省闻名的海华大鹅养殖专业合作社负责人徐并海告诉记者，东北养殖的大鹅体格健壮、肉质紧致、口感好，高寒气候让大鹅新陈代谢缓慢，肉质沉淀充分，肌理紧实细密，形成独特的黄金薄黄膘，脂肪分布均匀通透。炖煮之后肉质鲜嫩不柴，肉香浓郁醇厚，久炖两小时以上越炖越香。所以哈尔滨的铁锅炖大鹅，只选用黑龙江寒地散养笨鹅。

作为龙江鹅文化代表，对青铁锅可谓香飘全国。说到咱龙江的地产

大白鹅，黑龙江对青鹅业集团有限公司总裁孙秀兰竖起了大拇指：“咱们的寒地大鹅是纯纯的笨鹅，东北四季分明、冬季漫长且昼夜温差大，鹅的生长周期长，都是野外散养，在田野、河滩、林地自由奔走，采食天然牧草、野生杂草、谷物杂粮、河湖里的活鱼鲜虾，可以说养出了品质绝佳的大鹅。我们企业的鹅产品都是选用本地大鹅，吃起来格外香。”

因为“硬核”的品质，近几年我省大鹅养殖量稳居全国前列。记者从省农业农村厅获悉，2025年全省鹅出栏量突破7000万只，加工产值达78亿元，龙江大鹅可谓“鹅”力全开。



市民游客无惧酷暑 鲜香大鹅备受青睐

2012年，哈尔滨第一家铁锅炖正式开设，将传统的东北农家大锅炖改良并推广，铁锅炖大鹅也由此成为冰城招牌，走向全国。如今，随着哈尔滨夏季文旅热度持续攀升，叠加本次“东北超”赛事预热流量加持，哈市各大铁锅炖门店客流持续高位运行。

连日来，记者走访中央大街、通江街等多家老牌铁锅炖门店发现，暑期大批外地游客和本地市民不惧酷暑，依然前来打卡地道铁锅炖大鹅。24日10时，中央大街的山河屯铁锅炖门店内，高高悬挂的红灯笼烘托出浓郁的东北烟火气息，虽然还未到午市饭点，但大厅内已是座无虚席。现场一口口厚重铸铁锅依次就位，工作人员将大鹅下入锅中，用大火煸炒逼出油脂，先加入酱料、葱姜香料充分翻炒上色，再放入土豆、干豆角、野生榛蘑，注入清水后文火慢煨。盖上锅盖后，汤汁在锅内持续翻滚，醇厚肉香顺着缝隙四散开来。计时结束后掀开锅盖的瞬间，热气裹挟浓郁酱汁扑面而来，汤汁浓稠裹挟肉块，锅边玉米饼香气扑鼻，引得食客纷纷拿出手机拍摄记录。山河屯中央大街贾店长告诉记者：“咱们哈尔滨的铁锅炖大鹅都选用的是鲜鹅，整只切块下锅，鹅肉新鲜看得见，而且放入的酱料里有五十多种中草药，不但口味独特，吃得也更健康。”

特色美食友好PK 舌尖比拼城市风味

如今，源自哈尔滨的铁锅炖连锁品牌布局全国，上海、深圳、成都等城市随处可见冰城原版铁锅炖门店。雪景主题铁锅炖、海鲜铁锅炖相继亮相，场景、菜品持续迭代，成为推介哈尔滨文旅的金字美食名片。本次“东北超”哈尔滨队对阵长春队，双城同步开启特色美食友好PK环节，长春携酱骨头等招牌吉菜亮相比拼，哈尔滨直接派出“王牌硬菜”铁锅炖大鹅强势接招，双方赛场比拼竞技水平、舌尖比拼城市风味。

两地网友也在赛前开展线上趣味互动，大家纷纷表示，哈长同属东北兄弟城市，美食比拼重在烘托赛事氛围，赛场上之公平竞技分高下，赛后两地

发源于哈尔滨、火遍全国的铁锅炖大鹅，依托寒地独有食材优势、百年古法手艺、成熟产业规模，稳稳撑起冰城美食底气。一锅滚烫烟火、满室醇厚鹅香，为哈尔滨队呐喊助威，一场兼具竞技热血、人间烟火、双城温情的夏日盛会即将拉开帷幕。