

## “道外区永源镇料巨路破损严重存安全隐患”后续 镇政府相关负责人:已设立围挡、警示标识 修复工程进入施工招标阶段

生活报讯(记者李威兵)9月4日,本报报道了哈市道外区永源镇料巨路路面破损严重存在安全隐患一事。记者在采访时,永源镇政府相关负责人表示,该情况已向上级汇报,正在申请资金进行相应修复准备。

7日,记者再次联系了永源镇政府,镇政府相关负责人表示,料巨路修复工程目前已进入招标阶段,待完整招标流程办结、开标确定施工单位后,即可进场施工。现阶段已对路面翻浆点位布设减速警示标识及围挡,做好临时防护管控。

图片由永源镇政府提供



### 松北区“钻石湾·地中海阳光”居民反映

## 因厨房返水想调取“排水图纸” 多方求助无果

生活报讯(实习生李卓 记者仲亮文/摄)“生活报帮办团记者的工作效率太高了,不到两个小时就帮我拿到了急需的排水图纸。”9月7日,哈尔滨市松北区钻石湾·地中海阳光小区1期25栋居民王女士,在记者的现场协调下,顺利调取到自家楼栋供排水管线图纸。此前,王女士因家中厨房反复返水,想要查阅供排水管线图纸,却多方求助无果。媒体介入后,困扰她多日的难题得到了解决。

### 厨房反复返水 疑因楼下私改下水管道

王女士是钻石湾·地中海阳光小区的老住户,家中厨房下水原本一直使用正常。2024年3月,她家厨房下水管道第一次出现返水情况。好在发现及时,经过清理后,王女士第一时间联系物业上门处置,物业工作人员也及时到场进行了疏通处理。可没过多久,厨房下水再次发生返水。王女士再次联系物业上门疏通,物业工作人员将疏通绞鞭伸入下水管道,操作几下后发现管道内部绞不动,判断管道可能被人人为改动过。



此后,王女士家厨房下水堵塞返水的情况反复出现。王女士提供的物业报修记录显示:从2024年3月29日开始,因下水堵塞问题,她先后向物业报修5次,其中2024年4月30日的报修记录明确标注“厨房返水,三楼厨房改到阳台”。

王女士了解到,改动下水管道的是楼下302室原房主,让她忧心的是,近期原房主已将房屋卖掉。为了厘清管线情况,避免后续产生民事纠纷,王女士想调取供排水管线图纸,留存相关依据。十多天前,她找到物业管家,提出想要查看管线图纸。管家表示,这件事自己无权做主。无奈之下,王女士拨打了12345民生热线反映情况,工单流转至辖区街道办,街道办告知她,这件事需要松北区住建部门出面协调。王女士前后跑了多个部门未果,于是拨通了生活报帮办团新闻热线反映情况。



### 记者现场协调 不到两小时拿到管线图纸

接到求助后,7日上午,记者来到钻石湾·地中海阳光小区,与王女士一同前往毅腾物业该小区项目部,进行现场协调。

物业项目部负责人听完整件事情的来龙去脉后表示,可能是信息在层层传递中出现偏差,并当即表态,会立刻调取相关图纸。

没过多久,物业工作人员拿出了25栋的供排水管线图纸。图纸上布满专业符号与线条,普通居民很难看懂。为了让王女士能够看懂图纸信息,物业负责人叫来工程部主管,对着图纸逐条讲解管线走向等关键信息。王女士在现场仔细核对,将图纸拍照留存。

物业负责人向记者证实,302室原业主确实私自改动过下水管道。



### 拍卖招商公告

黑龙江中融拍卖有限公司接受委托,近期我公司将公开拍卖黑龙江省内多处房产:哈尔滨市4套、牡丹江佳木斯市各1套、鹤岗市6套,类型包含住宅、商业服务、车库。拍卖日期:2026年9月9日上午9:00(哈尔滨标的)  
2026年9月10日上午9:00(牡丹江标的)  
2026年9月10日下午14:00(佳木斯标的)  
2026年9月11日上午9:00(鹤岗标的)  
拍卖公告扫码查看详情

### 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、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

### 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

徽茶始祖——松萝茶 新茶到店 欢迎品鉴

王光熙 60元/箱

王光熙 158元/箱

王光熙 528元/箱 98元/箱

王光熙 1188元/箱 228元/箱

### 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(勐库或氏专卖店)

### 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84681180  
登13104659009  
电13613600156  
话18686821585



## 每日三百吨鲜活海货运抵哈达海鲜市场 价格比往年低 梭子蟹大的60元一斤 大虾爬子每斤38元 新鱼种集中亮相 贝类最实惠

文/摄 生活报记者 张立 杨志英  
灯火通明的交易大厅内车流不息、人声鼎沸,一辆辆满载当季鲜货的冷链货车准时抵场……凌晨一点的哈达海鲜批发市场,已是一派热火朝天的繁忙景象。9月进入开海季,大量鲜活海产品登陆冰城,7日凌晨,记者来到哈尔滨最大的海鲜枢纽地——哈达海鲜市场,替市民“抢鲜”探访。

### 凌晨开市 交易火爆

“孙姐,快来接货,今天的飞蟹倍儿鲜,个大还肥。”7日凌晨,记者在哈达海鲜批发市场看到,一辆辆跨省冷链运输车有序入场,装卸工人穿梭往返,从近海、远海捕捞上岸的一筐筐活蹦乱跳的海鱼、饱满肥美的贝类、膏满肉肥的螃蟹陆续卸货。

“开海了,各地海鲜陆续上市,市场凌晨时段以大宗批发为主,早上七八点后就进入零售高峰期,是市民选购当日新货的最佳时段。”采

访中,哈达海鲜市场负责人王震悦告诉记者,8月末9月初,我国各沿海海域陆续迎来开海季,南海、北部湾的带鱼、鲱鱼、梭子蟹,渤海、北黄海的皮皮虾、鲅鱼,南黄海、东海的小黄鱼、银鲳等各地特色海鲜大量进入哈尔滨的海鲜市场。作为哈尔滨市海鲜流通核心枢纽,目前市场每日海鲜到货量在300吨左右,涵盖盖鱼、虾类、蟹类、贝类等百余个品种。

### 冷链直达 价格比往年低

7时30分左右,结束大宗批发生意的海鲜市场进入零售时间。“来点儿,今天个大还便宜,25元一斤,买得多还能再便宜些。”“又大又肥的飞蟹,今个份的好,60一斤。”……

现场,经营海产品多年的摊主孙姐告诉记者:“冷链直达、损耗低、口感好,秋季海水水温适宜,海鲜肉质紧实肥美,是全年品质最佳的时节,而且今年价格比往年低。”

“梭子蟹往年七八十元,这刚开海量一大才60元一斤,小的40元一斤。丹东大虾爬子上个月这么大的卖四五十十一斤,今天开货价38元一斤,真是太实惠了。八爪鱼、鱿鱼等便宜的十几元一斤。”摊主小陈告诉记者,一开海,罗氏虾、帝王蟹、龙虾的价格也跟着下调,现在是吃海鲜的最佳时期。

### 多款新品海鱼亮相 贝类最实惠

刀鱼、石斑鱼、鲅鱼、黄花鱼……在鱼类销售区,各种鱼类极为丰富,吸引了众多市民选购。商户老刘告诉记者,进入九月,各地渔船集中出海捕捞,市场上鱼类品种最丰富,虽然部分精品鱼种捕捞量有限,但整体市场行情稳定、价格波动平缓,还有多款新品鱼种新鲜亮相,“这几天到货了金鼓鱼、针亮鱼,一些南方产的小众鱼类,可以清蒸、炖炒,我尝了,味道特别的鲜。”

走访中记者看到,多款小众优质新鱼种集中亮相市场,成为市民尝鲜首选。其中,针亮鱼产自黄渤海,长嘴尖细,鱼骨呈天然绿色,肉质细嫩;棒棒鱼来自辽宁、山东近海;金鼓鱼则由广东、福建冷链运抵冰城;安康鱼为北方近海渔获。塔米鱼42元/

斤、金鼓鱼25元/斤、安康鱼14元/斤、香梭鱼10元一斤……售卖的几位摊主告诉记者,这些南方新上市的鱼,刺少肉厚。“这鱼我今年冬天在珠海旅游时吃过,味道特别好,刺还少,我得买几条回家尝尝。”市民李阿姨一边说一边在摊位上挑选起金鼓鱼来。

除了鱼虾蟹,市场贝类海产品供应充足、价格回落明显。记者走访看到,目前,大黄蚬子每斤价格20元-25元,一些商家甩卖的价格低至8元每斤。上个月还单价30余元的海螺,现价15元每斤;鲜鲍饱满的扇贝仅13元-15元每斤,深受市民青睐。据商户介绍,现阶段贝类产品量大、流通快、货源稳定,整体处于价格洼地,是价格最实惠的时节。

### 中秋临近 价格或将上涨

走访中记者了解到,8月末南方海货率先抵哈:9月初后,北方黄渤海海鱼集中补货;待到9月中旬,东海渔获还会持续上新,多海域货源接力,将不断丰富冰城餐桌。

哈达海鲜市场负责人王震悦告诉记者,开海季后,哈市海鲜货源渠道全面拓宽,南北沿海海鲜同步上市。目前,北方海产主要源自山东、辽宁兴城、大连等近海产区;南方水产依托全程冷链运输,自珠海、福建、广东等地直达冰城。

进入零售时间后,人流络绎不绝。正在选购虾爬子、螃蟹的市民刘女士告诉记者,海鲜价格比上个月降了不少,而且品质特别好,今晚宴请朋友,特意来选购海鲜。市民张先生则表示,历年中秋前夕,海鲜普遍涨价,尤其是虾、螃蟹,精品海鱼涨幅明显,“趁着现在货源足、价格稳,分批囤一些。”

### 支招市民 科学挑选新鲜海产

为帮助市民精准选购优质海鲜,哈达海鲜市场负责人王震悦结合多年经验,介绍了一套实用、易懂的选海鲜技巧,助力市民安心选购。

王震悦表示,选购海鱼,重点看外观状态。优质新鲜的海鱼眼睛清亮通透、鱼鳃鲜红无暗沉、鱼鳞完整有光泽;手指轻按鱼肉,回弹迅速、肉质紧实,不黏手、无异味,自带淡淡的海水鲜香。

挑选贝类海鲜,以鲜活灵敏为首要标准。蚬子、海螺、扇贝用手触碰外壳后可迅速闭合,反应灵敏、水体清澈,鲜活度最佳;若外壳张开、触碰无反应、水体浑浊发臭,则不建议选购。

挑选螃蟹,遵循“压手、坚硬、饱满”原则。同等体型下手感沉实压手、蟹壳坚硬光亮、蟹腿紧实有力,肚脐鼓起饱满,肉质蟹黄更为丰厚饱满;手感偏轻,壳软腿松的螃蟹多为空壳瘦蟹。

秋日正当时,海味最鲜甜。当前冰城海鲜市场货源充足、品类齐全、价格亲民,正值尝鲜、囤货最佳窗口期。爱吃海鲜的市民快来尝鲜吧!

