



为中国西餐著
书立传、主灶中南
海……历经四代，
老味道从未消散

“西餐传承班组”的百年守护

□本报记者 张鸣霄 文/摄

一提起马迭尔的百年老味道，人们自然会联想到香飘中央大街的马迭尔面包、每日街销5万根的网红马迭尔冰棍，很少有人知道，马迭尔的俄式西餐在百年风云中从未失传，这得益于马迭尔“西餐传承班组”的百年守护。

马迭尔“西餐传承班组”的第一代为中国西餐著书立传，第二代主灶中南海、第三代捧回“亚洲名厨”金牌、第四代成为中国西餐大师。历经四代传承，马迭尔西餐的百年老味道从未消散。如今，第四代传人带领30名餐服人员组成的新一代“西餐传承班组”又开拓出俄、德融合的新口味西餐。近日，以第四代传人名字命名的“田凯大师工作室”挂牌成立。

马迭尔西餐复兴

打造“俄德融合西餐”

复古的欧式家具上锃亮的把手闪着耀眼的光芒、雕花繁复的穹顶金壁辉煌、俄罗斯艺术家拉着小提琴在餐台间穿梭演绎着C大调咏叹……走进马迭尔宾馆一楼的马迭尔西餐厅，浓浓的俄罗斯风情扑面而来。食客们多是上了年纪的哈尔滨老客，他们留恋着年少时曾经品味过的马迭尔味道，百年优雅，一如从前。

转过街角，在马迭尔宾馆侧面一楼，马迭尔西餐厅还有一个“兄弟”。推门入内，便能感受到一股浓浓的德式乡村风，美丽的德国姑娘载歌载舞，20多款马迭尔自制的德式香肠、猪肋排、德国啤酒，伴着暗哑的装饰色调，使这里成为年轻人狂欢、微醺买醉的“欢乐场”。

田凯是这两家西餐厅的掌门人、马迭尔行政总厨，他还有一个很值得骄傲的身份——马迭尔“西餐传承班组”第四代传人。

34岁的田凯走路飞快，嗓门洪亮，只是多年从业，在油烟浸润、锅铲翻飞中，帅小伙儿微微有了发福的迹象。现在，田凯走上了管理岗位，下厨成了他向往的“珍贵时光”。今年1月初，由市文旅集团命名的“田凯大师工作室”挂牌。

历经开业、歇业、改造、出租、自营等一系列风云变幻的马迭尔西餐厅，正在复兴，成为中央大街商圈内名声斐然的“俄德融合西餐”。

四代相传名厨云集

寻找老味道重现经典

别看田凯年纪不大，在餐饮界起点挺高。刚参加工作时，田凯就在福顺天天大酒店做厨师，中西餐样样拿手。2008年，他远赴俄罗斯莫斯科，在俄罗斯著名的图兰朵大酒店做了5年正统的俄式西餐。回国后，又在凯宾斯基酒店任厨师长。众多五星级酒店的历练，让田凯迅速成名。2016年，为使西餐手艺不失传，急需专业西餐人才的马迭尔，将田凯请来任行政总厨。



事实上，马迭尔早期名厨聚集，后期又成为名厨的培训地。在田凯之前，已有三代大师在传承延续马迭尔西餐的老味道。在《哈尔滨市志》里记载着马迭尔西餐的有关史料，“马迭尔西餐对烹饪技术和摆台服务质量要求极其严格，厨房上菜，必须打头的检查……”

据记载，鹿其先、张裕荣、林丕基、侯炳昆等名厨均曾受聘于马迭尔。张裕荣老先生是马迭尔西餐第一代传承人。张裕荣编写的《西餐菜谱》为中国西餐最早著书立传，为后人留下了宝贵的西餐文化财富。第二代传人张乐竹老先生1983年由省政府派到中南海工作，曾为党和国家领导人主灶，受到高度赞誉。张乐竹精心传艺，培养了许多烹饪技术人才。中国厨师界保留着由家族言传身教的传统，不利于传承，甚至导致失传，张老一直致力于对西餐文化资源的整合，寻找老味道、重现经典，他对传统菜系加以保护，不至失传，这也是对冰城“食文化”的保护。

张乐竹的弟子孟宪泽牢记师父一句话：为厨者，每一道工序都不容忽视。作为第三代传承人、张老最得意的弟子，孟宪泽荣誉等身，他是中国烹饪大师、中国烹饪协会常务理事、黑龙江省烹饪协会常务理事、国家餐饮业一级评委。1988年孟宪泽在全国第二届烹饪技术比赛中崭露头角获得银牌。但他没有满足，深感要学的东西太多，于是走进吉林商业专科学校烹饪大专班，在校两年系统地学习了烹饪理论知识，毕业后，赴俄罗斯穆尔湾大酒店工作学习。1997年10月，年近半

百的孟宪泽代表中国赴泰国曼谷参加烹饪大赛，在高手如林的角逐中，他夺得冷、热菜双金，并荣获了“亚洲名厨”称号。在继承传统的同时，孟宪泽带领烹饪新人不断创新。

马迭尔西餐以纯俄式大菜为主，俄式凉拌鸡、奶汁桂鱼、烧乳猪等至今仍保留着百年老口味。随着时代的变迁，马迭尔西餐也在不断改革改进，除了原有的俄式西餐，又增添了德式西餐。马迭尔的传承也到了第四代，第四代传承人田凯已成长为国家级西餐烹饪大师、国家级西餐评委。历经波折马迭尔西餐百年老味道，在四代传承人手中从未失传。

感悟市场需求

菜品不断推陈出新

新一代的马迭尔“西餐传承班组”在田凯带领下，首先对德国正宗灌肠技术工艺加以改良，使香肠的口感、弹性、味道得以提升。针对消费者的不同需求，他们对西餐菜品的口味和种类进行调整，推出了一套更契合市场的新菜牌。

在俄餐与德餐之间，马迭尔建立起了资源共享与互补的机制。在保留传统的基础上，马迭尔西餐对菜品精细升级，增加新元素，努力感悟市场需求，关注社会餐饮动向对菜品不断推陈出新。“犹太牛肉粒”“卡真鱼皮卷”“俄式布丁松饼”“香蒜茄衣”“软煎金针蘑根”……一系列新菜品与时俱进，迎合大众百变的口味。

市场就是“指挥棒”。马迭尔餐饮在四位传承人和整个班组的努力下，曾获得市级非物质文化遗产、黑龙江省优化发展环境杯竞赛“百佳服务窗口”、中国国际西餐大赛金奖等一系列荣誉。

2022年1月初，由市文旅集团命名的“田凯大师工作室”挂牌。“大师工作室”成为市文旅集团“技术兴企”“业以才兴”的载体。通过不断举办培训班、岗位技能大赛及成立大师工作室等方式，哈市文旅餐饮业的高技能领军人才队伍正在形成。同时，“哈尔滨的西餐与红酒”等挖掘餐饮文化的沙龙也经常在马迭尔宾馆举行。

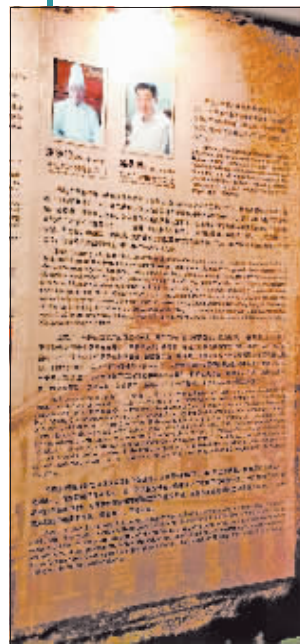
马迭尔西餐那独特的百年老味道，香飘在中央大街……



▲田凯

▲马迭尔西餐的几代传承人。

▼“西餐传承班组”



新晚报 拍卖/公告
电话:13613600156

哈尔滨产权交易所有限责任公司
我单位接受委托对哈尔滨市城市建设投资集团有限公司七台机动车辆转让项目，有意者请在规定时间内办理登记手续，即日起咨询、展示。
展示联系人：刘先生，联系电话：13796058821
咨询电话：0451-87153333 转 1609
详情请登录：<http://www.hrbpex.org.cn>
地址：哈尔滨市南岗区中山路181号市民大厦4楼3-8号窗口