

# 原道里秋林公司旧址溯源

□高虹

中央大街187号建筑是一栋米黄色的小二楼，毗邻江畔，也是中央大街从西四道街到友谊路段，四百余米的老街上唯一遗存的历史建筑。这栋建筑以其浓郁的文艺复兴风格引人注目，从最初的商场逐步演变为餐厅，还是许多人留恋怀念的母校……

## 壹

## 秋林洋行道里分行落户中国大街

中央大街187号原为秋林洋行的道里分行，是最早在中央大街落户的百货商店之一。外墙上的历史建筑挂牌标注着它建成于1914年，然而在它西北角的建筑基座上，一个小小的金属铭牌却透露出更多的信息。这个直径大约14厘米的圆形徽章上的纹饰因为多次粉刷的涂料堆积，已经难以分辨细微了，而纹饰下方“1910”的年份却清晰可见，也有人认为，这或许是这栋楼建造的真实年份吧。

在这栋建筑两个转角处，高耸的女儿墙上均有相同的繁复图案，看起来像一个标志。女儿墙的弧线结构使屋顶轮廓富有变化，中间原本以精美的铁艺相连，现在铁艺栏杆都消失了。檐口下是一排精美的牛腿装饰造型，烘托出华丽优雅的气氛。建筑面向中央大街的街角和街面都设有入口。墙体采用仿块石砌筑造型。一层立面以多层连续的腰线分割对应二层墙体的



20世纪三十年代原道里秋林公司旧址。

简洁，一层的大窗对位二层的双窗，构成建筑独特的韵律和节奏感。

## 贰

## 这栋楼曾是哈埠首家五金商店

1900年5月秋林洋行进驻哈尔滨香坊区，后搬迁至南岗区。十年后秋林洋行来到了初见繁华的中央大街，那时这条大街的名称还是中国大街。因离江边装卸货物的码头和松花江火车站（现友谊宫附近松花江畔）距离较近，商贸逐渐繁盛起来。后来到江畔和太阳岛观光、游览、休闲、避暑的中外游人也日渐增多，使这条街成为远东最繁盛的商业街之一。

1916年秋林洋行收购了现中央大街西六道街转角处的一家商会，为

扩大营业规模，将道里秋林洋行迁移到那里。中央大街187号这栋建筑就改为秋林公司的五金日杂用品商店，这也是哈尔滨首家五金商店，专门售卖从美、德等国进口的大量基建器材和五金商品。这里还组建了工业技术部、汽车部和农具部，经销机器设备、汽车、拖拉机等。1945年以后，这里还曾作为苏联驻北满商务代表部使用过。

## 叁

## 在这栋建筑里创办江沿小学

1949年4月，哈尔滨市教育局在这栋建筑里创办了江沿小学。作家阿城先生在他的文章《梦中的江沿小学校》中描述过他童年记忆中的母校。“在我的记忆中，这座学校院子不大，靠南边



原道里秋林公司旧址建筑上的女儿墙。



原道里秋林公司旧址现状。

有一个木制的司令台……教室在一楼，西面的大窗正好靠着中央大街，橘红色的阳光透过树影从玻璃窗折射进来，使得宽敞高大的教室有了某种舞台效果，让我这个身置其中的小学生觉得非常神奇，有一种非凡的感觉。”

到了20世纪80年代末，这里一层的一部分已经变成了中央大街百货商店，一层的部分窗户都被换掉了。后来，江沿小学进行翻扩建改造，新教学楼与老楼的北端相连接，形成了一个垂直的转角楼。新教学楼可以直接进入老楼，老楼的二楼现在仍是江沿小学的会议室和办公室。而对于江沿小学的孩子们来说，也许只有在他们长大后才惊觉，这栋美丽的建筑曾是他们求知路上的起点吧。

（本文图片由作者提供）

## 作者简介

高虹 哈尔滨市地方志学会副会长，热衷于发掘、整理哈尔滨老建筑背后的故事，让更多的人了解、保护这些珍贵的城市历史遗产，多篇相关文章在媒体发表。



# 三八饭店 曾经的“巾帼饭店”

□宋兴文

1958年8月1日哈尔滨第一家以“三八”命名的企业开业，就是位于道外区的著名的三八饭店。刚开业的三八饭店，全部由女职工组成，最初只有10人，号称十姐妹办饭店。她们是：刘纯真、孙丽、班翠霞、郭静云、栾桂华、王丽、张桂珍、袁竹梅、杨淑惠、张秀珍。在她们当中，诞生了中华人民共和国成立后哈尔滨第一位女厨师和饮食服务业女劳模。这家饭店是哈市“第一家全部由妇女创业的国营饭店”，还是哈市第一家使用机械包饺子的饭店。

## 女厨师班翠霞只学四天就上灶

班翠霞是一个留在哈尔滨饮食史上的名字。她是三八饭店第一位厨师，也是中华人民共和国成立后，哈尔滨国营饮食业第一位女厨师。《哈尔滨日报》1959年8月18日的通讯《班翠霞上灶》和1960年中央新闻纪录电影制片厂拍摄的纪录片《三八饭店》中真实记录下了这段史实。

班翠霞生于1920年，20世纪50年代初期在新合顺饭店做服务员，1956年来到道外饮食中心四店的国华饭店工作。

1958年7月道外区商业局想开设一个全部由妇女来经营的饭店，但是当时没有女厨师，最后选择了班翠霞。班翠霞本是服务员出身，不会炒菜，于是在1958年7月26日到道外饮食中心一店，专门向一位孟师傅学厨，只学了四天，饭店就试营业了，

带头的是刘纯真。

1958年8月1日三八饭店正式开业。开业后的第五天，只学会了一些大众溜炒菜的班翠霞遇到了困难，有位顾客点挂浆里脊，结果她不会做，很沮丧。下班后她来到原来工作的饭店，向哈尔滨名厨段福茂请教。就这样，班翠霞逐步成长为一位合格的女厨师，并先后培养了九位等级厨师。

## 劳模王丽是评剧《跃进之花》原型

哈尔滨市评选劳动模范是从1955年开始的，在1958年评选哈市第四届劳动模范以前，饮食服务业人员未有女性入选。1959年2月17日哈尔滨市第五届劳动模范先进集体代表大会在中苏友谊宫举行，其中饮食服务业劳模有8位，来自三八饭店的王丽是唯一的女性，同时三八饭店还获得了“先进集体”称号。

20世纪50年代初，王丽在道外公私合营兴华独一处当服务员，1958年7月到新建的三八饭店做服务员，是创店十姐妹之一。

1958年12月8日，哈尔滨市服务公司和黑龙江评剧团根据三八饭店创作的《跃进之花》上演，她是剧中女主角王丽英的原型。她先后获得哈尔滨第五届、第六届、第八届市劳模荣誉称号。

1959年12月24日周恩来总理视察三八饭店，王丽一直关注总理都吃什么菜，她发现，周恩来总理对那些没有放肉的炒绿豆芽、炒渍菜、炖冻豆腐、炖茄子土豆等菜吃得最多。王丽为什么这样细心观察呢？事后她向人们说：“总理以后还会来哈尔滨的，我要把我亲眼看到的总理爱吃的菜，



班翠霞（左）在炒菜。

告诉我所认识的厨师，如果他们有机会给总理做菜时，好做总理最爱吃的菜。”

（本文图片由作者提供）

## 作者简介

宋兴文 黑龙江省哈尔滨历史文化研究会会员，哈尔滨饮食历史研究者，哈尔滨城史文物收藏者。

## 与您约稿

哈尔滨记忆专版通过寻访城市老建筑、老物件、老故地等，讲述发生在哈尔滨的老故事。如果您酷爱城市历史研究，或是相关领域专家，

欢迎提供稿件。

稿件相关要求如下：1. 文章字数为2500-3000字，多幅相关旧照。2. 文章相关要求为：主题鲜明、史实

精准、故事情节丰富、可读性强等。3. 稿件请发送至22304430@qq.com，同时请注明姓名、个人简介（100字以内）、联系方式。

