

道里的老味道 仿佛就在昨天

□王铁 徐慧

旧时，在哈尔滨人的印象中，下馆子就去道外，尤其是小吃。其实，道里的馆子也不少，尤其是出名的大馆子，百年前道里的老味道真是风光一时。



壹 旧时道里的大馆子 专门伺候达官贵人

1898年哈尔滨开埠后，市井日渐繁荣，现道里中央大街、尚志大街两侧的小饭馆星罗棋布，经营着面条、馒头、烧饼、饺子、豆浆和豆腐脑等，市民纷纷光顾这些小本经营的小饭馆。渐渐地，新城大街（现尚志大街）的街面上和左右辅街上，一些大馆子陆续开张。记载中，百年前道里较早的大馆子是西十三道街的福泰楼和老都一处。

福泰楼店主1902年在海参崴开办了一家鲁菜风味的馆子，1932年店主把馆子迁至哈尔滨，最初落脚在道里西十一道街，后来在西十三道街25号开了一处新店面，菜品多达350种，是哈尔滨出名的大馆子，尤以生菜大虾、鸡丝蜇头、葱烧海参、鸡茸豆腐出名，一时成为市井热议，更是上流社会的首选。

福泰楼对面是老都一处，最初是小饭馆，七张方桌、两个单间，同时接待40人就餐，品种单一，就是三鲜馅饺子加上风味熏酱。价格不贵，吃饭停留时间不长，一时成为周边中小商贩、职员、自由职业者就餐的好去处。当时，吃一顿饺子的大体价格是每人一餐五毛钱至八毛钱：一小壶酒三分钱，一小盘酱肉两毛钱，半只熏酱鸡四毛钱，一碗饺子八分钱。少者：两碗饺子，一人不到两毛钱，品了鲜也充了饥。

1956年2月老都一处公私合营，1966年9月暂时叫太阳升饺子馆，1979年11月恢复老都一处招牌，1993年兼并了福泰楼饭店。如今的老都一处，不但成为道里西十三道街上唯一的百年老店，也是哈尔滨市面上少有的仍然红火的百年老店。

贰 店面宽敞、陈设讲究、菜品独特 是道里馆子的特色

百年前，哈尔滨的中餐主要是山东、河北风味。先从新城大街南端说起，西十四道街10号的鸿昇楼主打本帮菜，其实就是东北特色的鲁菜，尤以熘肝尖、烧肚条、烧肥肠等“下水菜”见长。20世纪40年代初由山东招远人徐俊玉主灶，其应时便饭、包办酒席也算独树一帜。

新城大街中段路东的宴宾楼名气大，成为官吏商贾常去的馆子。1932年开张的宴宾楼坐落在石头道街129号，地处商业中心。当年工商等级是四等二级，装修豪华，陈设讲究，沙发、地毯、壁灯和壁画一应俱全，以政府官员、大资本家、大房产主等为食客。特色菜为白扒鱼翅、浇汁鱼、酥黄菜，尤以烤奶猪出名，为宴宾楼的招牌菜。宴宾楼菜品价格昂贵，例如超等餐席要62元，最便宜的套餐也要22元，后来宴宾楼销声匿迹了。

百年前后，道里大一点的馆子均以“楼”“号”为名。新城大街中段路东有新华楼和永安号两家酒楼相连。新城大街140号为1930年6月20日开张的新华楼，经理高廷俊是海参崴“跑崴子”的厨师，主厨纪海峰是南方人，行内人称其纪老八，菜为京帮菜，带有南方的清淡口。尤以扒菜、烧菜、糟味菜见长，扒鱼翅、扒鱼肚、扒三白、烧二冬清淡色美。新华楼为六等一级馆子，楼下散客，楼



▲20世纪30年代初，新城大街（现尚志大街）东侧的饭店。

上酒席，一次可开50桌，在90年前哈尔滨的馆子里，规模已经不小了，食客为官吏商贾等。

新华楼旁的永安号1933年开张，由名厨朱光铸主灶，当家菜是葱烧海参、六味豆腐、烤虾段等。1958年永安号改名为北来顺，特聘北京东来顺的名厨谭德正前来哈尔滨传授厨艺，使北来顺的涮羊肉、串烧羊肉、扒羊肉条、烧羊尾等上百种清真菜肴风靡当年的哈尔滨。

叁 老松滨、岳阳楼、八道街 让人难以忘怀

20世纪80年代，不少哈尔滨人都知道，在尚志大街有一家岳阳楼饭店，名字古香古色，尤以百姓喜欢的豆腐脑、豆沙饼、糖饼、油盐饼和小份家常菜而深受欢迎。这家饭店最初是一家馒头铺，开张于1946年，以“桃馒头”闻名哈尔滨民间。“桃馒头”形似桃子，口感喧软耐嚼、香甜味浓。一个馒头看似简单，其实不简单。面引子是一面坡的啤酒花，发酵的时间是夏季三四个小时，春秋五六个小时，冬季七八个小时。每袋面粉加四两糖、四两大油，然后均匀地先用大杠子压，再用小杠子压，之后将和好的面装入方箱放在火炕上饧面，面饧好了，上屉蒸20分钟，出屉后每个馒头点上红点。当年，很多顾乡、新阳和傅家甸的市民专门远道而来买“桃馒头”。1956年上海饮食服务公司专门派来学习参观团，学习岳阳楼的“桃馒头”技艺。

岳阳楼让老哈尔滨人怀念的是物美价廉，二两的馒头四分钱，烧饼七分，豆腐脑八分，干炸鱼、五香干豆腐、炒茄子丝、炒豌豆等家常菜一毛钱一碟。后来岳阳楼的原址变成了哈尔滨大酒家，再后来岳阳楼成了人们记忆中的往事。

道里令人难忘的馆子还有松滨饭店，因为地处中央大街与西十二道街的商业中心，松滨饭店红火了好几十年。

1957年4月20日，哈市公私合营后第一家国营饭店松滨饭店开张了。当时，这家饭店集中了哈埠的名厨徐世铭、郭永俊等鲁菜大师，菜肴美食从哈尔滨的本地特色出发，将鲁菜融入东北风味。1959年，中餐主厨郭永俊对鲁菜进行挖掘与改造，加上粤菜主厨周士硕、淮扬菜主厨陈茂松等人的加入，使

松滨饭店成为以鲁菜为特色，兼顾江南和广东菜品的著名饭店。

1979年改革开放后松滨饭店放下身段，迎接普通市民。名厨张汝财将鲁菜经典平民化，主要以炒肉拉皮、溜肉段、酥白肉、酥黄菜、樱桃肉、干炸丸子等哈尔滨的传统溜炒菜为招牌菜，辅以鲁菜干炸鱼、生菜大虾、葱烧海参，粤菜六味豆腐和淮扬菜红烧狮子头等130多种菜品，这在当时的哈尔滨首屈一指。大馆子的平民化满足了普通市民的美食需求：熘肝尖三毛五分钱，溜肉段四毛八分一小盘，配上特色的鸡参包子，普通老百姓两元钱也能下一回大馆子。由于没有与时俱进，20世纪90年代松滨饭店不得不摘帽停业，松滨饭店留给了不少市民无限的回味。

另一处让人们津津乐道的下馆子的地段是道里西八道街，从20世纪30年代起，这条街渐渐形成了道里馆子比较集中的一条街，发展到20世纪70年代，这条长度只有200米的街道两侧已经有大大小小近20家馆子。20世纪80年代中期，相关部门在西八道街东端专门修筑了大型仿古牌楼，命名为“饭店一条街”，渐渐集中了哈尔滨的特色美食，不论春夏秋冬，不论早中晚，食客络绎不绝，成为当年哈尔滨的饭店一条街、美食一条街。后来，由于街道两侧的建筑改造等原因，这条拥有近半个世纪历史的美食一条街消失了。

如今，道里的老味道、老馆子只剩下老都一处和开封灌汤包子铺了，老味道更多地保留在老哈尔滨人的记忆中。令人欣慰的是，虽然老馆子少了，但是街头出现的“老厨家”“老松滨”等招牌，似乎又将哈尔滨的老味道传承下来，带有哈尔滨特色的京帮、鲁帮菜肴，加之淮扬菜、川菜、粤菜等形成融合菜，这些美味满足着人们的味蕾，这些老味道在新馆子的发展中，仍然可以找到早年间中华美食的影子。

（本文图片由作者提供）

作者简介

王铁 资深媒体人，热衷于城市建筑及文化历史研究，用文字、图片记录城市发展，在多家媒体刊发相关文章。

徐慧 资深媒体人，热衷于城市历史研究。



▲20世纪90年代的老都一处。



▲20世纪90年代的松滨饭店。



▲20世纪90年代的福泰楼。

