



在这家饮食历史文化博物馆里，
集合哈埠菜百年兴盛的美食图鉴，寻
迹百年老字号的舌尖之旅

穿越时空 探索哈埠菜百年历史

□本报记者
王鸿凌 文/摄

上千件餐饮文物 回望哈埠菜百年历史

1910年的恩成楼、1914年的春华楼、1922年的兴滨楼、1927年的福泰楼……追溯哈埠菜的百年历史，绕不开哈尔滨餐饮史上赫赫有名的“十楼一号”。

当记者推开“拾楼壹号”厚重古朴的木门走上三楼时，恍惚间仿佛走进百年前哈尔滨著名的老字号大饭店。餐厅里“藏”着一间博物馆，是种什么样的体验？

位于尚志大街和西十道街交口处的三层老建筑在不久前挂起了“拾楼壹号”的牌匾，过路的外地游客心中好奇多一些，而了解本地历史的市民心中却有着不一样的激动和期待。

一部集合哈埠菜百年兴盛的美食图鉴，一场有关百年老字号的舌尖寻迹之旅，一段有关哈埠菜高光时刻的记忆重现。

记者在三楼展厅内见到了“十楼一号”的创办者宋兴文，他正在电脑前反复浏览着菜名。“你看这些菜，都是咱们老哈埠菜系，但有的已经很久没出现过了……”这间餐厅是宋兴文和妻子继精心打造横道河子中东铁路博物馆、横道河子100号博物馆、哈尔滨街道历史博物馆“端街博物馆”，以及由端街博物馆、老俄侨俄侨菜、老俄侨家庭咖啡馆和古旧小书屋组成的老俄侨文化复合体之后的又一大手笔。

“十楼一号是哈尔滨首家饮食类历史博物馆。”宋兴文边带记者参观边说，这里共收藏展示上千件见证哈埠菜百年历史的餐饮城史文物，其中有老字号饭店的牌匾、照片、票证、广告、菜谱、饮食器具等。

“你看，我们哈尔滨的饮食文化一直都是多元化的。”宋兴文指着一张珍贵的藏品——1910年哈尔滨第一代厨师合影，里面有中、朝、俄三国籍饭店人员；1921年中东铁路俱乐部餐厅员工合影；哈尔滨著名南菜馆“南味馆”牌匾；1930年代流行一时的哈尔滨“生鱼馆”牌匾；哈尔滨名吃“三鲜饺子”牌匾；十楼一号及各类饭店原版照片百余张；哈尔滨最早的中餐饭店“福德园”、“老张包铺”历史遗存；目前发现最早的哈尔滨中、西餐饭店印刷实供菜谱：1920年代“王家馆”菜谱、米尼阿久尔西餐厅菜谱和1930年代马迭尔饭店菜谱；1941年在哈尔滨举办第一届满洲美食烹饪大赛获奖饭店人员合影；建国后黑龙江出版的第一本菜谱《烹调知识与食谱》等。

“十楼一号表面看是一家餐厅，内核却是文化的展现，是集文化餐饮和历史博物馆于一体的文化复合体，是哈尔滨历史的活化，希望不管是外地游客还是本地市民，都能通过沉浸式的体验，了解、记住专属于这座城市饮食文化的变迁……”宋兴文说。

典藏岁月 致敬老哈尔滨的黄金食代

“十楼一号，是恩成楼、春华楼、兴滨楼、福泰楼、新华楼、鸿升楼、致美楼、宴宾楼、泰华楼、华丰楼和永安号这11家哈尔滨历史上著名的大饭店的统称。”宋兴文介绍，这11家饭店中有10家开业于1935年前，规模大、人数多、经营时间长、名厨云集、名菜荟萃，是1910年至1940年哈尔滨餐饮业名店的代表。

其中，恩成楼和春华楼开业最早，分别开设于1910年和1914年。福泰楼的经营时间最长，于1927年从海参崴迁至哈尔滨，经历1955年公私合营后成为国营饭店，到1993年停业，持续经营66年。

宴宾楼等级最高，1930年代商会等级四等二级，与新世界同级，并称民国时期哈尔滨最大的饭店。宴宾楼于1932年11月16日在道里石头道街129号开业，由当时伪满政府国务总理大臣张景惠的七姨太徐芷卿及其副官等人合资开办，与新世界、厚德福并称为“三大饭店”。

恩成楼是“此地帮”的最大饭店，前身是1910年开业的恩成园。鸿升楼则是道里一带最大的“此地帮”饭店。

春华楼、泰华楼，是哈埠京帮大饭店的代表。

致美楼是山东帮代表，首创名菜“香蕉锅炸”。

1945年11月开业的华丰楼，是哈尔滨光复后饭店业复苏和短暂兴盛的见证，1950年停业后成为市政府大食堂。华丰楼属于山东帮大饭店，一度名师荟萃，名厨曲统祥、于春涛等人都在华丰楼上过灶。1942年，一位川菜名厨张师傅，还曾专门主理川菜。

永安号则是北京风味馆的代表、北来顺的前身……

17年前设计美食地图 追寻哈埠菜历史踪迹

说起打造十楼一号哈尔滨饮食历史活化的初衷，宋兴文说，一切都源于2007年他与妻子创办的《哈尔滨美食地图》。当年，看到旅游市场十分火爆，哈市却没有完整的美食资料介绍，宋兴文便与妻子创办了纸质的哈市美食地图。

宋兴文说，哈尔滨是座多元化的城市，饮食文化博大精深。哈尔滨的每个百年老字号饭店都是历史，背后都有故事。经过多年寻访，如今他已从国内外收藏了哈尔滨老饭店牌匾、照片、票证、广告、菜谱、饮食器具等1000多件珍贵的文物。

记者看到，这些被收藏的哈尔滨餐饮文物按年代和主题分设



了4个展厅，在最重要展厅、最显眼位置展出的是1890年代俄国出版的明信片“中国厨师和他的小徒弟”，该明信片被收录在《中国人在海参崴》一书中。

这明信片与哈尔滨饮食文化历史有什么联系？见记者有些疑惑，宋兴文笑着解释说，他偶然在一张1910年的哈尔滨厨师合影中，发现了这张明信片上厨师的身影，而且该合影中所有厨师都佩戴刀具，证明合影的都是哈尔滨名厨。“这是目前已知的哈尔滨最早的名厨合影，也是中国唯一的。”宋兴文说。

“俄国经理、朝鲜服务员、中国厨师，都能在老字号饭店中看到。哈尔滨独特的餐饮历史是任何菜系比不了的。因为其与生俱来带有洋味的饮食特色，造就了兼容并蓄的哈埠菜风格，一如这座多元洋气的城市。”宋兴文说。

十楼一号展出的最古老一件餐饮历史文物，是清末民初哈埠一“山东帮”大饭店的手抄菜谱。

展柜里一张哈尔滨人在老张包铺的婚礼合影，引起记者的注意。宋兴文介绍，这个老张包铺此前是哈尔滨有记载的最早饭店，与现在的张包铺没有任何关系。他最新研究发现，福德园饭店比老张包铺开业更早。

了解哈尔滨的饮食历史，品味哈尔滨的饮食文化，做到历史的活化石，让食客亲眼看到和品味哈尔滨的百年菜肴，这就是创办十楼一号的宗旨。

传承历史 盛装开幕重塑经典

28日，焕然一新的十楼一号盛装开幕。精美雅致、古色古香、各具特色的9个包房，早早就被慕名的人们预订。

奶汤鲍鱼猪肚、砂锅全鱼、蟠龙鲤鱼、爪尖烧海参、生菜大虾、油泼鸡、油爆双脆、三鲜行李蛋、炸酿排骨、鸭丁腐皮羹、杏仁肉卷、水晶肘子、白宮五香酥鱼、香蕉锅炸、排骨包子……一道道有历史记载和传承的、色香味俱全、独具特色的哈埠经典老菜，被大厨们精心制作并呈现。

十楼一号精选以“十楼一号”为代表的哈埠菜为主，未来也将继续挖掘历史，恢复更多哈埠老菜。同时，在老菜基础上创新的菜肴——渍菜粉焗生蚝、四味四喜丸子、鱼肚扒羊肉条、醋香刀鱼扒白、黑蒜烧肚条等也极具特色。

在这里除了美食的体验，三楼展厅的每一件展品也都散发着历史的独特魅力，它们是哈埠菜历史的见证，在这里就像打开了一扇通往历史的大门。可以了解到哈埠菜的成长与变迁，感受到它所经历的沧桑与辉煌。

让所有食客们都能用探寻历史的脚步、舌尖的感触，重回那段光辉岁月，重温哈尔滨的黄金食代……



宋兴文



博物馆展厅