



汇集十一家著名饭店字号  
复原百年哈埠菜老味道  
打造哈埠菜历史收藏馆



# “拾楼壹号”重现“老哈”餐饮印记

□本报记者 刘首辰

今夏哈尔滨旅游旺季不少本地市民会带着外地朋友去一家新开的“老店”品尝东北特色美食。说它“新”，是因为于去年11月开业；说它“老”，则是因为这家店汇集了距今有百年历史的哈埠十一家著名饭店字号。

这家店，就是“拾楼壹号”。在“拾楼壹号”内，还“藏”着一座哈埠菜历史收藏馆，以真品实物展区和饭店街场景复原形式，全景式展现了哈尔滨餐饮业中西兼容的百年历史。饮食与文化相融合的就餐形式，不仅强化了顾客的消费场景体验感，也让人们在品尝哈尔滨美食的同时，一品城市饮食文化魅力。

## A

### 复原哈埠菜历史 “舌尖”品尝城市味道

走进“拾楼壹号”，让你瞬间穿越至上世纪哈尔滨的街区。从一楼大厅到二楼，曲线优美的木门、隔断、墙裙，植物花纹构成的墙花棚花，以及铁艺楼梯和栏杆走廊，无不体现着哈尔滨百余年前出现新艺术运动的元素；在饭店三楼，部分包房则用不同饭店字号的名称命名，如福泰楼、新华楼、鸿升楼……

“不要小瞧这些字号，这些可是很有历史考究的，这也是‘拾楼壹号’饭店名称的由来。”“拾楼壹号”创办人宋兴文告诉记者，从1910年至1945年间，哈尔滨餐饮史上曾陆续开设了十一家著名饭店字号，包括恩成楼、春华楼、兴滨楼、福泰楼、新华楼、鸿升楼、宴宾楼、致美楼、泰华楼、华丰楼、永安号，这就是哈尔滨历史上著名的“拾楼壹号”，代表着老哈尔滨餐饮业的黄金时代。“恩成楼最早，福泰楼经营时间长达66年，致美楼首创名菜‘香蕉锅炸’曾名震一时……”谈起“拾楼壹号”的历史，宋兴文娓娓道来。

在那个年代，每个饭店都有自己的招牌。宋兴文告诉记者，“拾楼壹号”通过挖掘老菜谱，经大厨之手，复原了诸多经典“老哈埠菜”。像华丰楼的砂锅全鱼、福泰楼溜黄菜、新华楼和泰华楼的扒三白、致美楼的香蕉锅炸拼雪衣豆沙等等，现在都能在“拾楼壹号”品尝到。“在这里吃的不仅仅是味道，更是文化，每一道菜背后都有一个哈尔滨故事在其中，非常适合带外地朋友来体验。”本地消费者王先生说。



## B

### 打造哈埠菜历史收藏馆 让游客更懂冰城文化

为了提升消费者体验、弘扬城市文化，宋兴文还在饭店三楼创建一座“哈埠菜历史收藏馆”，供顾客在用餐等候时浏览观赏。据宋兴文介绍，“哈埠菜历史收藏馆”面积200余平方米，以真品实物展区和饭店街场景复原形式，全景式展现了哈尔滨餐饮业中西兼容的百年历史，其中五个展区收藏展示了上千件见证哈埠菜百年历史的餐饮城史文物，有老饭店牌匾、照片、票证、广告、菜谱、饮食器具等。

记者注意到，这里有1910年哈尔滨第一代厨师合影，有1920年哈尔滨著名南菜馆“南味馆”的老牌匾，有目前发现最早的哈尔滨中、西餐厅饭店菜谱，有1925

年哈尔滨啤酒设备图纸，还有1930年哈尔滨西餐厅“东京饭店”全套餐具……不仅如此，收藏馆还打造文化周边，一些老菜谱做成明信片，游客可以在其背面卡特色印章留作纪念。

“哈埠餐饮业一直是我重要的研究方向，从2014年开始，我就将哈尔滨历史文化与餐饮业态相融合，至今已经参与打造了多家文化餐厅。”宋兴文告诉记者，哈尔滨历史文脉具有独特性，道里、道外、南岗三个主要历史城区及其街区都有可挖掘的丰厚历史文化。餐饮业是人流聚集的场所，打造“餐饮+文化”的全新业态，对传播城市历史、展现城史文化，能够带来更大影响力。

## C

### 文旅新业态已显“虹吸效应” 冰城“文化+”不止于餐饮

如今，具有独树一帜文化属性和带“老哈尔滨范儿”的“拾楼壹号”，已经成为哈尔滨餐饮业新晋网红打卡地。该店积累众多本地食客同时，外地游客也在逐渐增多。

“城市的美食和历史就像一本立体的书籍，因岁月的沉淀而愈发醇香，只有传承和创新，才能将这份美好持续点亮。”这是网友“黑熊的邻居”在大众点评中评价“拾楼壹号”时写的。她还表示，“拾楼壹号”是哈尔滨一处打卡宝藏地，能够带领人们穿越时空、探索哈埠菜百年的“谜底”。

宋兴文也告诉记者，最近一段时间，很多旅行社都主动找他合作，想成为旅行团专设的体验冰城美食的用餐点位。“不仅如此，今年以来，很多国内文化名人也

来到这里切身感受哈尔滨饮食文化，像一些知名作家，他们都很喜欢这里的文化氛围，在这里为他们创作作品寻找灵感。”宋兴文说。

作为哈尔滨餐饮历史文化学者，以及城史文物收藏家，“拾楼壹号”只是宋兴文众多文化项目其中之一。前不久，他筹办的“傅家甸城史文物馆”在道外南三道街开馆，目前还正在筹备中央大街首家俄侨民宿，打造“文化复合体”全新业态。“基于哈尔滨历史建筑，深挖人文历史，展现特色文化，打造沉浸式的‘哈尔滨范儿’历史文化体验空间。”宋兴文表示，“文化餐饮+博物馆”是一种模式，但不是唯一模式，未来期待更多人关注和加入“文化复合体”的创建中来，为复兴哈尔滨城市文化一同贡献力量。