



传承俄式老味道
上新东北特色菜
音乐歌舞文化墙



冰城首家西餐厅 新场景引客打卡

□本报记者
李佳琪 文/摄

来到中国西餐之都哈尔滨，哪能不品尝一顿特色俄式西餐？因此，很多游客将“吃一顿西餐”列入旅游清单中。在哈尔滨，西餐不仅是舌尖上的诱惑，更是了解城市历史与文化的美食载体。

作为哈尔滨第一家西餐厅，塔道斯西餐厅一直备受市民及游客的喜爱。这个夏天，餐厅里经常是满客状态，到了用餐高峰，等位区也是“座无虚席”。除了极为考究的西餐菜品，塔道斯西餐厅还利用店里的“历史文化长廊”以及老物件，向游客讲述着哈尔滨文化与餐厅历史，通过搭建“新场景”向市民、游客展现出“老餐厅”焕新一面。

123岁“塔道斯”

哈市第一家西餐厅也是小型“博物馆”

“龙江老字号”“省级非物质文化遗产”“黑龙江省极具保护价值老字号”……在道里区中央大街127号（邻近西五道街）有一家名叫“塔道斯”的西餐厅，这些称号见证着这家百年老餐厅的历史。

推开铁艺绿门，沿着楼梯向下走进餐厅，一面“百年文化墙”映入眼帘。“‘文化墙’上悬挂着餐厅的历史照片、当时刊登过的广告，还有老票据和一些来过餐厅并留言的名人照片。”塔道斯西餐厅行政总厨侯宇伦说。

1901年，亚美尼亚人塔道斯·戈里高利耶维奇·捷尔·阿科波夫在西香坊名为“嘎玛利捷”的旅馆开了一家主营西餐的餐馆，并以自己名字为其命名。随着来哈尔滨的外国人越来越多，西餐业蓬勃发展，餐馆生意也愈发红火。1920年，他将餐馆搬到中央大街（现中央大街）别尔科维奇大楼的500平方米地下室内，并开办了塔道斯西歌舞厅，成为哈尔滨第一家拥有正宗高加索风味的西餐厅。

记者在“塔道斯”的“百年文化墙”看到，有1940年以1844大洋销售700瓶红酒的票据，带有餐厅广告的报刊、历史照片等，还有收集的当时中东铁路全图、哈尔滨城市规划图原件以及乐器、餐具、塔道斯本人的往来书信等。“‘塔道斯’是一个博物馆式的西餐厅，不仅能让客人了解到餐厅的历史，更可以为游客提供一个了解哈尔滨城市文化的平台。”侯宇伦说。

“传统+创新”

外国游客西餐厅里打卡东北特色

1936年3月，世界著名歌王夏里亚宾曾来哈尔滨巡回演出，在哈尔滨逗留的两周时间里，歌

王每天都在“塔道斯”点餐，离开时还提名留念，盛赞“塔道斯”风味独特，服务一流。

歌王口中的“风味独特”说的是“塔道斯”正宗的高加索风味。高加索烤肉源自塔道斯先生的故乡，至今还沿用传统果木烤制，是百年独家秘制配方。为使菜品味道纯正，塔道斯特意从俄罗斯和高加索聘请名厨，精工细作每一道菜品。“塔道斯”加大了传统工艺与现代时尚相融合的研发力度，把原汁原味的现代高加索式烹调技术与哈尔滨传统俄式大菜烹饪技术交流融合，使哈尔滨的传统俄式烹饪技术焕发青春和活力，满足了一代哈尔滨人的味蕾需求。如今，“塔道斯”努力开

发适合现代人口味的新产品，在口味、健康等方面作出创新，陆续推出了自有品牌葡萄酒、大列巴和格瓦斯、冰棍、俄罗斯红肠等食品。

塔道斯西餐厅让传统和创新不断碰撞，也尝试推出“不一样的菜单”。“针对外国客人，我们推出了只有四道菜的融合套餐。”侯宇伦告诉记者，餐厅推出了“中式沙拉”、软炸虾仁、锅包肉、地三鲜等菜品，既满足外国客人对东北菜品的向往，又满足民他们的口味需求。

设置“新场景”

老餐厅实力“宠客”焕发新活力

“餐厅坐落于中央大街，从店里顾客数量就可以看出哈尔滨旅游有多火热。”侯宇伦称，今年春季以来，到店游客就“没断流”，尤其是近两个月，更是流量“暴涨”。“这个月到店客人中，近八成客人是游客。”

旅游热了，餐厅火了，“塔道斯”的经营热情更“燃”了。“每逢周五、周六、周日，餐厅就在室外阳台上表演乐器，包括竖琴、萨克斯、手风琴等，为市民增加夏日情趣，让游客随时领略到哈尔滨音乐之都的风貌。”侯宇伦说，“塔道斯”每晚会在餐厅里推出表演，经常吸引顾客参与互动。

为了让食客或是慕名前来参观餐厅的市民、游客留下美好瞬间，“塔道斯”还设置了一个由老钢琴和老楼梯构成的“打卡角”。“这架钢琴是1865年宫廷御制钢琴，虽然现在已经不能再奏响优美的乐曲，但无论是琴键上的斑驳还是琴身的小磕碰，都印证着钢琴的历史。”侯宇伦告诉记者，曾有知名歌星在这个“打卡角”留过影，之后很多到店的市民、游客都会仿照该明星的姿态以及所站的位置拍摄“同款明星照”。

注重与顾客的互动，设置“新场景”为顾客带来新体验，这座“老餐厅”想为来哈尔滨的游客做得更多。“我们不仅想让游客吃到特色，还想让他们将特色带走。”旅游季，“塔道斯”不仅会为游客赠送餐厅特制的冰棍，还会赠送他们具有哈尔滨特色的冰箱贴。现在，“塔道斯”又开始琢磨起南方游客的“口味”了。“一些‘口淡’的南方游客觉得我们的个别菜品烟熏味太厚重，口味有点咸，针对这些留言，西餐厅正在研究对部分菜品口味进行调整，以满足游客的需求。”侯宇伦说。

探访冰城美食老字号



做胃肠镜到远东 找朱春兰、石春林

省医院消化病院消化二科原主任朱春兰

省医院消化内科及腔镜中心原主任石春林

采用日本奥林巴斯CV-290内镜

诊治各类胃肠道疾病，同时进行胃肠道癌症早筛。

做到早发现、早诊断、早治疗

无痛
胃镜

原价 1789元 现价 150元

无痛
肠镜

原价 1909元 现价 230元

出诊时间
周三、周五

朱春兰

国家一级主任医师
国务院特殊津贴专家
黑龙江远东医院消化科主任
黑龙江省医院消化病院消化二科原主任
中国医师协会消化医师分会全国委员

出诊时间
周二、周四

石春林

主任医师
黑龙江远东医院消化科主任
黑龙江省医院消化内科及腔镜中心原主任
黑龙江省癌症早诊早治项目技术咨询专家