



# 传承“北派满汉全席” 这家“宝藏”饭店藏着非遗文化

□本报记者 董艳春

“(这些)在哪儿能吃到? 过几天我就落地哈尔滨了!”近日,哈尔滨一老字号餐企做出的“北派满汉全席”被拍成短视频,网上走红,引发一众网友关注:哈尔滨这是把“家底”都掏出来了吗? 这家“宝藏”饭店就是位于道外区的金春大酒店,创始人张金春是黑龙江省级非遗代表性传承人,也是“北派满汉全席”的第四代传人。

### 想不起吃啥?

#### 500多道菜犒赏你的胃

哈尔滨是一个美食底蕴丰厚的城市,不想回家做饭、去饭店想点啥的时候,也能让你挑得眼花缭乱。比如,好多“老太平人”会直奔道外区南直路上的金春大酒店,店里500多道菜品肯定有你没吃过甚至没见过的。而且,诸多美味寻常价格就可以吃到。

在金春大酒店,不但能吃到锅包肉、溜肉段、酸辣土豆丝等味道纯正的东北家常菜,还可以吃到葱烧海参、虾仁烧秋葵、菜心八爪鱼、葱油鲤鱼等河鲜、海鲜类菜品。

金春大酒店被黑龙江省非物质文化遗产保护协会授予满汉全席(北派菜)主题餐厅。这里有外地游客“心向往之”的满汉全席,菜胆扒驼掌、上汤黄鱼骨、金桔万福肉、赛飞龙……光听菜名,就让人垂涎欲滴。

赛熊掌是金春大酒店“江湖绝学”菜品之一,即来源于满汉全席。原来的满汉全席上有熊掌入菜,现在为了保护野生动物,原材料用牛蹄筋、肉皮、猪肉馅混合起来做“平替”,撒上松仁粉,还原出熊掌的香味。这道菜不仅美味,且颜色鲜亮、形状逼真,口感香滑软糯,几乎桌桌都要点上一道。

此外,金春大酒店的招牌菜还有努尔哈赤金肉。该菜品结合黄金肉和山东松肉的制作方法创作而成,曾被誉为“满族珍馐第一味”,目前也是该店食客餐桌上的热门之选。



### “传统厨艺+龙江食材” 创新满汉全席北派菜

金春大酒店以味道醇正的川菜、鲁菜、粤菜、家常菜等留住食客的胃,让人拍案叫绝的“北派满汉全席”是其引客的“杀手锏”。

张金春是金春大酒店的创始人、中国烹饪大师,也是黑龙江省非物质文化遗产“北派满汉全席”传承人。“满汉全席是民间叫法,它是由宫廷菜演变来的。食材多山珍野味且多产自黑龙江,采用皇家传统厨艺成膳。”张金春说,到了他这一代,为了与时俱进,同时兼顾皇家传统厨艺,将原本菜谱中的野味替换为龙江特产或时蔬,既保留了优质口感,又兼具菜品的外观卖相。

张金春主持编撰了一本《满汉全席》,由此形成北派满汉全席菜系。满汉全席共108道菜,其中南菜54道、北菜54道,可供食客3天吃遍。全席以东北、山东、北京、江浙菜为主,54道“北派菜”的原料大部分是黑龙江地区特产。

2015年,黑龙江省将满汉全席“北派菜”列入省级非物质文化遗产目录。为了让满汉全席的味道不“跑偏”,我省启动制定了《满

汉全席北派菜》地方标准,54道“北派菜”的原料、调料使用,上菜方式、顺序等都有具体标准。

“北派菜”包括四品熏酱、高汤鲤鱼骨、扒白灵菇等。满汉全席涉及的渔猎食材为鹿肉、马哈鱼、蛤士蟆等,山珍产品为猴头、松茸、蕨菜等。现在满汉全席中所有涉及珍稀动物菜品食材均采用其他原材料替代。

### 用心做的才叫美食

#### 哈埠非遗菜蜚声海外

“小时候家里亲戚家办喜宴,都在金春大酒店,他家的汤汁味道真绝了。”市民小钟说,自己现在都上班了,店里的味道还是和小时候一样。

在真正爱吃会吃的人心目中,只有厨师用心做出的菜才配叫美食。张金春也一直保持着这样的执念。

1978年,16岁的张金春接班,进了当时的国营三棵回民饭店。1982年,他取得了四级红案厨师技术职称证书,成为一名真正的厨师。1990年,张金春拜黑龙江省烹饪泰斗盛英杰为师,成为北派满汉全席第四代传人。后



来,他自主创业,成立了哈尔滨金春大酒店。

张金春掌握了传统满汉全席的制作技艺及其摆台、食用等文化习俗,并进行持续不断的创新。饭店经营以北派菜为主打,张金春厨艺也炉火纯青,他对满族菜中的御龙火锅、烤羊腿,东北菜的鲤鱼跃龙门、松树猴头,京菜的宫保兔肉、樱桃虾仁,鲁菜的红烧鹿筋、红烧海参等烹饪,无不信手拈来。

2015年,张金春受驻德国塞

尔多夫总领事馆邀约,远赴德国参加中德美食文化节。他制作的满汉全席北派菜品抓炒里脊、香炸牛排、黄金松肉深受欢迎。这位哈尔滨大厨精湛的技艺,进一步彰显了中国美食的魅力与底蕴。2018年6月,张金春代表中国参加联合国教科文组织的中华美食推广活动。在法国巴黎,他制作菜品皇家御品丸子,向世界传递绿色、营养、健康的饮食文化,被联合国教科文组织评为中华餐饮文化推广大使。

### 探访冰城美食老字号

## 中央大街偶遇家乡演员张天爱?

### 她带着一大堆明星来哈找美食

本报讯(记者 高云)7月30日,好多哈尔滨人在中央大街偶遇了家乡演员张天爱,她特别悠闲地在街上溜达,和认出她的家乡人打招呼,还和潘玮柏、文俊辉、毛晓彤、于洋、朱梓骁等一大堆明星去吃了西餐。记者打听到,张天爱是回家乡录制浙江卫视的创意美食真人秀《听说很好吃4》的,嘉宾们会一起打卡哈尔滨的美食和美景。

《听说很好吃4》全新升级,会带大家去往不同的城市,感受当地的风土人情和饮食风味。这一季常驻嘉宾是潘玮柏、文俊辉、毛晓彤、于洋,前三期飞行嘉宾是张天爱、朱梓骁、杨迪。

来到哈尔滨录节目,家乡



大美女张天爱特别兴奋,拍摄视频发抖音,“炫耀”中央大街、打

卡冰淇淋。

《听说很好吃4》会将美食制作与娱乐游戏完美融合,所以嘉宾们除了到中央大街吃西餐,还去了哈药六厂参观、做游戏,打卡太阳岛。

都说东北美食“一吃一个不吱声”,哈尔滨这座城市主打一个松弛感,节目组别出心裁允许嘉宾录制“带零食上班”,还用巧克力给大家做了“工牌”。结果明星们进摄影棚开工都抱着大袋零食,拿到工牌先放进嘴里咬一口尝尝,潘玮柏还手舞足蹈的。

7月31日,哈尔滨大雨,摄制组会在棚内拍摄制作美食的部分。他们会在哈尔滨打造什么创意菜单目前尚未可知,但肯定是妥妥的东北菜。

## 四五十元“拼电影院”看直播 哈尔滨流行大银幕看奥运

本报讯(记者 高云)约上三五好友,花几十块钱“拼个电影院”看奥运比赛,大银幕看直播的视听效果超爽,喊破嗓子加油也不会影响家人休息。哈尔滨最近流行去电影院看奥运直播,微信小程序拼场购票,相当经济实惠。

7月27日起,全国范围内符合直播放映条件的数百家影城可以进行央视2024年巴黎奥运会电视节目影院直播,已经有哈尔滨观众在电影院里看了奥运会开幕式,用大银幕观赏盛大的表演,视听效果相当震撼。

记者了解到,目前哈尔滨的万达影城哈西店、中影国际影城卓展店、CGV影城红博中央公园店都可以预约购票看直播,预约拼场购票方式稍有不同。万达影城需要登录万达电影小程序,预

约放映菜单,选择想要观赛的场次购票,每场票价30元起。当购票人数达到8%上座率,即预约成功,如预约场次上座率不达8%,系统会自动退票到原账户。目前,即将开放预约的场次是8月3日的乒乓球女单决赛。

中影国际影城卓展店和CGV影城红博中央公园店可以在猫眼、中影电影通、淘票票三大售票平台预约直播场次,每场预约够10人即可开场。8月1日的乒乓球男单、女单四分之一决赛已经开启预约拼场,两个影城的票价分别是58元和45元。

目前,哈尔滨观众还可以预约包括乒乓球、羽毛球、跳水、排球、篮球、足球等多个项目的放映场次,走进电影院为奥运健儿加油!