



老街旁的通江街上有家“非遗”手工糕点店
桃酥、长白糕、酒酿川酥月饼……还是小时候那个老味道

传承近百年，“胜利糕点”依旧飘香

□本报记者 董艳春 文/摄

很多外地游客逛中央大街时，不经意中发现了在中央大街旁的通江街上有一家老字号糕点店，试着尝尝，没想到一发而不可收拾，返程时还特意过去买一些糕点带回家。

这家老店就是有着“非遗技艺”手工特色的“胜利糕点”，布局前店后厂，而且仅此一处，别无分店。近日，记者走进这家百年老字号糕点企业，探访背后鲜为人知的故事。

始创于1931年

曾是北方中式糕点的标杆

老式蛋糕、桃酥、长白糕、蛋黄片……提起这些中式点心，是不是浮现出小时候那些流口水的画面？哈尔滨胜利糕点有限责任公司董事长孙维东说，传统糕点呈现为典型的“北干南湿”特征——南北口感不同，文化也不同。

北方民间将糕点俗称点心，相比于南方茶肆的小点心，其更为“实在”。作为“龙江老字号”，胜利糕点距离中央大街仅几分钟的步行距离，也是老哈尔滨人心中老味道的象征。

“胜利糕点”的历史要追溯到1931年。它的前身是一家点心铺——“凤鸣糖果点心铺”，创始人任凤鸣。旧时的哈尔滨，相比于粮店、布匹店等，点心铺极少，老城内仅有“凤鸣”“前进”“老鼎丰”等。“凤鸣点心”凭借着经典口味、诚信经营，回头客不断，1947年便在道里地段街开了“凤鸣糕点糖果总店”。1956年，经过公私合营改革，哈尔滨凤鸣糖果糕点厂成立，几年后更名为哈尔滨胜利糕点厂。

点心色香味俱佳，且经营理念注重以信悦民、以信取民，几十年间，“胜利糕点”规模不断扩大，品牌知名度越来越高。

1966年到1986年，“胜利糕点”产品辐射东北三省，年产糕点七百万斤，1986年，年销售额达到700多万元。2000年，“胜利糕点”销售往全国十几个城市，且对俄出口，一度成为北方糕点生产企业的标杆。老职工韩贺年回忆，那时候的胜利糕点的品种可以达到180个左右。

传统工艺、前店后厂

跨过近百年时光依旧“飘香”

从一个点心铺子，到成为老字号品牌企业……近百年传承路上，“胜利糕点”却差一点就销声匿迹。

进入新世纪，市场经济的发展模式迎来巨大变化，粮油开放、人力成本增加等等……习惯传统计划经济模式的糕点厂，在新形势下效益逐年下滑，曾一度处于半停产的状态。

“亲眼见证了糕点厂的辉煌，谁都不想看着厂子就这样没了！”曾在厂里工作十几年的孙维东对厂子很有感情，此时临危受命，被上级任命为胜利糕点掌舵人。他带领众人，一面要想方设法迎接市场挑战，另一面在求变中强化老字号的传承。

扭转经营思路、筹集生产资金……企业经营状况一点点好转，并逐渐步入正轨。2007年，胜利糕点厂改制，成为哈尔滨胜利糕点有限责任公司。

老字号公司在市场中竞争优势逐渐显露出来：点心制作原料面、油、糖均采购自有质量保证的大企业，由老师傅精湛的传统手工工艺制作……胜利糕点重新在市场飘香。“像酒



酿川酥月饼，皮酥馅儿满，酒香四溢、回味绵长；东北口味的老式桃酥，一直很受欢迎，供不应求。”胜利糕点公司相关负责人介绍，选用优质原材料、采用传统技艺制作、前店后厂模式，这些做法胜利糕点一直在坚持。

发扬光大“老字号”

口味和产品都求“新”

近年来，“胜利糕点”多次被评为全省食品行业先进单位，被授予“龙江老字号”、全国“诚信经营示范企业”等荣誉。今年4月，胜利糕点的传统糕点制作技艺被评为黑龙江省“非遗”传统技艺。孙维东也被授予省市劳动模范等多项荣誉。

新时代，老手艺人坚持古法制作传承的同时，也坚持创新发展，以期将老字号发扬光大。孙维东说：“不同年龄段的消费者，对于点心口味的需求不同，我们就在老字号创新上下功夫。”

生产车间负责人介绍，在保持老配方的基础上，调整改进了十几个配方，使糕点更符合年轻人和儿童的口味，并保障市场新鲜度。比如，在蛋黄片、曲奇的原有配方上进行了改良，口感更加细腻。在推出新产品方面，增加了微咸口味的葱油酥、编花酥等，还增加了低糖品种。

今年67岁的孙维东更关注老字号人才的传承，“创新发展，更需要年轻人在掌握传统技艺基础上，开发新品种，掌握新技能。”胜利糕点车间老师傅在持续收徒，倾心传艺，希望传统手工技艺能够传承下去。

“我爱吃点心，是这里的常客，因为点心口味好，价格也实惠。”从香坊坐公交来“胜利糕点”店的市民杨女士说。不仅如此，2024年的冰雪旅游季，不少外地游客“偶遇”这里，也爱上了哈尔滨老字号糕点，并变成了“胜利糕点”的回头客。冰雪季，胜利糕点的销售量增加了50%以上，生产车间工人两班倒加急生产。

“我们的点心，不用多买，没有添加剂，保质期短。”店员在售货的时候，不时嘱咐外地游客。工作人员的诚信经营，给游客带来了温暖的消费体验。一份糕点，分享的是冰城地道美味，传递的则是“尔滨”的热情与真诚。



糕点师傅手工制作点心。



老师傅向年轻人传授糕点技艺。