



将多元菜系相融创意出上百款菜品,并形成定型工艺 四大师坚守 传承哈埠菜老味道

□本报记者
周辰 文/摄

来到哈尔滨,无易于开启了一次美食之旅,烧烤、俄式西餐、东北铁锅炖……如果你还想尝一尝哈尔滨本埠菜的老味道,一定不要错过这家宝藏老饭馆儿——老松滨饭店。锅包肉、酥黄菜、熘三样、南煎丸子、番茄里脊这些老菜,在上世纪五六十年代就已经出现在老饭馆的菜谱中。如今,老哈尔滨人还时不时要到这家饭馆,寻找小时候的老味道。



哈埠老菜谱 现身背后的故事

“熘肉片1.8元、锅包肉1.8元、酥黄菜1.8元、熘三样1元、南煎丸子2.6元、挂浆地瓜0.8元……”在香坊区菜艺街的老松滨饭店,一张挂在墙上的老照片展示着上个世纪哈尔滨人寻味美食的菜谱。菜谱虽已发黄残破,却记录着一个城市饮食文化的发展变迁。不少来此就餐的市民和游客,都喜欢举起手机随手拍下这张有历史感的老照片。

“这张老菜谱可以说是老松滨的镇店之宝,是之前饭店的老人留下来的,上面可以清晰地看到‘老松滨饭店’字样”,老松滨饭店第四代传承人杨新辉告诉记者。

松滨饭店成立于1957年,是当时哈尔滨一家比较高档的国营饭店,布局为两层楼,可提供中餐和西餐,菜价在当时相对有点贵。作为第一代中餐总厨,郭永俊将独创的哈尔滨本土菜品带入松滨饭店。他采用多元菜系相融的方式,将官府菜与鲁菜、本地菜、少数民族菜、俄式西餐有机结合,以“大众菜精品化、官府菜大众化、融合天下美食,承袭古今经典”的思路,创意出上百款菜品,并形成定型工艺。这些菜品,既有东北美食的质朴与豪迈,又有外部经典美食的细腻与格调,独具哈尔滨地方餐饮文化特征。

“就像番茄里脊这道菜,就是典型中西合璧创制的一道哈埠老菜。”杨新辉说,“做法是用西餐的小铜锤把里脊肉砸松,再蘸上面粉裹上蛋液炸制,最后再浇上番茄奶油汁制作而成。番茄里脊口感酸甜,老少咸宜,传承了这么多年,目前仍是老松滨饭店的招牌菜品之一,很受消费者欢迎。”

郭永俊将系列菜品制作流程编辑成册,名为《松滨菜谱》,被认为是哈尔滨具有代表性的本埠菜品集成。后来,他将技术传给同在松滨饭店工作的徒弟张汝财,张汝财在此基础上,完善了创意理论,编辑整理出《松滨菜品烹饪技艺》一书。此后,该技艺便一直在松滨饭店以师徒方式传承,至今已传承四代。

把传统技艺和老味道 一直传承下去

浇汁鱼、酥白肉、樱桃肉、南煎丸子、熘肉段、松滨大拉皮……当年松滨饭店郭永俊大师创制的一批精品菜深受人们喜爱,至今仍让40后、50后的老哈尔滨人记忆深刻。20世纪80年代末,郭永俊带领



老松滨饭店受到游客欢迎。

寻味哈埠老味道 游客频频点赞

“看了菜单,每一道菜都想去,我们点了锅包肉、干豆腐,又点了一个海杂拌,真是吃一口就不舍得离开哈尔滨了。”和妹妹一起结伴来哈尔滨旅游的苏州姑娘小付评价。

“在老松滨吃的锅包肉和我们在苏州吃到的完全不是一回事。这里的肉很厚实、酥脆,我还把妹妹吃锅包肉时嘎吱脆的声音给录了下来。”小付笑着说,“这里的干豆腐超级软嫩,米饭也非常好吃,我们还点了酱肉包,一咬一口汁,太好吃了。”

从天津来探望朋友的小李是第一次到哈尔滨,正好住在香坊,中午他用手机搜到了老松滨饭店。按饭店服务员的推荐,小李和朋友两个人点了麻将拉皮、锅包肉、熘三样,主食点了豆角酱肉包子。小李说,“锅包肉是这几天东北行一路上吃过来的,感觉这里的口感和别家不一样,很喜欢。包子是那种肉肉的,咬一口满嘴流油,作为一名天津人对这款包子我是相当认可的。”

杨新辉告诉记者,从去年冬天哈尔滨爆火之后,今年夏天暑期旅游旺季,老松滨接待了一波又一波的南方游客,还有港澳台游客,他们中有好多人是看到网上推荐或是被哈尔滨本地朋友推荐过来品尝哈尔滨老菜的。老松滨的哈埠老菜与别家东北菜有所不同,本身融合了鲁、粤、浙、淮扬菜等多种口味,因此南方游客品尝之后,感觉特别对味,给出的评价非常高。

众厨为松滨菜系添加了海鲜菜品:海参烧蹄筋、红烧海杂拌、佛跳墙等,再次吸引了众多食客,创造了松滨饭店的巅峰时代。

经过时间的洗礼和打磨,一代代哈尔滨人用嘴投票,老松滨饭店的几十道精品老菜历久弥新,至今仍是饭店里的精品和点餐的主角。杨新辉说,“目前,我们老松滨饭店菜品总共88道,其中80%都是传承下来的老菜。像现在我们店里的王牌主打菜,还是当年郭永俊大师创制的浇汁鱼、酥白肉、樱桃肉、南煎丸子、熘肉段、松滨大拉皮……一代又一代的食客们百吃不厌。逢年过节,经常能看到一家几代同堂到老松滨来聚餐,找的就是那一口老味道。”

作为松滨饭店第四代传承人,杨新辉与徒弟们在烹制每一道菜品时,都恪守传统的配比秘方和制作工序,还原经典味道。“像这个浇汁鱼,是一道传统的鲁菜,我们选用的是海鲈鱼,经过改刀腌制,再经过三遍热油炸制后浇汁,口感酸甜酥脆,几乎成为进店后每桌必点的一道精品菜。还有我们店里的名菜香酥鸡,选用肉质细嫩的三黄鸡,经过锤打腌制、先蒸后炸等众多工序后,改刀装盘的香酥鸡蘸上椒盐,外酥里嫩,咬上一口满嘴留香。”杨新辉说,哈尔滨的老菜都经过了时间考验,作为传承者要把这些已经被一座城市和一代代人认可的老味道传承下去,也是一种对城市历史与文化的接力。“看着食客们吃得满意,所有的传承和坚守,都是值得的。”



老松滨四大代传承厨师照片墙。



上个世纪的老菜谱。



经典菜品。

新晚报 拍卖/公告
电话:13613600156

黑龙江天宇拍卖有限公司接受委托以网络竞价形式公开拍卖五常市向阳镇群富村宋粉房屯拉林河段堆砂1处,约7401.9立方米,少不补,整体打包拍卖,起拍价为人民币21.47万元。买受人自行负责标的物的装车、运输有买的全部费用由买受人自行承担,买受人自行规划运输路线。展期时间、地点:即日起,标的物所在地。有意竞买者请于2024年9月14日15时前持有效证件原件(复印件)及竞买保证金贰万元足额存入我公司指定账户(以资金到账为准)到我公司办理竞买登记手续,同时使用数字证书或用户名登陆新版“黑龙江省公共资源交易网”进行网上报名。拍卖时间:2024年9月18日上午9时;拍卖网址:黑龙江省公共资源交易网(ggzjyw.hlj.gov.cn);拍卖公司地址:黑龙江省哈尔滨市南岗区阿什河街2-12号;联系电话:13644616852。