



▲20世纪90年代的老都一处。

百多年前,开埠后哈尔滨埠头(现今道里区)十分繁华,尤以“京鲁”帮的老饭馆出名。早年间,西十三道街就是饭馆一条街。福泰楼、老都一处等几十家馆子在此经营,后来有宴宾楼、永安楼,再后来周边相继经营的岳阳楼、开封包子、青年饭店、道里饭店、松滨饭店等的老味道,始终让哈尔滨人不舍。

道里老馆子 味道十足

□李文旅

存的国营饭店之一,那里的师傅们在开业之前多次前往开封学习制作技术,再根据哈尔滨本地人食用习惯进行改良,今年是它经营的第五十九个年头了。

灌汤包就是包子里面有汤,肉馅与鲜汤同居一室,吃面、吃肉、吃汤三位一体化,是一种整合的魅力。老哈尔滨人就喜欢这口儿,那时候吃他家的包子,排队、等号是常态。热气腾腾的包子,谁不想吃。

至今包子铺还保存着一些国营饭店时代的经营特色,如先买票,后按号取餐。服务员都是上了年纪的阿姨,但生意却依旧火爆,天天挤满人,需要拼桌、等座,甚至可以说,吃饭都是靠抢座的。

包子铺总是座无虚席,在这里吃饭的顾客都很自觉。拼桌是很常态的事情,没有人独自占着一大张桌子,都自动自觉地默默吃着自己的那份包子,把更大的空间让给其他食客,偶尔还能聊上一两句。



▲20世纪70年代的道里市场饭店。

一 老都一处,百年后成为网红店

提起道里的老风味,许多人都会想到老都一处,这可是一家正儿八经的百年老店。

老都一处最初只有七张方桌、两个单间,只能同时接待40人就餐,品种单一,就是三鲜馅饺子加上风味熏酱。但价格不贵,一时成为周边中小商贩、职员、自由职业者就餐的好去处。在这家饭店的就餐感觉非常好,饭前有热毛巾擦手、擦脸、擦脖子,还备有不错的茉莉花茶,都是免费的。餐具也讲究,银吃碟、银酒壶、银酒杯,一一陈列在食客面前,有一种华贵感。

当时,吃一顿饺子的大体价格是每人一餐五毛钱至八毛钱:一小壶酒三分钱,一小盘酱肉两毛钱,半只熏鸡四毛钱,一碗饺子八分钱。若只吃两碗饺子,一人不到两毛钱,就能品了鲜也充了饥。

据说北京的“京都一处饺子馆”的历史可以追溯到清朝乾隆年间,乾隆在北京城微服私访,走进了一家连匾都没有的小饺子馆。乾隆觉得这顿饺子非常好吃,就问:“这叫什么饭店?”店主说:“小店还没名。”心情愉悦的乾隆立即挥笔,写下了“京都一处”四个字,意为在北京只此一处。从此,这个小饺子馆声名大振。

1929年8月,河北人杨宝增在现今的道里西十三道街54号,挂起了京都“老都一处”的牌子。1956年2月老都一处公私合营,1966年9月改名为太阳升饺子馆,1979年11月恢复老都一处招牌,1993年兼并了福泰楼饭店。当年的福泰楼饭店是哈尔滨市最著名的大型餐馆之一,以经营传统京、鲁风味名肴和当地的山珍野味而久负盛誉。这家饭店于1902年开业于海参崴,1923年迁至哈尔滨道外区。

如今的老都一处,不但成为道里西十三道街上唯一的一家百年老店,也是哈尔滨少有的仍然红火的百年老店。



▲20世纪80年代的松滨饭店。



▲20世纪60年代人们在道里青年饭店就餐。

迎。这家饭店最初是一家馒头铺,开张于1946年,以“桃馒头”闻名哈尔滨。

“桃馒头”形似桃子,口感暄软耐嚼、香甜味浓。一个馒头看似简单,其实不简单。面引子是一面坡的啤酒花,发酵的时间夏季是三四个小时,春秋是五六个小时,冬季是七八个小时。每袋面粉加四两糖、四两大油,然后均匀地先用大杠子压,再用小杠子压,之后将和好的面装入方箱,放在火炕上饧面。面饧好了,上屉蒸20分钟,出屉后在每个馒头上点个红点。当年,很多家住顾乡、新阳和傅家甸的市民,专门远道而来买“桃馒头”。1956年上海饮食服务公司专门派来学习参观团,学习岳阳楼的“桃馒头”技艺。

岳阳楼让老哈尔滨人怀念的是物美价廉,二两的馒头四分钱,烧饼七分钱,豆腐脑八分钱,干炸鱼、五香干豆腐、炒茄子丝、炒豌豆等家常菜一毛钱一碟。后来岳阳楼的原址变成了哈尔滨大酒家,再后来,岳阳楼成了人们记忆中的往事。

四 松滨饭店荟萃南北各大菜系

1957年4月20日,哈市公私合营后的一家国营饭店——松滨饭店开张了。当时,这家饭店集中了哈埠的几位名厨,菜肴也把鲁菜融入东北风味,使得松滨饭店成为以鲁菜为特色,兼顾江南和广东菜品的著名饭店。

这家饭店的菜品炒肉拉皮、熘肉段、酥白肉、酥黄菜、樱桃肉、干炸丸子等都是哈尔滨的传统溜炒菜,还有鲁菜干烧鱼、生菜大虾、葱烧海参、粤菜六味豆腐和淮扬菜红烧狮子头等130多种菜品。熘肝尖三毛五分钱,熘肉段四毛八分钱,配上特色的包子,普通老百姓两元钱也能下一回大馆子。由于没有与时俱进,20世纪90年代松滨饭店摘帽停业,留给人们无限的舌尖回味。

五 道里市场饭店、青年饭店普惠百姓

提起道里的老味道,不能不说道里市场饭店和道里青年饭店。

道里市场饭店位于道里八杂市内,也就是现在的道里菜市场。是1956年春天由八杂市附近的37家小食摊合并而成的。20世纪70年代,道里市场饭店是道里国营饭店八大中心店之一,当时下辖有中餐部、水煎包部、大油饼部、扒肉部、便餐部、饺子部、馄饨部等。虽然环境、设备简陋,但品种多样,简单实惠而且价格便宜。1988年3月道里市场拆除改建,道里市场饭店随之停业。如今道里菜市场成了网红打卡地。其实,那里一直就是哈尔滨人心中的美食胜地。

道里青年饭店位于道里西八道街,是1956年公私合营后建立的国营饭店,之前是一家私营饭店。那时西八道街是哈尔滨著名的饭店街之一,当时青年饭店墙上刷油漆墙围子,餐桌是大圆桌,喝水的杯子是搪瓷缸,三四个人吃五盘菜在那个时代也算丰富了。

如今,道里区的老馆子经过大浪淘沙,所剩不多,现今经营的仅有老都一处和开封灌汤包铺了,但这些老馆子、老厨师当年所倡导的“京帮和鲁帮”菜肴,早已与东北地方菜、南菜相融合,以百年后的特色菜摆上餐桌,得以延伸哈尔滨人的饮食文化。(本文图片由作者提供)



▲本世纪初的开封灌汤包子铺。

三 开封灌汤包子铺国营特色浓郁

开封灌汤包子铺开业于1965年,是现

二 岳阳楼价格便宜受称道

在尚志大街有一家岳阳楼饭店,名字古香古色,尤以百姓喜欢的豆腐脑、豆沙饼、糖饼、油盐饼和小份家常菜而深受欢

与您约稿

哈尔滨记忆专版通过寻访城市老建筑、老物件、老故地等,讲述发生在哈尔滨的老故事。如果您酷爱城市历史研究,或是相关领域专家,

欢迎提供稿件。稿件相关要求如下:1.文章字数为2500-3000字,多幅相关旧照。2.文章相关要求为:主题鲜明、史实

精准、故事情节丰富、可读性强等。3.稿件请发送至22354430@qq.com,同时请注明姓名、个人简介(100字以内)、联系方式。

· 本版特约顾问 王铁 ·

