

哈尔滨的俄侨饮食文化特色

□朱桂凤

在哈尔滨近现代城市发展中,由于其移民城市的特点,在中华传统饮食中以京鲁菜系为主,又有粤闽沪南菜的风味;西餐具有多元融合的性质,其中以俄式为主,其最具代表性,同时兼有法式、美式西餐,所有这些均呈现出哈尔滨城市饮食文化的独特魅力。



百余年前俄式西餐出现在哈尔滨

拥有百余年历史的哈尔滨,以开放、包容、多元而著称,其城市文化中既有东方血脉,又具西方风韵。19世纪末20世纪初,大量俄侨涌入哈尔滨,他们以各自不同的情感抒写着对哈尔滨的印象,勾勒出了哈尔滨饮食文化的底色。

哈尔滨西餐具有多元融合的性质,其中俄式西餐最有代表性,在国际上也享有盛誉。

十九世纪末,横贯中国东北的中东铁路开始修筑,大批俄侨陆续离开本土来到中东铁路的枢纽城市哈尔滨,聚集在铁路附属地,开始了异乡侨居生涯。俄侨初到哈尔滨时为解决饮食问题,以田家烧锅(现今香坊区)为落脚点,兴办了四家规模不大的俄罗斯餐馆。到了1900年,更多的俄侨沿着刚修建的中东铁路来到哈尔滨,侨民以铁路工人为主,也包括生意人,其中就有秋林公司的创始人。

秋林公司建立之初坐落于田家烧锅,除经营小商品外,还开了一家在当时较大的餐馆。此后,随着俄侨人数骤增,俄侨餐馆的数量也有所增加,主要经营烤肉,以及手工做的各种香肠。

此后,随着尼古拉教堂修建完工,一部分俄侨的活动中心转移到秦家岗(现今南岗区),辖区内的大直街、霍尔瓦特大街(现今红军街)随之繁华起来。很快,坐落在此的秋林公司俱乐部一楼开设了豪华的俄罗斯餐厅,莫斯科商场(现今黑龙江省博物馆)二楼和铁路俱乐部也有了大型的俄罗斯饭店,



塔道斯西餐厅

其就餐群体以俄侨为主。俄侨来此休闲、聊天、观看电影、欣赏歌剧,使得这些俄罗斯餐厅成为哈尔滨俄侨社交的重要场所。

1903年中东铁路全线通车,此时侨居在哈尔滨的俄罗斯侨民多达10余万人。秦家岗出现了多家大小不一,或单独、或商场经营的俄罗斯餐厅,主要经营俄式腌肉、香肠、列巴等食品,其中油煎包和红菜汤最为普遍。

在此期间,相比田家烧锅和秦家岗,埠头区的中国大街(现今道里区中央大街)及其周边区域开设的俄侨餐厅则稍晚一些。其代表餐厅有两家,一家是俄侨塔道斯在中央大街127号别尔科维奇大楼以自己的名字命名的塔道斯西餐厅,另一家是俄侨楚吉尔曼在西八道街经营的餐厅。后来,楚吉尔曼餐厅曾因经营不善多次更换股东,但主营的俄式西餐和茶食小吃业务始终未变。1959年该餐厅公私合营改造为国有餐饮企业,经营场所迁至中央大街后更名为华梅西餐厅。时至今日,华梅西餐厅已成为名扬海内外的哈尔滨俄侨饮食文化的代表之一。

20世纪20年代以后,哈尔滨的其他俄侨餐厅相继开张,俄侨美食已不再是俄侨独享的佳肴,而是哈尔滨饮食文化的特色名片,成为哈尔滨人独特的历史记忆和牢固的文化符号。

哈尔滨俄式西餐入乡随俗

外来饮食习俗的传承与发展一定要在本地食材基础上,融入当地的风土民情,才能逐渐展现出生机并形成外来饮食文化的附着力。哈尔滨俄侨的饮食文化经过百年的历史演进和文化融合,形成了凸显传统风格与追求现代品位相结合的饮食文化特点。

哈尔滨俄侨的饮食文化源自沙皇俄国的宫廷美食,留有圣彼得堡和莫斯科的饮食印记,其食材考究,加工精细,用餐讲究品位,具有贵族气质。比如,哈尔滨俄侨的美食中有一道沙皇芝士烤带骨牛排,这是具有沙皇俄国时期美食基因的典型名菜。俄侨食用牛肉的习惯起源于欧洲中世纪时期,当时猪肉及羊肉是平民百姓的食用肉,牛肉则是王公贵族们的专属肉品。“尊贵”的牛肉搭配上当时也是享有“尊贵身份”的胡椒及香辛料一起烹调,并在重要场合供应,以彰显主人的尊贵身份。

哈尔滨俄侨的饮食不仅具有明显的多民族文化交融性,还具有群众性、广泛性、世俗性、娱乐性。比如,进餐时既可以使用中式筷子,也可以使用俄式刀叉。宴会上,除了经典的俄式菜肴



之外,还有蒙古族奶茶等,可谓汉、俄、蒙多种饮食文化相互交融。哈尔滨俄侨的饮食环境中基本看不见传统俄式西餐慢品味、细琢磨的优雅情调,取而代之的是歌舞伴唱、多元喧闹的就餐体验。

哈尔滨俄侨的饮食文化具有独到的创新性,菜肴依习俗而改造、因喜好而改变。中国人依自己口味改制俄餐,像正宗的俄式苏伯汤是先将牛骨熬成浓汤,再配上洋葱头、胡萝卜、土豆,尤其不能少的是俄罗斯当地特产红甜菜,佐以小茴香、香菜、胡椒粉、蒜末、盐、糖等调味,出锅后浇酸奶油。但由于中国不产红甜菜,所以就改成先用油炒适量的番茄酱,炒出红油后再放入其他蔬菜。

此外,还有俄餐与中餐文化、技术交融而形成的中餐菜品,同样适合俄侨口味。俄侨还依据中国人的口味改造了格瓦斯。格瓦斯一般用面包发酵,兼有啤酒的爽口和汽水的涩感,改造后的格瓦斯较俄侨饮品颜色浅,涩感小。

俄侨饮食文化成为城市独特品牌

俄侨饮食文化折射着哈尔滨城市发展的变迁。哈尔滨是座移民城市,由于历史

和地理等方面的因素,曾经居住过大量其他省份和外国的移民,外省的移民主要有山东人、陕西人、河北人;国外移民以犹太人、俄罗斯人、日本人居多。20世纪20年代俄侨是国外移民的主体,他们不仅在这座城市保留独有的生活方式,并且把俄侨的文化品格融入哈尔滨的城市角落,进而形成了哈尔滨特有的移民文化。

传承和发扬俄侨饮食文化传统技艺,在创新改造中体现文化包容与民族融合性,将有利于打造城市文化纽带与精神桥梁,维系俄侨与哈尔滨城市和谐共荣的生存环境。哈尔滨俄侨的饮食文化不仅见证哈尔滨的城市发展,还见证了哈尔滨所经历的沧桑变化、哈尔滨俄侨的社会经济生活变迁、俄罗斯移民文化与中华传统文化在哈尔滨的交融与碰撞等。

哈尔滨的俄式西餐独树一帜,是百余年来近现代城市发展中逐渐形成的城市特色,并且成为哈尔滨吸引游客的重要品牌。俄侨的饮食文化用自己独特的方式装点着哈尔滨这座城市,使其更加富有魅力。

作者简介

朱桂凤 黑龙江大学教授,哈市国家投资项目评审专家,黑龙江旅游产业发展研究中心研究员。

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 ·

哈尔滨记忆