

龙江老字号“老厨家”与哈尔滨共生百余年

荣耀回归中央大街 打造升级版博物馆餐厅



无论是来哈尔滨旅游的游客还是久居哈尔滨的市民，在旅游或闲暇时，都会到铺满面包石的中央大街走一走，追寻这座城市发展的历史印迹。与哈尔滨共生百余年的龙江老字号“老厨家”，今年9月20日在中央大街的新店盛大开幕。

在这里，您可以坐在中东铁路时期老火车车厢内，听着火车的鸣笛声，在包厢里谈笑风生，吃着正宗锅包肉，品鉴每一道有故事、中西合璧的私家官府菜肴。也许您会偶遇国家一级厨师郑树国老师，聆听每道官菜的故事。这里是老厨家第四代传人郑树国先生倾力打造的升级版博物馆式饮食文化体验餐厅。



四大餐区穿越百年 乘坐火车品味美食

老厨家作为哈埠饮食界一个独具特色、展示饮食文化的地标式店家，今年9月入驻中央大街西七道街“巴拉斯美食街”三楼。第四代传人郑树国表示，老厨家此次入驻中央大街，是时隔77年之后的荣耀回归。早在1922年，老厨家创始人郑兴文从滨江关道（俗称“道台府”）主厨卸任后，与儿子郑义林在当时的埠头区中国大街（今中央大街西十道街处）开办了一家私家菜馆，顾客称其为“老厨家”。今天的老厨家中央大街餐厅，还吸引了俄罗斯副总理罗戈津到老厨家品尝锅包肉，俄罗斯驻华大使安德列也到老厨家参观。

老厨家中央大街店共分四个主题餐区。华洋大菜馆区域呈现欧式风格，复原当年哈尔滨“华洋大菜，共置一席”的盛况；道台食府则为中式厅堂区，复古实木八仙桌、椅，尽显清末民国风；官膳堂区域是以清末民国八任道台命名的包厢，集中展示其生平和相关菜肴，日后还将推出主题官宴，让今人一品当年道台款待中外宾客的佳肴。新店除了一贯的博物馆式的橱窗、展台式的馆藏展览风格，还重磅推出中东铁路老火车主题餐区。主题餐区由两节中东铁路时期的车厢构成，车厢里古铜壁灯、铜开关、俄式老家具、老座椅、手工地板等陈设，列车外厅上方展示着长达6米的1920年中东铁路公司印制的、哈尔滨市街图和滨绥线上每个车站名都有标注的1928年东省铁路侧面图，皆为珍贵的文物，就餐时仿佛穿越时空。

老厨家：锅包肉鼻祖 吸引国内外食客品尝

锅包肉是东北首席名菜，代表哈尔滨的味道。凡到老厨家就餐的人都必点锅包肉解馋。而锅包肉就是由老厨家字号创始人郑兴文首创于光绪年间。

当时滨江关道（俗称“道台府”，为当时哈尔滨最高行政机构），经常会宴请外国宾客，尤其是俄罗斯人，由于外国人喜食酸甜口味，1907年，道台府主厨郑兴文把原来咸鲜口味的“焦炒肉片”改成酸甜口味，又把原配料葱、姜、蒜换成水果，这一改也就出现了新的菜肴，为了区别两种菜肴，郑兴文按照菜肴的烹调方法称它为“锅爆肉”，洋

背景资料

“老厨家·滨江官膳”饮食文化，已逾一百二十年历史，历经郑兴文、郑义林、郑学章、郑树国四代名厨承扬，中西合璧、南北交融、做工精湛，以满族传统菜为基础，京鲁风格为主体，在哈市开创自制西餐先河，并吸纳南方菜系与西式烹饪技法，融华、洋大菜共置一席，成为“老厨家·滨江官膳”的特色。

创始人郑兴文（1861—1938），满族正蓝旗，15岁入北京恭王府学厨，24岁在北京东华门大街开办“真味居”饭庄。1907年，来哈任滨江关道（俗称道台府）主厨，期间创制出“熏卤鸭”、“猪头焖子”、“天龙赐福”、“锅包肉”等特色菜肴。1911年，获得清政府赐予“滨江膳祖”金匾。1922年与其子郑义林在道里中国十道街开设私家餐馆，时人习称“老厨家”。

第二代郑义林（1904—1972），生于北京。1922年，与父



第四代传人郑树国向来店参观的俄罗斯副总理安德列介绍老厨家

人每次来道台府都要点这道“锅爆肉”，由于洋人在点菜时对“锅爆肉”的“爆”字，总是发不准音，读成“包”了，久而久之就叫成了“锅包肉”。1922年，郑家在埠头区中国大街（今中央大街西十道街处）经营老厨家中餐饭店时，经长子郑义林建议，将锅包肉中的水果配料去掉，并恢复添加姜丝、葱丝、蒜片、香菜梗的做法，但保留了甜酸口味。这就是传承至今的哈尔滨做法。

锅包肉酸甜酥脆的口味不仅国人喜爱，更受到外国游客青睐，老厨家曾在哈洽会期间创出五天卖出1029盘锅包肉的纪录，至今接待的外国食客有俄罗斯、美、英、法、韩等国家客人。

2015年9月，老厨家将锅包肉引入中央大街，在西七道街巴拉斯美食城的锅包肉外卖出为百年老街上又一道新景观——“锅包肉香飘老街”。

菜品中西合璧 道道有典故

说起老厨家的特色菜，第四代传人郑树国先生如数家珍：啤酒

亲郑兴文在道里中国十道街开设私家菜馆。1938年，郑义林到道外“厚德福”上灶，期间创出“油炸冰棍子”（即现在的油炸冰棍）。1952年厚德福停业后到道外“德发园”上灶。

第三代郑学章（1940—2011），生于哈尔滨，15岁时随父郑义林到道外“德发园”饭店学徒。1956年公私合营后，分到道外“宝盛东”饭店上灶。1984年，郑学章携长子郑树国到道外靖宇十四道街私营“中朝饭店”担任主厨。

第四代郑树国，郑学章长子，出生于1969年，15岁就开始与父亲学厨，曾先后与徐瑞玉、董跃等老一代名厨学习。2000年，郑树国在哈尔滨以“老厨家”为字号，复兴祖业。2003年1月10日，郑树国获得中国饭店协会授予的“中国烹饪大师”称号。

鱼、天龙赐福、马上封侯、加官授禄、吉利虾球、贡米丸子，还有被电视剧《闯关东》搬到荧屏上的油炸冰棍等等，每道菜都有典故，这些菜品在中央大街店都可以品尝到。

郑树国介绍，酸瓜洋春卷这道菜的典故是这样的，清末某年立春，哈尔滨道台府招待东清铁路管理局的俄国官员，膳长郑兴文把春卷的传统馅料换成俄罗斯风味的酸黄瓜加上肉丝等炒制的馅料。当时俄国官员吃着这道菜，一下就看上了这道菜，此菜也成了当时哈尔滨道台府外交接待的保留菜；另外一道特色菜鲤鱼炖土豆的典故是这样的，由于当年道台府接待官员用膳的最高规格是鲤鱼宴，通常接待钦差大臣或一品大员及外宾用此宴。当年俄国铁路管理局局长霍尔瓦特就吃了一顿鲤鱼宴，包括主食都由鲤鱼为主料制作，达四十种菜品，霍尔瓦特赞口不绝，由于欧洲人无土豆不成席，这位官员在临走时随口说了句，如果有土豆就更好了，从此，鲤鱼炖土豆产生并传到今天。

新店设互动体验区 跟着大师学做菜

作为哈尔滨道台府膳食和“龙江老字号”老厨家第四代传人，郑树国先生表示，“老厨家·滨江官膳”传统厨艺作为省级非物质文化遗产，他会“让文化遗产活起来”，不仅展出中央大街及辅街原版老建筑图纸、六七十年前的哈尔滨老地图、俄文老报纸等珍贵物品，而且每周他将现场烹制道台府和哈尔滨传统菜肴，介绍本地优质绿色食材。任何一位美食爱好者，都可以跟他免费学习那些美食是如何炮制出来的，让老厨家的经典菜式得以传承，让龙江餐饮文化得以弘扬。

郑树国先生将传承和发扬哈尔滨饮食文化为己任，他认为，家传手艺是无价之宝。郑树国说，中央电视台的《中国味道》寻找有绝技绝活的手艺人时，说曾有中国餐饮界的顶级大咖想和他合作，但他都拒绝了，他想把正宗的锅包肉留在哈尔滨，老厨家应该是龙江菜的招牌。



哈尔滨市博物馆

每周二至周日9点至15点免费开放

哈尔滨市博物馆是国有综合性博物馆，坐落在哈尔滨市群力新区景江西路1296号（景江西路与群力第五大道交口处），使用面积4000平方米。目前有四个固定展览：哈尔滨历史文化图文展、古代玉器展、古代钱币展和清代服饰展。馆内展出的珍贵文物有：宋代50两束腰银锭、金代承安宝货银、清代龙袍和清代双凤百褶裙等。博物馆每周二至周日9点至15点免费开放，周一闭馆。

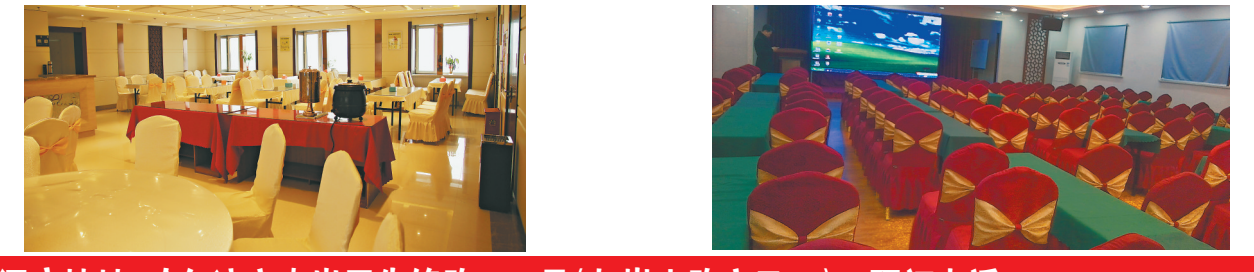


哈尔滨七天酒店先锋路店

举办各类活动及婚宴、寿宴的首选

七天酒店先锋路店餐厅装修豪华典雅，可同时容纳300人用餐，是举办各类活动及婚宴、寿宴的首选，中西式自助餐温馨浪漫，提供各式饮品、糕点，餐厅经营家常风格的菜肴，价格实惠，亲切舒适。

酒店拥有40人-450人会议室，会议室配有高



酒店地址：哈尔滨市南岗区先锋路469号（与嵩山路交叉口） 预订电话：0451-88192222

龙运旅游直通车

冬季项目12月1日开通了

哈尔滨→二浪河→雪乡旅游直通车						
序	发车时间1	发车地点1	发车时间2	发车地点2	抵达二浪河时间约	抵达雪乡时间约
1	6:00/11:30	九站街4-1号	6:40/12:10	南岗客运站	11:00/16:30	12:00/17:30

雪乡→二浪河→哈尔滨旅游直通车				
序	发车时间	发车地点	抵达二浪河时间约	抵达哈尔滨时间约
1	8:00/13:30	雪乡游客服务中心	09:00/14:30	13:30/19:00

报名地址及咨询电话：
1、哈尔滨道里区九站街4-1号
2、南岗客运站二楼
0451-84695670 84698672

温馨提示：8:00由雪乡返回至哈尔滨的游客，我公司可免费将您运送至哈尔滨太平国际机场，抵达时间以实际时间为准。