

副刊
北国风

主编:文天心
责编:曹晖
执编/版式:毕诗春
美编:倪海连
投稿邮箱:
hlrbbsc@163.com



题记:

62年前,北方大厦开门纳客,高朋满座。国家领导人、外国首脑、国际友人、外交和外贸使团频繁到访。他们的来来往往,昭示着作为共和国长子、国家重工业基地和东北特色风情城市的哈尔滨,是一个重要的存在。

62年前,北方大厦就拥有大剧场、书店、舞厅、多风格餐厅、邮电服务部、汽车出租车服务部和电视直播场地,对哈尔滨人特别是大厦周边居住的孩子们来说,这座大厦是一个亮眼的文化高地。那些来自海内外天南地北的客人,把无数个新奇带到了哈尔滨。



北方大厦。王宝滨摄

1947年生于哈尔滨的李宝珠,12岁那年记得两件大事:父亲在哈尔滨市中心盖一栋大楼;那年10月1日,全城都在庆祝新中国成立10周年。

那一年是1959年。如今,60多年过去了,伴着岁月更迭,李宝珠在父亲添砖加瓦盖起的大楼里当上了特一级厨师,又从那里走出去,到北京、上海还到过伊朗,走进了更广阔的职业。

这座李宝珠父子两辈人都工作过的大楼,就是哈尔滨北方大厦。

时间走到1969年。当新中国成立20周年庆典时,从部队转业到黑龙江日报当记者的徐世铭,正值青春年华。高大帅气的他,经人介绍,和在北方大厦工作的漂亮姑娘邢云结识了。北方大厦门前的杨树林和丁香丛,见证了两个小青年从羞涩到热恋时光。感情迅速升温的两人,从相识相知到相爱,当年喜结连理。

从省政府新闻办公室主任岗位退休的徐世铭,如今近80岁,说起那段大厦恋情仍然充满激情。

情投意合之人感情升华的速度,跟北方大厦当年从动工到落成的速度有一拼。7个月,仅仅用了7个月时间,主楼高九层、两翼高七层、建筑面积49836平方米的北方大厦,就平地“长”出来了。

那些和北方大厦有关的日子

□张长虹



城中平地起高楼

新中国诞生后的10年间,位居东北的哈尔滨,城市建设日新月异,一幢幢造型各异的楼宇拔地而起,哈尔滨这座以建筑式样繁多而著称的北国名城,不断锦上添花。北方大厦,它的建设成就和它给这座城市创造的辉煌值得回味。

上世纪50年代末,随着我国对外关系的发展,黑龙江省召开大型会议和接待外宾机会增多,建设大型宾馆和会议场所迫在眉睫。1959年初,经省委请示国务院批准,决定建设北方大厦(含花园邨宾馆)。

曾经在黑龙江省建设系统工作过的哈尔滨文史资料收藏家朱俊峰,有得天独厚的拍摄和资料收集便利,他拍摄的照片再现了北方大厦建设时的恢弘场景。

1959年3月1日,北方大厦破土动工。总设计师由哈尔滨建筑设计院李光耀担任,胡逸民负责北方大厦设计。省政府成立了建设委员会办公室,省主要领导欧阳钦、吕其恩等亲自过问选址、设计方案,要求当年国庆节前竣工,向建国10周年献礼。

大厦选址为哈尔滨市红军街与花园街合围处,将中东铁路遗留下的两处经典俄式民宅迁走。施工由哈尔滨第一、第四建筑公司承担工程建设,牡丹江、齐齐哈尔、佳木斯等地建筑单位出人支援。来自北京、上海、辽宁、山东等地的木工、雕刻工、力工承担室内部分装修和总体搬运工作。当年哈尔滨市民、驻哈部队官兵、大专院校师生数万人参加了大厦建设的义务劳动。

据史料记载,当时大厦建设工地人山人海,昼夜不停,脚手架上红旗招展,工程建设进度日日刷新。那时的施工现场,机械设备寥寥无几,成千上万吨的钢筋、红砖和混凝土砂浆,几乎全部由人肩扛手提运到高空。

1959年9月30日,北方大厦建设胜利竣工。工程用时7个月,创黑龙江省建筑史上的奇迹。

庆祝建国10周年暨北方大厦落成宴会,在国庆节前一天下午举行。哈尔滨那天万人空巷,市民争相目睹大厦风采。当晚,参加大厦建设的500名工人代表走进金碧辉煌的宴会大厅受邀参加宴请,时任省委第一书记欧阳钦、哈尔滨市委第一书记任仲夷在宴会上讲话。

1960年1月1日,北方大厦正式开门营业。



1981年哈尔滨出口商品交易会。朱俊峰提供



更多新闻
请关注
龙头新闻APP
妙赏频道



昔日北方大厦 张长虹翻拍

岁
月
刻

至味开江鱼

□清风徐

“开江”是个地域色彩很浓的词,黑龙江的大江大河每年要经历五六个月的封冻期,当春风刮起来,沙尘卷起来,冰面就复苏了,像一个顽固不化的汉子,终因外界的变化而受到触动,内心开始觉醒。

开江有“文开江”和“武开江”之说,文开江就像文火,慢慢地开化,化得无声无息。武开江则不同,或许也是文了多日,会在某一天忽然一声巨响,大江裂开,冰块撞击,惊得鸡飞狗跳,声势浩大地开始了日夜奔流。

沿江的人们在春风吹来的时候,唇齿间都隐约着盼望之情,对江湖的事情,此时颇为敏感,吃上一顿开江鱼,满足的不仅是味蕾的需求,更是四季交替中对自然的认知和向往。

冰下的鱼,耐了一百多日的饥寒与寂寞,仿佛一种修炼。这时的鱼,像经历了一次自然的辟谷,精神上气定神闲,身体上坚骨实肉,其鲜美程度只要从“开江鱼”这一专有名词去想象,就不难体会它的与众不同了。

开江鱼最为著名的可以概括为“三花一岛”“五罗”“十八子”。且说这十八子,尾音均以“子”命名,鲤鱼叫鲤拐子,鲫鱼叫鲫瓜子,鲢鱼叫鲢子,还有船钉子,柳根子……“子”在此处都读轻声。这种叫法大约与东北人与人之间交往的称呼有关,他们会很亲切地喊熟人“小李子”“二柱子”“大颖子”,是否这样来历,没有考证过,我猜。

据沿江老人回忆,那些年每到开江时节,会有资深垂钓人士,揣了两个玉米面饼子,带个小烟罐,三三两两扎到江边,一坐就是一小天儿,傍晚的夕阳中,捡几块砖头石块,垒起七星灶,添了柴,点了火,烟罐煮三江,然后就着夕阳下热气腾腾的鱼香和烧酒,感慨一番,江湖确险恶,但至味也出自江湖啊。



松花江开江鱼。

说到烹调方式,野餐的吃法不具普遍性和代表性。居家的吃法以酱焖最多。十八子中有一种叫嘎牙子的鱼,一拃多长度,没见过超过两拃的,黄褐色花纹,头大嘴扁,有些野性。虽是江湖出身,但是皮肉贵气,肉白而细腻,不宜油煎,直接热油炝锅,把大酱炒了,不是酱油,是东北人怀有特殊情感的黄豆酱,添水烧开,加好各种料,嘎牙子入锅,小心翼翼地焖。这鱼没有多余的刺,适合老人孩子,鲜香程度无与伦比,在东北尤为著名。补充一句,你若来东北点一道酱焖嘎牙子,说明你旅游功课做得不错,你若点鱼炖土豆,那就是道听途说了。

再介绍一种久负盛名的得莫利炖鱼。得莫利本是靠近俄罗斯的小村庄,当地村民以捕鱼为生,吃鱼自然会有特别之处。选择鲤鱼或草鱼,热油煎过把鱼取出,用葱姜爆锅,再放入干辣椒和大料老抽大酱料酒,添汤后放入煎好的鱼,炖10分钟左右放入土豆、豆腐、粉条和白菜,加盐,小火炖15分钟收汤,装盘,撒上香菜即可。很家常的一款菜,没什么技术含量,家庭主妇都可以操作。

东北的店家一般打出铁锅炖的招牌,江鱼铁锅炖或者杂鱼铁锅炖。世卫专家认为用铁锅烹饪是最直接的补铁方法,其实店家还是意在表达继承传统。往往一口锅中会有好几种鱼,三种的居多,盛鱼的器物就是黑漆漆油渍渍的锅,上面一个木头锅盖,从锅盖的缝隙嘶嘶地向上冒着热气。有的店家更具特色,直接把餐台设计成了灶台样子。中间这口锅并不比桌子小多少,当着客人的面现场烹制,还很怀旧地在锅边贴上一圈玉米饼子,很有原始风味。

东风正好,开江的日子渐近,准备好了闲情,再加一壶烧酒,是不是足以慰风尘呢?

本文图片为本报资料片



特一级厨师李宝珠。图由受访者提供