

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
hljrbbsc@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,北方大厦拥有大剧场、书店、舞厅、多风格餐厅、邮电服务部、汽车租赁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,把无数个新奇特带到了哈尔滨。



1981年哈尔滨出口商品交易会。朱俊峰提供



龙头新闻APP
更多精彩内容请关注



北方大厦。王宝滨摄

那些和北方大厦有关的日子

□张长虹

A

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,一幅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,省市主要领导欧阳钦、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动迁。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次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,几乎全部由人拉肩扛运到高空。

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。

B

北方“窗口”新天地

大厦开业3年后,1963年3月的一个清晨,李宝珠决定从哈七中退学去北方大厦上班。因为经历了三年自然灾害,16岁的他决定要先让自己吃饱饭。这一举动,为之后的26年里他在大厦后厨一步步登顶特一级厨师,奏响了一个春之序曲。

李宝珠记得,上班第一天,领导就派他去大厦门前挖坑种树。三月的哈尔滨,虽有升温但地还冻着,他刨坑时震得手发麻。一上午体力活干完,肚子饿的咕咕叫。因此,到北方大厦的第一顿饭,让他至今记忆犹新:一盘宫保鸡丁,一盘炒白菜,一盘子小巧的花卷。“那花卷白白的小小的,好久都没看到白面东西了,看着这盘花卷,感觉很不真实。”76岁的李宝珠回味那一荤一素,眼中闪着光。

从惊讶于白面小花卷,到将飞龙、熊掌、罕鼻熟练烹制成美味,从加工间退鸡“三把毛”、竹刀杀鲈鱼、摘燕(燕窝)菜的熟练小工,到指挥一次开齐80桌高档宴会的总厨师长,李宝珠见识了北方大厦的最辉煌时刻。

资料显示,北方大厦美食在当时国内闻名遐迩,中西菜肴和冰点200多种。省内著名的“烹饪大师”“凉菜大师”“点心大师”“宴会设计师”均汇聚于此,他们精心制作出的大型“孔雀宴”,曾令外国嘉宾不忍动筷子。大厦的“龙珍宴”“飞龙宴”等盛宴更是被来宾津津乐道。更具特色的,颇具地方特色的俄式西餐,全国一绝。

从空中俯瞰北方大厦,能看到它呈一个“山”字型,这座“山”面朝花园街,背靠西大直街,左右连接哈尔滨红军街和海关街。相邻海关街的是北京街,家住北京街黄房子的王宝滨,对家不远处陡然耸立起来的那座大楼,曾充满了好奇和向往。

北方大厦在建时他只有5岁。如今,作为哈尔滨历史文化研究会会员的王宝滨,对北方大厦的历史记载和著述都出于一种浓烈的情感。他从小就愿意接近那幢大楼,大楼边窗台下能捡到客人丢出来的漂亮烟盒,多少次他想偷偷地溜进大厦,只为了看一场电影。

王宝滨记忆中的北方大厦是闪闪发光的。大厦门厅前有两个巨大的水晶灯,到夜晚会把花园街照得通亮。大楼顶端四个角都有灯泡包围,每到节假日,北方大厦就会闪亮起来,这让少年王宝滨感到生活特别美好。

C

闪闪发光的大楼

真正让北方大厦闪闪发光的,是走进这栋大楼里的人。

北方大厦从开业初期至1989年6月,接待了刘少奇、周恩来、朱德、邓小平等多位党和国家领导人,以及雷洁琼、华罗庚等社会各界知名人士。还成功接待了诸多外国元首及夫人。截至1989年,北方大厦共接待中外客人1000多万人次。北方大厦为宣传黑龙江、哈尔滨,扩大地方知名度作出了贡献。

邢云1963年高中毕业就通过招考进入北方大厦做接待工作,之后调任黑龙江省人民委员会交际处,办公地点仍然在大厦。这里是重大会议、会展工作服务中心,也是外事接待的重要场所。

据《北方大厦三十年》史料记载,仅开业当年的1960年1月~4月,就有黑龙江省委第二次党代会、中央供电“四合一”现场会、全国理论学习现场会、全国职工教育现场会、全国自动线现场会相继在北方大厦召开。

黑龙江日报社长贾士祥,对曾经频繁去参加会议的那座大楼很熟悉。1959年他22岁时参加工作到黑龙江日报社,当年年底就被调任省委宣传部做新闻干事,那时正值北方大厦刚刚建成。第一次走进大厦,他感觉那里很神秘。几位年轻人在楼内东走西串,东张西望,384个高中低档客房、33个大小会议室以及电梯、电话会议室、室内高档卫生间,这些都令他们觉得新鲜到震惊。

他们都是那个年代的职业“写手”,为了专起草各种会议材料,他们被安排在北方大厦的会议室和客房写作。因为经常出入那里,大厦服务员们都很熟悉他们,“张起草”“李起草”是那些大厦服务员为这群年轻人起的外号。当了6年“贾起草”,贾士祥对北方大厦十分怀念,他的青春年华,有一部分是在大厦房间的灯光下度过的,辛勤爬格子的他,记得起在五月的大厦窗口看到丁香,在花园街上吹过夏夜的微风。

一直从事黑龙江省对外交流工作的徐世铭,从上个世纪70年代末就直接参与了省里众多的商务交流和对外招商工作。他清晰地记得1981年的哈尔滨出口商品交易会、1987年的黑龙江省出口商品交易会、东北地区经济技术协作会和国内横向经济联合黑龙江邀请会、1990年中国对苏联、东欧经济贸易洽谈会,北方大厦高朋满座、嘉宾热烈洽谈,场面宏大。

徐世铭说,那些改革开放之后这座大厦给黑龙江经济发展带来的动人场景,至今难忘。

如今,时间轮转,又到一年春三月。李宝珠当年种下的钻天杨仍在大厦门前分站两边,挺立在蓝天下。标志性的四个大字招牌早已不见踪影。那幅曾悬挂于大厦内34年、由著名画家张钦若创作的《北国之春》大型油画,经过6年技术修复,去年年底从北京运回哈尔滨,成为黑龙江美术馆的最新收藏。

转到大厦红军街一侧,墙壁上一块不大的标志牌上写着“哈尔滨不可移动文物 北方大厦建筑”,这是大厦留给今天的标志。



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个月左右的封冻期,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,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,鲫鱼叫鲫鱼子,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。

据沿江老辈人回忆,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,带个小焖罐,三三两两扎到江边,一坐就是一小会儿,傍晚的夕阳中,捡几块砖头石块,垒起七灶灶,添了柴,点了火,焖罐煮三江,然后就着夕阳下热气腾腾的鱼香和烧酒,感慨一番,江湖确实险恶,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,一炸多长度,没见过超过两炸的,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,直接热油炆锅,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。补充说一句,你若来东北点一道酱焖嘎牙子,说明你旅游功课做得不错,你若点鲤鱼炖土豆,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。选择鲤鱼或草鱼或鲫鱼,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传承传统。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



昔日北方大厦。张长虹翻拍



特一级厨师李宝珠。图由受访者提供