

百年鍋包肉 冰城四代傳



■鄭樹國手持曾祖父所傳的嗜味銅勺。
香港文匯報記者于海江 攝



酥黃菜

馬上封侯

鍋包肉

▲鄭樹國在烹飪鍋包肉。受訪者供圖

後廚如江湖 憑本事立足

當年父親用黃瓜和蘋果製作的那道菜，取名為「賽蜜瓜」，收入了老廚家的菜譜裏。對鄭樹國來說，這是父親的味道。

但事實上鄭樹國小時候對廚師這個行業非常抵觸，他喜歡畫畫，若不是父親阻攔，現在應該從事着畫畫行業。只是父親在自己印象中一直很嚴厲，他的話誰也不敢違背。16歲時，他被父親帶進了後廚，父親還特意叮囑他，「進了後廚，你不能管我叫『爸』，看別人管我叫啥你就叫啥。」

剛進廚房的鄭樹國自然不懂這裏的規矩，有一次磨完刀還是覺得刀鈍，看大師兄刀鋒利，心想着後廚的東西拿來用完再放回去就行。於是借了大師兄的刀切菜，大師兄發現了，走過來一把搶過刀，啪的一聲，一巴掌響亮地落在鄭樹國臉上。備受委屈的鄭樹國抬頭，正好與父親對上眼，父親不但沒說什麼，還若無其事地走開了。「這是親爹嗎？當時真的是有種不幹了的衝動」，鄭樹國說，「但在這行久了也就明白了，廚房就是一個江湖，只有靠自己闖蕩才能立得穩。」

四出精進技藝 傳承自己品牌

但鄭樹國依然在後廚打雜了三年，直到某天店裏突然來了幾位客人，所有廚師都沒有上班，鄭樹國想着這幾個菜平時看也看會了，就硬着頭皮上陣。這是鄭樹國第一次炒菜，客人反饋「沒吃過這麼好吃的燒茄子，要再來一份！」

就是這麼一句話，徹底激發了鄭樹國的烹飪興趣。自此，他開始主動去看祖輩流傳下來的家譜，主動與父親探討。

在學習了家傳的手藝之後，曾有人高薪聘請鄭樹國，可父親嚴厲制止，「絕對不可以去。」之後把他送到了廣州、上海、山東、天津等地繼續學習，精進手藝。

回到哈爾濱的鄭樹國對各地的老字號有了一定的了解，他開始思索，認為鄭家有技術，也有傳承品牌。於是他找到父親說，「我們為啥不自己開店呢？」父親望着鄭樹國，語重心長地說：「我就等你這句話了。」

開飯店與做廚師不一樣，需要掌握的東西更多。父親又把鄭樹國送去了黑龍江商學院烹飪系，讓其系統地學習餐飲服務、經營管理等。學成的時候，正是2000年，也是老廚家重塑的年份。

獲顧客肯定 終潛心烹飪

雖然內心不喜歡廚師這個行業，



鄭樹國傳授徒弟廚藝。
香港文匯報記者于海江 攝

時光美食博館 復刻文化縮影



■走進老廚家，能在飲食博物館展覽長廊裏感受哈爾濱各個時期的飲食文化。香港文匯報記者于海江 攝

走進老廚家的門，彷彿能看到時光流過的軌印：道台府百年食盒、洋紫砂壺、分餐銅火鍋、俄式老冰箱、老廚家家傳菜譜、哈爾濱西餐業歷史檔案……每一樣都塵封着老記憶。時而飄來的飯菜香氣讓你在嗅覺味覺得到滿足的同時，如穿越到百年前華洋雜居的哈爾濱，置身於民國時期的秦家崗、傅家甸，感受這濃厚的文化底蘊氣息。

老廚家裝修上保留了老道外中華巴洛克的風格，畢竟老道外作為俄界界的附屬鄰地，不斷汲取西方文化，桃形房簷、雪花窗格、北二道街的便門、中央大街的麵包石、虹橋的燈柱與飛輪，歐陸風情和本土文化氣息交匯形成的建築景觀令人驚歎不已。還有很多店內陳列的珍貴家傳飲食器物都是鄭樹國多年積攢下來的。

鄭樹國說，現在的老廚家正朝着真正意義的飲食文化博物館努力着，食客們可以感受和品味到哈爾濱各個時期的飲食文化。他希望用自己的行動帶動同行們重視歷史，對哈爾濱獨特的文化敬仰，努力傳承傳統技術，讓哈爾濱菜的良好口碑響徹全國。

台灣食客：看盡百年歷史不虛此行

來自台灣的孫女士在點評中寫到，我在年初海岸兩峽春節民俗廟會上初次嚐到「鍋包肉」這種美食，這次來哈旅遊時第一天便去「老廚家」再次品嚐，雖然等了一個多小時位置，但排隊時在展覽長廊看到的藏品讓我印象深刻，特別是原版復刻的中東鐵路車廂的餐廳包廂構思巧妙新穎，12米長的影像展覽小巷擺滿了老照片，真的可以看盡哈爾濱餐飲百年歷史，來這一趟不虛此行。

非遺傳人鄭樹國：「手藝屬於這座城市」



掃碼看片

哈爾濱的冬天寒風刺骨，一個發燒的男孩躺在床上，嚷着要吃香瓜，可這大冷天的哪有這東西？父親裹上外衣走出家門，回來後從懷中掏出一根黃瓜和一個蘋果，當父親把加工好的食物端給男孩嚐了一口，男孩立馬從床上坐起來：「這香瓜真甜！」

這個男孩就是鄭樹國，如今是黑龍江省非物質文化遺產「老廚家·濱江官膳」第四代傳人、哈爾濱老廚家道台食府的老闆。老廚家的前身「真味居」源於清朝光緒年間（1885年），創辦人就是鄭樹國的曾祖父鄭興文，他研製的鍋包肉等許多菜餚都成為哈埠乃至東北地區膾炙人口的名菜。2000年鄭樹國出師，重開老廚家，作為鄭家第四代，傳承百年滋味。■香港文匯報記者 于海江、王欣欣 哈爾濱報道

鍋包肉是老廚家中西合璧代表菜之一，最初的鍋包肉，其實是「焦炒肉片」，屬於鹹鮮口味。但鄭樹國的曾祖母是俄羅斯人，不適應北方的鹹濃口味，於是曾祖父鄭興文就往裏邊放糖醋，變成酸甜口味。

中餐西做 受國外食客追捧

之後為了迎合更多在哈爾濱外國人的口味，更是去掉了蔥薑蒜，加入了時令水果，所以一度受到了國內外食客的追捧。鄭興文將「糖醋味的焦炒肉片」命名為「鍋爆肉」。由於外國人的發音特點，叫着叫着，就成了「鍋包肉」。

鍋包肉雖是為外國人量身定製，但鄭興文考慮到老廚家是一個中餐館，不適合過於西化，於是恢復了當年焦炒肉片的配料，增加了胡蘿蔔，同時保留了酸甜口味，並一直沿用至今。

鍋包肉聞着酸，吃着甜，嚼着嚼着有點鹹。如今，作為當地市民的餐桌擔當、外埠來客의必點菜式，已成為哈爾濱菜的一張響噹噹的名片。鄭樹國說，現在老廚家每天可以賣出1,000多盤。

做精傳統 不求花裏胡哨

憑藉這盤鍋包肉，鄭樹國不僅拿到中國最年輕的烹飪大師、2016年中華廚獎等大獎，更在被譽為烹飪界「奧林匹克」的中國烹飪世界大賽上，斬獲「2016年中國烹飪世界大賽團體賽金獎」。

「能登上中國烹飪世界大賽擂台選手均由各國中餐烹飪協會嚴格選拔。2016年，作為東三省唯一的參賽隊伍，《老廚家》代表哈爾濱飲食文化首次出現在世界級頂級賽場。」鄭樹國說，與新加坡、韓國、日本、

美國、英國、法國、德國等20多個國家和地區的48支代表隊同台競技。鄭樹國回顧賽程，依然興奮不已。

在選擇參賽的菜譜時，比起時下烹飪比賽興的創新菜、意境菜、時尚菜，鄭樹國逆潮流而動，拿出了東北人的倔強和執拗勁兒，將家傳的鍋包肉、酥黃菜等百年老菜作為參賽菜式。

鄭樹國說，「哈埠的地方菜絕不遜色，從店裏每每等位桌桌必點的菜單上，從百年老街鍋包肉外賣檔口永遠都在排隊的食客表情上，自己就有了十足的把握和勇氣。」

老廚家團隊在規定時間內完美地完成菜品製作，得到了評委及觀眾的高度好評，以優異成績捧得團體金獎，其中熱菜「鍋包肉」、「酥黃菜」還獲得「最佳味道獎」。誰也沒有想到，名不見經傳，印象中難登大雅之堂的東北菜在這次大賽上顛覆了一眾的認知，冰城底蘊深厚的飲食文化驚艷亮相，引人唏噓目。

打破家訓 廣傳手藝文化

如今百年老字號老廚家在第四代傳人鄭樹國手中，已成為哈爾濱的一張新名片，重新煥發了生機。越來越多的人來哈爾濱打卡老廚家的一盤伴隨着這座城市百年發展的鍋包肉。

談及手藝的傳承，鄭樹國頗有見解，雖然他謹記「鄭氏廚人家訓」，但手藝只傳鄭氏男子這條他要打破。「做為傳統廚藝非物質文化遺產的傳承人，這份手藝已不僅僅屬於我個人，它屬於我們這座城市，屬於國家，希望能把手藝和手藝所承載的城市文化傳播得更廣，讓這分彌足珍貴的文化遺產發揮更大價值。」鄭樹國說。

曾祖父創中餐西吃 獲各國代表好評

1911年4月28日，鄭樹國的曾祖父鄭興文接受清政府頒發的「濱江膳祖」殊榮。這一天，可以看做是「濱江菜」獨立於川魯粵淮「四大菜系」的日子。如今，這個與百年前抗疫往事有關、代表着濱江菜系最高榮譽的「金字招牌」，依舊掛在老廚家飯店的大堂。

1909年，濱江關道迎來第三任道員施肇基，為迎合外賓口味更好地開展工作，委派濱江關道膳長鄭興文到中東鐵路賓館學習俄式西餐的製作技術。鄭興文由此成為哈爾濱最早掌握西餐料理的中國廚師之一，並把西餐引入了道台

府。

鄭興文將中西飲食進行了大量的匯總和比較，大膽嘗試不斷創新，開創「中餐西吃」先河，創製出鍋包肉、啤酒魚、酥黃菜、豬頭爛子一大批具有哈埠飲食特色的經典之作。

1911年4月3日，清政府在奉天（瀋陽）召開萬國鼠疫研究會，這是大清國首次舉辦的國際性會議，曾經擔任濱江關道道台的施肇基，已升任清政府外務部大臣，他點名調鄭興文來奉天主持會議餐飲，並得到各國代表的好評。清政府為表彰他的貢獻，特頒發「濱江膳祖」牌匾。



■老廚家的鍋包肉已成為哈爾濱菜中一張響噹噹的名片。