

中國東北的森林、江河盛產各種山珍海味，當年滿清起源於此，豐富的食材裝車後，日夜兼程運往京城。聞名天下的滿漢全席的食材多數來源於白山黑水，曾為皇親國戚獨享的美食，如今在東北名城哈爾濱也可嚐到。中國飯店協會副會長、黑龍江省餐飲烹飪行業協會會長張金春是黑龍江省滿漢全席北派菜的非遺代表性傳承人，從藝超過四十載，潛心研究宮廷菜和滿漢全席的歷史，結合黑龍江菜的烹調特點和食材，不斷嘗試引入新食材，讓昔日的宮廷菜走上百姓餐桌。

●香港文匯報記者 于海江 哈爾濱報道



◆北派滿漢全席——「賽熊掌」。 香港文匯報記者于海江 攝

滿漢全席是以豪華的宮廷大宴為標誌形成的中國飲膳。張金春說，滿漢全席是民間的叫法，在清朝皇家叫清宮宴或喜壽宴，當時有滿席和漢席。規格高、禮儀重、席面大、菜品多是其主要特徵，以菜帶菜為主要形式，原是清代宮廷中舉辦宴會時滿人和漢人合坐的一種全席。上菜一般至少108種，其中南菜54道，北菜54道，分三天吃完。滿漢全席菜式有鹹有甜，有葷有素，取材廣泛，用料精細，山珍海味無所不包。

豬皮+牛筋替代熊掌

但是隨着社會變遷，有些菜品因為技術和食材的問題逐漸遠去，成為了「失傳菜」。尋找新的食材還原出菜品的本味，是張金春追求的目標，從選料上，採用的都是東北有機食材，每一道菜，每一個程序追求精益求精。他說，「滿漢全席北派菜的食材多數以山珍為主，黑龍江廣袤的森林為滿漢全席提供了源源不斷的上等食材。」

「燒熊掌」是滿漢全席的主打菜，按照目前的政策是絕對禁止的，思來想去，這道菜能不能用其它食材代替？

想到就要做到，張金春說，當時真是絞盡腦汁想辦法，首先訂製了熊掌的模具，因豬的肉皮相比牛和羊的更容易入味，選擇了豬肉皮作為熊掌外皮。外皮有了，裏面用什麼填充？張金春第一個想到的是肉餡，首選豬肉餡，做出的效果不夠挺實，後改用牛肉餡，又在這中間放了牛肉筋，來充當熊掌的筋。將熟豬肉皮鋪在熊掌模具中，加入用調料攪拌好的牛肉餡，先將一半放入熊掌模具中，再將熟牛筋放在牛肉餡上，另一半牛肉餡蓋在牛筋上，用豬肉皮將牛肉餡蓋好壓緊，上層蒸50分鐘，蒸好後出鍋裝盤。夾起一片切好的熊掌，吃起來不但吃不出牛肉味，而且還帶着一絲絲松樹的味道，起名「賽熊掌」。

現在做起來很容易的一道菜，張金春笑着說，當初還真是費了很多功夫。那時候跟着他的徒弟打趣說，「跟着師傅不僅能學到廚藝，頓頓還能吃到『熊掌』。」

又例如羊雲犴魚這道菜，原來是用犴達罕（大興安嶺森林裏體態最大的動物，學名駝鹿）的鼻子，現在改用牛鼻，效果也十分理想。他說，將熟牛鼻子裝入容器內加調料上層蒸1小時。再將雞茸、蝦茸、豬肥肉茸加調料攪拌做成祥雲狀，放上黃瓜圍在盤邊，西芹切片圍在內側，將蒸好的牛鼻子放在盤中間，勺內放蒸牛鼻子餘汁加水澱粉，點香油，淋在牛鼻子上即可。

必點網紅菜售價89元

張金春自豪地說：「現在來我們飯店，客人就可以吃到滿漢全席的菜，而且價格不貴。比如說『賽熊掌』，這道菜現在售價是89元人民幣，現在已成為桌桌必點的網紅菜。」不僅在菜的價格上讓人可以接受，品質上也從未打折扣，每道菜的原料、工藝，張金春都做了嚴格的標準來保證味道的純正。

制定標準利於傳承

2018年12月，張金春和他的滿漢全席北派菜迎來重要時刻。黑龍江省級非物質文化遺產項目——滿漢全席北派菜，經過國家、省級標準化研究機構深入論證和研究，最終編制完成的黑龍江省地方標準「滿漢全席北派菜」系列標準，榮獲黑龍江省科學技術廳頒發的科技成果證書。黑龍江省非物質文化遺產保護學會特設金春大酒店為「黑龍江省非物質文化遺產——滿漢全席北派菜主題餐廳」。

張金春領着十位徒弟，不分寒暑，溫度計精準記溫，電子稱計算重量，用時三年完成了此項標準。張金春說，這套標準的設定是要把傳統滿漢全席的技藝經典繼承下來，按現代人的時尚口味、營養搭配、科學飲食的要求進行適度的創新。只要是有廚師經驗的人，就可以按照這個標準操作做出滿漢全席。讓過去屬於皇宮貴族的饕餮盛宴，走進百姓的餐桌。

遵師囑 開創新滿漢全席北派菜

張金春是土生土長的東北漢子，在烹飪世家長大，從小對做菜就產生了濃厚的興趣。16歲時，終如願以償接替母親的工作來到了哈爾濱一家回民飯店開始了他的烹飪生涯。1992年，張金春拜國寶級烹飪大師盛英傑為師。盛英傑曾由周恩來總理推薦，成為新中國第一位赴古巴傳授中國烹飪技術的廚師，回國後在哈爾濱辦起了青年廚師培訓班，培養了數百名烹飪人才。

張金春說，滿漢全席北派菜得以創新發展，是因為自己的師傅當年的囑託，要做出讓百姓吃得起的滿漢全席。當初剛剛收他為徒時，社會上很多人都在研究做龍蝦、鮑魚。師傅就教導他，不要效仿別人，走自己的路。聽了師傅的話，張金

春越來越對東北的山珍情有獨鍾，開始了創新滿漢全席北派菜的道路。

跟隨師傅學習讓張金春少走了很多彎路。在張金春看來，跟隨師傅學藝，讓自己進步最快的時間不是在白天而是在晚上。每次與師傅出門參加全國各地舉辦的活動時，到了晚上，師徒二人就在房間裏徹夜長談各地廚藝的特點，有時一談就到天亮，感覺還沒和師傅聊夠。

編著《滿漢全席北派創新菜》

回到家鄉，把在師傅那裏學到的新廚藝很快用到實踐之中，知行結合之下，張金春的烹飪水平不斷提高，幾十年如一日的後廚生活加上年齡和

見識增長帶來的變化，讓張金春的廚藝越來越具備獨特個性，因此也開始在烹飪界聞名。如今已被黑龍江省非物質文化遺產部門認定為滿漢全席北派菜傳承人，並在2016年編著了《滿漢全席北派創新菜》作品。

對待自己的徒弟及員工，張金春更是把他們看作家人。有一次，一名員工得了急病，他親自開車將其送到醫院，還掏錢交了手術費，並安排這名員工的家人在酒店免費吃住，照顧病人。在金春大酒店工作的員工說，在這工作就像在家一樣。很多員工在金春大酒店幹久了，各項技能有了長進，有些飯店便到這裏挖人，可是他們都不願意走。他們說，「在這裏幹活賺錢，比外面強得多。」



◆張金春在烹製「御桃鯉魚筋」和「紅娘自配」。 受訪者供圖



◆張金春深耕廚藝四十載創新北派滿漢全席。香港文匯報記者于海江 攝

滿漢全席北派菜流程

話
你
知

滿漢全席北派菜為「兩撤席」，即一席用畢再續席，一般是在兩日中午舉行，菜式不重樣，讓賓客感到口味新鮮，菜式合理有序。

- 1、席始要上點心、香茶
- 2、客人到齊後，上花擺、八冷葷、酒水
- 3、給客人上熱巾，正席開始，上十個熱炒菜、換餐具
- 4、上八個大件，上四個包子，上湯、貢米響水米飯一碗、肉絲麵、金絲卷等
- 5、席畢，上香茶

創業艱難 裝修缺錢買不起沙

特
稿

上世紀九十年代，伴隨改革開放的熱潮，張金春因飯店動遷，他帶着九名工友出來自謀出路。「當時就是為了尋求溫飽，至於能把飯店開多大，未來在烹飪這個行業能做出多大的成績，都未曾想過。」張金春坦言。1998年，張金春等十人籌出三萬元人民幣，開辦了一家飯店，也就是金春大酒店的前身。「大家集資的錢很快就用沒了，當時在人們的思想意識裏也沒有貸款的概念，認為向別人借錢是很不光彩的事。」張金春說，為了開這個飯店，妻子把結婚時買的金戒指都拿出來換錢。

回憶創業初的艱辛，張金春仍

歷歷在目，飯店裝修時，眼看裝沙子的車開到飯店門口，可十八塊錢一車沙子錢就是拿不出來，急得在場的每個人都沒有辦法。後來家裏的親戚看到這個場景，從家裏拿錢借給他，這才把裝修繼續下去。

經過二十多年的努力，如今的金春大酒店早已叫響冰城哈爾濱，飯店從最初的19人發展到最高峰時期達到120人，營業面積由380平方米發展到如今的3,800平方米。酒店獲得了「中華餐飲名店」、「全國綠色餐飲企業」，被國資委命名為「餐飲服務業全國知名企業」，先後被授予「黑龍江50強貨真價實滿意店」、「中國質量萬里行質量信譽之星」等殊榮。



◆張金春（右）與師傅盛英傑（左）合影。 受訪者供圖