



近三年新开的俄餐厅告别“宫廷范儿”，开拓线上迎合当下年轻人快节奏，做简餐和“融合菜”

# 哈尔滨俄餐 搜索量增速超过铁锅炖

□本报记者 李佳琪 文/摄

走在哈尔滨部分繁华的商业街区你会看到，近三年，一个个新开的俄式西餐厅如“雨后春笋”般扎根冰城，有平台数据显示，全国每10家俄式西餐厅就有一家在哈尔滨。其中，近一年新收录的在哈经营俄餐厅相比2019年度增长16%。俄餐“后浪”们迎合现下餐饮市场的新需求，通过谋“新”、谋“变”成为城市的新符号、新名片，为哈尔滨餐饮产业注入生机与活力。

## 吃俄餐“便饭”、做俄式“快餐店”，“后浪”开店不走“寻常路”

“做俄餐不能再走‘老路’，需要创新和升级。”不少近三年新开的俄餐厅老板认为，当下的市场环境对俄餐经营提出了更高要求。“过去一提起吃西餐，总会让人想到在一个正式场合下，坐在宫廷式、欧式气派的高级餐厅中用餐，而现在吃俄餐更注重自由轻松。”在俄罗斯经商的欧阳将当地美食“带回”哈尔滨，在道里区西六道街上开了一家名为米德维奇的俄式西餐厅。他说：“我是抱着轻松吃俄餐的初衷开了这家西餐厅。”

走进“米德维奇”，低头是蓝橘相间的地砖，抬头是绿色的木质棚顶，还有贴着仿真熊皮、挂着装饰猎枪的红砖墙。

同样是在就餐环境中重视氛围烘托的老俄侨俄式私房菜馆。“楼下只有五张桌，楼上是两个包房，开业之初就是想把餐厅打造成为一个私房菜馆。”老俄侨72岁的主理人娜塔莎是第三代俄侨，包房中无论是俄式老酒柜、线钩花桌布还是老式唱片机、钢琴，都将餐厅还原成老一代俄侨在哈尔滨居住的房间。

为了转变人们对吃西餐的“老观念”，有人在餐厅氛围上花心思做“繁”，也有人在化“简”。“莫斯科当地有很多做简餐的快餐厅，以这种方式将俄餐开在哈尔滨更能迎合当下年轻人快节奏的生活方式。”在俄罗斯留学的林海珠和妻子回国后于2020年在中央大街附近开了一家名叫库兹明的俄罗斯特色美食餐厅，餐厅定位是“俄式简餐”，无论是简约、轻快的装修风格，还是进门处展台和明档，无不透露着快餐店风格。

## 迎合顾客口味，俄餐做出新老结合“融合菜”

“想让大家尝尝姥姥、妈妈留下来的手艺。”娜塔莎称，到她这代会做俄侨菜的人越来越少，她想把“妈妈菜”延续下去。老俄侨的菜单上有一款“油茶拿铁”，将油茶面配合奶油淋在拿铁咖啡之上。

“俄侨喜欢喝咖啡，来到哈尔滨后，为了给孩子们多补钙，姥姥将牛骨棒熬制成的油茶面放在咖啡里，没想到味道特别好。”这种老俄侨独特的喝咖啡方式被娜塔莎传承下来，没想到油茶面独特的香甜配合咖啡浓香得到了很多年轻顾客喜欢。

“通过家庭厨房的形式，餐馆想给顾客一种回家吃饭的感觉。”卢小罐俄餐小馆经理滕亮称，餐厅菜品在保留传统烹饪手法的同时，也在口味、菜品搭配等方面不断创新，做出受众面更大的俄式“融合菜”。

“米德维奇”同样是“融合菜”的探索者。“来就餐的年轻人多，他们更喜欢酸甜口的菜品，餐厅将咸口的红菜汤做成酸甜口，并加入骨汤使其味道更浓厚。”欧阳称，餐厅部分菜品会有意避开老俄餐的口味特色，做出差异化。

新开的俄餐厅“做差异”“求变化”，对菜品口味进行着改良与升级，但也有俄餐厅希望对菜品味道进行最大程度“俄式还原”，让顾客的味蕾体验一次“俄罗斯旅行”。“莫斯科当地流行什么美食我们就会跟进去做，保留当地美食的味道。”林海珠称。

## 西餐也能“平价吃”，俄餐“后浪”线上发力

“一切美好如期而至……”这是卢小罐俄餐小馆在大众点评网上发布的最新一期“商家新鲜事”。滕亮告诉记者，餐厅开业之初他就选择“上线”，他认为，哈尔滨作为俄式西餐的聚集地，新餐厅一定会面临着“酒香也怕巷子深”的经营难题，线上发力必定会助推餐馆进入更多人的视野。



美团数据显示，今年以来，“俄餐”的关键词搜索量同比增长226%，“哈尔滨俄餐”搜索量增长1430%，其中，30岁以下消费者搜索占比过半。平台展示自我、线上互动，俄餐上线让“后浪”们收到了好人气。“今年春节以来，餐厅就没有闲下来的时候，门店下午4点多就要开始等位了。”有了线上评价积累和套餐的持续售卖，老俄侨获得了榜单推荐。

“上线”也让俄餐的“后浪”们将西餐也能“平价吃”的观念传递出去。“我们最初将餐厅定位为‘平价餐厅’，人均80元左右，吸引了很多高校学生到店就餐。”近年来，选择像卢小罐一样降低门槛的俄餐经营者有很多，他们希望通过“平价吃”俄餐拉近俄式西餐与更多人之间的距离。

## 与市民游客互动，让就餐更有体验感

用心经营线上，不仅在本地树立口碑，更让外地游客慕名而来。美团数据显示，2022年12月至2023年3月底，哈尔滨西餐厅堂食线上订单量中，异地用户占比47.4%，异地客源地主要为北京、上海、长春、沈阳、深圳等地。

用什么来吸引客户、拿什么来留住游客，“后浪”们在“俄餐+文旅”上下起了功夫。老俄侨俄式私房菜馆入门处有一个老式木柜，柜子上摆满了印有哈尔滨及特色街道名称的杯子，杯子旁边摆放着印章，方便游客前来打卡盖章。“平时也有一些只为来打卡拍照的游客进入餐厅，餐厅设计了很多可供游客拍照的打卡地。”娜塔莎介绍。

不仅提供打卡之地，还要与市民游客互动，俄餐“后浪”们谋求着“缩小距离”与“增加黏性”。“俄餐厅里不仅能吃美食还能让你玩起来。”米德维奇餐厅的欧阳告诉记者，每逢节日无论是在布置还是在活动上，餐厅都会将节日的氛围感“拉满”，推出分火鸡、送玫瑰等互动游戏，让市民、游客就餐时更有体验感。

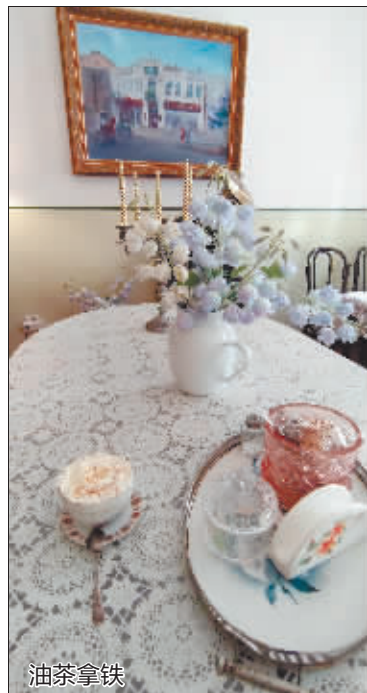
2017年哈尔滨获得由中国饭店协会授予的“中国西餐之都”称号，俄餐“后浪”们在发展的道路上不断谋“新”、谋“变”，力争将这块“金字招牌”擦得更亮。



俄餐厅打卡

## 数说

携程平台数据显示，在该平台的社区旅游笔记中，今年以来含哈尔滨俄餐的笔记量同比增长12%。“口口相传”、平台分享，外地游客来冰城的目的地美食中，俄餐一度超越烧烤、铁锅炖。美团数据显示，哈尔滨堂食消费线上交易额Top品类中，俄餐关键词搜索量同比增长500%，增速赶超铁锅炖(95%)、烧烤(33%)等。



油茶拿铁

部分照片由受访者提供