



# 东北菜越做越精细，铁锅炖、俄式西餐最受欢迎 游客争订年夜饭体验“东北年味”

□本报记者 李佳琪 文/摄

近期，多家旅游平台对春节旅游出行进行了大数据分析，数据显示，哈尔滨春节期间将继续稳居热门旅游目的地“C位”。春节在冰城过年体验“东北年味”，成为游客在哈“深度游”的又一体现。连日来，记者走访了解到，多数酒店、餐厅大年三十儿年夜饭预订已接近尾声，其中，有部分包房、卡台预订给了外地游客。而外地游客在选择年夜饭时，更加侧重既能提供东北特色美食，又可以赏美景、有优质服务的餐饮场所过除夕。



## 争相预订年夜饭

### 外地客纷纷留在冰城过除夕

“往年基本没有外地游客来餐厅预订年夜饭，今年不仅咨询的游客多了，还有一大家子来餐厅订餐的游客。”据报业大厦天合中餐厅相关负责人介绍，近段时间餐厅年夜饭预定达到了高潮，每天都有咨询电话打来，包房已经预定得差不多了，大厅目前还有位置。该负责人告诉记者，与往年不同的是，因今年哈尔滨冬季旅游“出圈”，不少游客选择来哈过年，在冰城吃一次“东北味年夜饭”。目前餐厅中有一间包房是被一家五口的江苏游客预定了，还有一桌大厅的年夜饭是被一家十二口外地游客预定的。

“年夜饭晚餐包房在一周前就订满了。”据道里区尚志胡同一家菜馆负责人介绍，由于该店紧邻松花江，距离中央大街也不远，平时就有很多外地游客来就餐，尤其是这个冰雪季，午餐、晚餐高峰时段都需要等位，来的多数是游客。“年夜饭不仅有外地游客自己来订餐的，还有本地人带着外地朋友一起来过团圆年的。”

美团、大众点评数据显示，年三十儿至大年初八的旅游消费提前预订量较去年增长约7倍，其中，哈尔滨上榜预定量Top10目的地。与此同时，美团数据显示，近一周“年夜饭”搜索量环比提升40%，预订除夕夜餐厅桌位的订单量较去年增长超3倍。记者在走访哈市餐饮行业时了解到，哈尔滨冬季旅游的“出圈”带动了餐饮消费的增长，游客在选择年夜饭套餐时，更加侧重餐品的多样与丰富。

## 选特色、重服务

### 铁锅炖、俄式西餐最受青睐

“最近餐厅客流量比较大，是以往的近两倍。”在道里区通江街上的灶座小锅烩饼餐厅内，即使在不是饭口的15时，等桌就餐的游客也排到了餐厅门口，餐厅负责人李经理正在电话里和顾客沟通订餐事宜。李先生告诉记者，最近不少游客打电话来咨询除夕是否营业、开门时间、是否可以预定年三十儿当晚的餐位等，希望年夜饭吃一顿铁锅炖。记者从近段时间外地游客在团购平台上的搜索、预定情况了解到，游客在选择年夜饭时，更加喜欢有



东北特色、哈尔滨特色的餐厅就餐，铁锅炖、俄式西餐是游客较为喜爱的年夜饭种类。从菜品上看，游客更加喜欢富有东北特色的菜系。

“从年夜饭预订情况看，餐厅所有包房都是被外地游客预订的。”塔道斯西餐行政总厨侯宇伦告诉记者，很多外地游客被“中国西餐之都”的美誉所吸引，希望在除夕夜感受西餐文化，品尝哈尔滨西餐美味。侯宇伦称，外地游客很注重餐厅服务，为了给到店客人营造一个暖心的就餐环境，餐厅加大了对员工的培训，不断提升服务质量。同时，餐厅还为客人准备了俄罗斯紫皮糖，让他们在品尝西餐的同时也能感受到哈尔滨对游客们的新年祝福——日子甜蜜、生活美满。

记者了解到，哈市餐厅还不断提升服务质量回应游客诉求。“往年除夕我们会留下三分之一的服务人员，今年采取‘全员上岗’机制。”尚志胡同某菜馆负责人称，今年冬天客流量尤其是游客量增长明显，为保证春节期间给顾客提供优质的服务，菜馆在加大原料采购量、保证员工上岗量的基础上，还向顾客赠送店内手工制作的糖葫芦，目前已向到店顾客赠送了千余串糖葫芦。报业大厦天合中餐厅负责人称，为了丰富年夜饭餐桌，满足游客对特色食品的需求，今年设计的年夜饭菜单不仅加入了炖哈拉巴（肩胛骨）、酸菜水饺、锅包肉，还考虑到南方人喜欢口味清淡的菜品，增加了纯素菜系列。

## 血肠切块小盘分装

### 冰城餐饮美食越做越精细化

记者注意到，针对游客对“特色”的需求，今年哈市一些饭店将水果冻货、哈尔滨特色糕点及面食等加入到菜单中。与此同时，餐饮企业将菜品做精致、做细化，提升游客用餐感受。

记者在道里区群力一家餐厅内看到，该店推出了一道名叫“香煎精品血肠”的菜品，将血肠切块分装并进行点缀。游客汪女士称，过去受到一些美食类节目“影响”，一直觉得在东北血肠就是炖在菜里

的。最近在短视频平台看到，有个女孩子制作了一期“东北公主的下午茶”，视频里作者将血肠分块装在小盘里并进行了装点，当时觉得挺有趣的，没想到“有趣”变成了现实。看到哈尔滨的饭店东北菜做得如此精细化，汪女士觉得，自己在东北也当了一回“公主”。此外，餐饮店还将黏米烙、黏豆包添加到菜品中，考虑到一些南方游客饭量小，饭店还贴心地对黏豆包进行“瘦身”，可以一口一个品尝。

“餐厅每年春节前都会做熏酱副食，也会推荐给到店用餐的客户。”报业大厦天合中餐厅相关负责人告诉记者，一些游客吃好了，还会采取外带的形式购买副食品带回酒店去吃。“餐厅附近住宿酒店很多，我们也会把熏酱副食推荐给那里的游客，作为年夜饭菜品。”

## “旅游+年夜饭”

### 冰城餐饮业找到突破新思路

近年来，哈市一些餐饮店推出了外卖年夜饭，记者了解到，向游客推荐“外卖年夜饭”也成为今年餐饮行业年夜饭的卖点。“近期还有显示外地号码的、操外地口音的顾客电话咨询年夜饭是否能外卖。”记者从多家饭店了解到，咨询年夜饭外卖的外地游客中，有一些是住在提供烹饪器皿的民宿中的，他们一部分是想预订外卖成品年夜饭的，另一些游客则是想预订外卖半成品，自己下厨让异地的年夜饭充满仪式感。

“旅游+年夜饭”的思路不仅仅在餐饮行业出现，哈市酒店业也在走着新路子。记者从哈市部分酒店了解到，一些集餐饮与住宿为一体的酒店在向本地人推销年夜饭的同时，也会向春节期间入住酒店的外地游客推荐年夜饭服务。一些酒店还同步推出写春联、福字，制作春节礼物等手工类活动，让住客参与其中，享受“东北年味”，部分酒店还推出住店年夜饭的优惠套餐。可以看出，外地游客“深玩”本地游的同时，正在倒逼餐饮、酒店业探索更多新玩法锁住流量，以此充分挖掘旅游市场的消费潜力。