

做菜。从小就喜欢钻进厨房帮妈妈做蛋糕，学妈妈的配方，长大以后一直对美食颇有研究，她还特地飞到国外学习泰国菜和韩国菜。她心里一直藏着一个秘密：开一家自己的餐厅，做自己喜欢的菜。

2022年初，未经大张旗鼓地广而告之，一家俄罗斯餐厅静悄悄地出现在愚园路上，与众多活色生香的小店长在了一起。她形容餐厅是“soft opening”，开业前几乎没做过市场调查，十多年的生活经历让她对上海客人很有信心：“如果在其他地方开餐厅未必成功，但上海是个特别的地方。这里的年轻人喜欢尝试和探索，愿意接受新事物。”

Jenya 的餐厅很小很“俄罗斯”：窗台上摆着套娃、角落里搁着三角吉他、吧台上的铜茶壶正咕嘟咕嘟冒着热气；直通到顶的架子上放满了泡酒的大瓶子，里面有水果、浆果、辣根（与芥末味道相似），都是家庭味道的伏特加；墙上一溜儿黑色T恤，印着一些俏皮的俄文：不喝罗宋汤，就赚不到钞票；不喝罗宋汤，就遇不到如意郎君……

餐厅的名字索性就叫——



左图：来自俄罗斯的 Jenya。



右图：Jenya 开在上海愚园路的餐厅 Borsh&Kompot，意思是罗宋汤和干果茶。

Borsh&Kompot，意思是罗宋汤和干果茶。菜单封面上那两只头人头鸟来自古代的西琳鸟，象征着富裕的生活和永恒的欢乐。

Jenya 更喜欢将自己的菜称为斯拉夫菜。来自其他斯拉夫国家的客人寻到店里面来吃饭。当然，更多的客人来自中国。制定菜单没花太大心思，都是她最熟悉的家乡菜。她不想改良，只想原样呈现，因为“改了就不是俄罗斯菜了”。反倒是一道她自创的“鲱鱼蛋糕”，因口味太过奇特竟成了网红，成了沪上年轻人打卡的招牌。

在上海展现俄罗斯文化

不知是否上海生活的影响，Jenya 学会了一手“螺蛳壳里做道场”的本领，把个迷你餐厅折腾得有声有色。斯拉夫人好酒，一喝起伏特

加来就没完没了，上海人则对酒酿味道的格瓦斯情有独钟。为了不影响邻里，Jenya 会准时关门，然后把音乐调小，让他们继续尽兴；每周三，她会在店里放电影，“为旅居上海的斯拉夫人提供一个聚会场所，找到回家的感觉。我也想在上海展现俄罗斯文化”。

四月底是俄罗斯传统节日“送冬节”，盛大程度相当于中国春节。这一天，俄罗斯人穿着民族服装聚在一起载歌载舞，喝酒吃肉烤煎饼，并安排社火活动，送走冬天，欢迎春天的来临。著名俄罗斯电影《西伯利亚的理发师》中就展示过这个节日情景。

那一天，斯拉夫人和中国人济济一堂挤满小小的餐厅，有的客人只能站到门外。

斯拉夫客人戴上花环和面具，中国客人弹起店里的吉他，一起唱起了俄罗斯民歌。正巧那天有位上