



美籍年轻外教 Ethan Nielsen的 重庆四味

Ethan正在讲述自己的经历

他眼重庆

重庆晨报
重庆大学新闻学院融合新闻实践工作室 联合出品



2025年1月,“Chef E's 壹特滋烘焙坊”从重庆市渝北区中央公园迁至江北区观音桥,并更名为“Chef E's 北美餐吧”。有意思的是,这家餐厅的主厨是一位在中国教书近四年的大学老师。他叫Ethan Nielsen,中文名陈志豪,一个来自美国的年轻教师,他开这家北美餐吧快一年半了。对他而言,重庆很慢,在大学里教书的时光是轻松愉快的,按照固定的日程表上课、下课;重庆又很快,经营一家餐厅很有压力,每天会遇到不同的顾客,处理不同的事情。快也好,慢也好,酸甜苦辣皆是人生。

A/文化苦旅

2016年8月,Ethan从美国东北部的一个小地方——佛蒙特州,只身前往中国。对他来说,这是一次与过去生活完全不一样的“冒险”,这次“冒险”深刻改变了他的生活。

“我当时在一家教育机构工作,它会把老师派到不同的地方。我本来只想着待6个月或一年,没想到一待就快9年了。”Ethan回忆道。

他的第一站是重庆市涪陵区,在此之前,他从没有听说过重庆,也绝不会想到多年以后,重庆会成为他的“第二故乡”。那时的涪陵,Ethan可能是当地唯一的外国人。没有西式餐厅,没有熟悉的一草一木,不会中文的他需要面对的不仅是沟通障碍,更是文化的割裂。

“第一年对我来说是一个巨大的文化冲击,但我觉得这是好事,因为它迫使你更快地适应,你必须交朋友、学习中文、尝试中餐。如果我住在北京、上海这样的大城市,我或许还能过上美国式的生活,但在涪陵,你必须学习一切。”

B/淬酸成酿

涪陵之后,Ethan因为工作的调动辗转于上海、哈尔滨等地。

出于对大学老师稳定、体面工作的向往,2019年,他入职四川外国语大学,教大一的同学英语。大学里的工作逐渐稳定后,他选择在重庆定居下来。

教书是工作,制作美食则是Ethan的挚爱。两岁时,他就开始踩着小板凳观察祖母做饭。学生时期,他做过许多餐馆里的兼职工作。可以说,制作美食对他来说是一件快乐、幸福的事情。他喜欢邀请朋友来家里吃饭,朋友对他的手艺总是大加赞赏,“你应该开一家餐厅,你应该开一家餐厅”。听得多了,便深以为然。“So, why not?”(为什么不试试呢?)

一切就这么自然而然地发生了。2023年11月,渝北区中央公园,“Chef E's 壹特滋烘焙坊”诞生了。

尽管他所做的是他一生热爱的事情,但创业初期总是艰难的。如何找到最正宗的食材、如何吸引稳定的客流量、如何布置餐厅的环境……都是需要考虑的问题。而如何平衡学校与餐厅的工作,是他需要解决的最大问题。

在他看来,教学工作有固定结构,他可以当作周末对待;但在餐馆他总是感觉紧张,他不知道会发生什么。

Ethan坦诚地说:“我不觉得我自己在经营餐馆方面很擅长。要是问我的合作伙伴,他会告诉你,有时我会压力山大,甚至变得疯狂,而且我并不能很好地应对这些压力。”

讲到创业之初的压力,Ethan明显有许多感触。“说实话,我不觉得我选择了什么。很多事情都是自然而然地发生的,比如我开始经营这家餐厅时,并没有太多思考,事情就是这么自然而然地发生了,然后你就只能面对现实。与其说你是选择了现在的生活,不如说你是适应和接受了现有的生活方式。”

2025年1月,“Chef E's 壹特滋烘焙坊”从渝北区中央公园搬到了江北区启元光里,并改名为“Chef E's 北美餐吧”,成为正宗的美国菜餐厅。搬到了人流量更大的地方,餐厅的定位也更加明确,逐渐吸引了许多常客。餐厅的环境干净、整洁,暖调光线打在餐桌上,给客人一种温暖的家庭氛围。墙上的画卷是他的家乡——佛蒙特州四季的风景,吧台的设计让每个人都能小酌一杯,轻松地愉快地聊天。人们透过开放式厨房的窗棂看美食如何制作、装盘,就像Ethan小时候踩着凳子看祖母做饭时的场景。

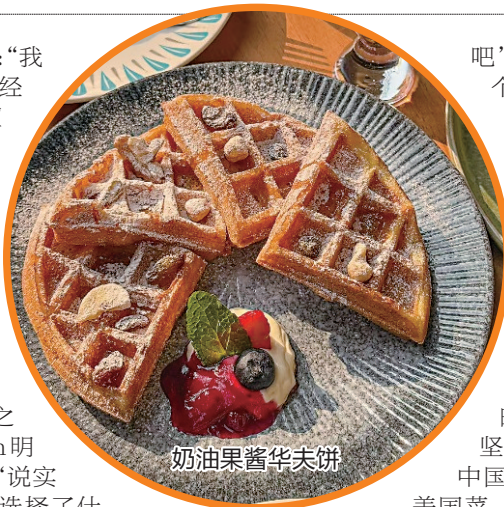
Ethan现在仍然觉得开餐厅的压力很大。但做自己热爱的事情,压力总会成为动力。

C/相逢是甜

当Ethan不在餐厅的时候,店里总会出现一个清瘦的身影。他是Ethan的中国合伙人Sean,中文名戴宇豪,一个地道的重庆人。

两人的初见是在彭水县的阿依河。Ethan到彭水体验漂流时,发现了Sean与家人经营的小餐馆。店中的豆干令他着迷,便请教制作方法。两个异国的灵魂一见如故、一拍即合。虽来自不同文化背景,却同样精于烹饪,同样对美食充满热情。这样江湖相逢的缘分让他们成为了挚友,两人共同探讨中餐和西餐的做法,从挚友成为了最亲密的合作伙伴。

江北区观音桥“Chef E's 北美餐



奶油果酱华夫饼

吧”的招牌上还有四个醒目的汉字:一见双豪,这是因为Ethan的中文名“陈志豪”,合伙人的名字也恰好带有“豪”字,这块餐厅招牌饱含着他们深厚的情谊。

Ethan和Sean对制作美食的原则是一致的:坚持纯手工制作,在中国做最原汁原味的美国菜。在预制菜盛行的当下,他们认为,美食的灵魂在于用心和手工,只有亲手制作的菜肴才能传递出最真实的味道。“真正的美食,不该为迎合而妥协。”他们坚持着最新鲜的食材、亲手处理每一道工序,每一道菜都倾注了他们的心血。他们相信,只有这样才能让顾客感受到食物的温度和匠心,食客们吃到美食时发自内心的微笑才是他们最希望看到的东西。

四块华夫摺成金砖,脆壳迸裂,溢出满口焦糖香。黄油沿菱格纹渗成金线,沾起奶油和糖霜,齿间炸开坚果的脆甜。面对食客的夸赞,Ethan和Sean自豪地说,这里几乎所有菜品都是北美正宗的风味。

D/无辣不欢

对重庆来说,“辣”是城市的标志,火锅是辣的,小面是辣的,重庆人的性格也像“辣”一样,热情、直爽、自由。

许多外国人不能吃辣,但Ethan几乎从小就爱吃辣,与重庆美食一见如故。到达中国的第一天,他就尝试了重庆火锅。他说,他很爱吃辣,但从来没有吃过花椒,当时觉得喉咙都失去了知觉,整个嘴巴都是麻的。当他了解到“麻”和“辣”的天作之合后,他就爱上了这种感觉。

所以,餐厅里也出现了一些“重庆味道”。比如,用重庆的辣椒制作的墨西哥菜和“重庆秘制香料烤鸡”。

“美国菜本身并不辣,但墨西哥菜很辣,而且在美国非常受欢迎。我们的

菜单上有几道菜受到墨西哥菜的启发,但加入了重庆的特色。这道菜在美国是用一些香料做的,但在这里买不到,而在重庆可以买到各种辣椒,所以我们这道菜是用特别的重庆风味制作的美国菜。”Ethan指着菜单一一介绍。

除了美食上偏爱辣味,Ethan的性格也如辣味般热烈、自由。做菜和教书之外,他还有许多其他的爱好。他喜欢在河里而不是在泳池中游泳,因为他觉得江河的水流和自然的环境能让他感受到更多的自由与挑战。他热衷于爬山,以山水、坡坎著称的山城重庆对他来说就是最好的地方。

近9年的中国生活,重庆已然成为他的“第二故乡”。“有一次中国春节我回到美国,我觉得美国所有的事情都变得很奇怪,我感受到了又一次文化冲击。那一刻我知道了,重庆已经成为了我的日常生活。”他见证了轨道交通的蓬勃发展,目睹了移动支付快速普及,也遇见了太多不同色彩的出现。

“我去过哈尔滨、上海,最后我选择在重庆留了下来,是因为这个地方的景色。连绵起伏的山,还有数不清的阶梯。同时,这也是一座充满人情味和热情的城市。”他为自己遇见许多温暖而有趣的学生和食客、为自己遇见重庆这个城市而深感幸运。

他坚定地制作纯手工的、原汁原味的美食,也在坚定地过原汁原味的、自由的、热烈的人生。

一日三餐尝四味,人生百态酿春秋。Ethan的餐厅里有各种各样的菜品,有酸有甜,有苦有辣,就像他来到中国后的生活,初见是苦,创业有酸,相逢是甜,融入成辣。

文|葛佳和 陈方舟 王林棋 高奚伟 刘思佳

图|葛佳和 部分图片由受访者提供

指导教师:刘丹凌

总策划:刘丹凌、郭小安



餐厅内景

