

# “君子食堂”：中式快餐在美成新宠

彭训文 周奕璇

## 侨界关注

西红柿打卤面、拌面、汤面……这些大多数中国家庭都会做的普通菜肴，近年来在美国吸引当地人纷纷排队品尝，很多粉丝成为常客。这些家常的中国味道，为何会受到美国民众青睐？

一个名叫“君子食堂”的地方提供了一种答案。2015年，一群耶鲁大学的中国留学生打造了这个新的中式休闲快餐品牌。10年来，君子食堂在美国市场站稳脚跟，受到当地消费者特别是年轻一代欢迎。



扫码观看视频



食客在君子食堂门店用餐。

受访者供图

## 中国家常味道纽约受追捧

美国纽约，众多摩天大楼勾勒出的天际线下，是一个多元文化的熔炉，也是一个汇集世界风味的美食热门地。在哥伦比亚大学附近，分布着中国、韩国、法国、意大利等多国风味的餐饮门店。在众多门店中，有一家餐厅显得有些不同，它没有华丽的装饰，大门上写着简洁的白色字体——“junzi 君子食堂”。午餐时间，附近写字楼、大学里忙碌了一上午的人们陆续走进这里，享用一份来自中国的家常味道。

来自中国大连的留学生小陈是君子食堂的常客。一碗西红柿鸡蛋打卤面是她的最爱。当她选好菜、下单，只见工作人员将提前料理过的刀削面在沸水中焯水，三五秒钟后迅速盛出，淋上香浓的西红柿鸡蛋卤，搅拌均匀，加入各种配菜，再撒上一把嫩绿的香菜，一份香味扑鼻的西红柿鸡蛋打卤面便做好了。

“我第一次吃的时候眼泪都快掉下来了，它的味道特别像小时候姥姥给我做的面条。”小陈说，打卤面可以根据口味选择蔬菜，四季时节不同，菜品也不同，还有好喝的茶饮，“味道家常、上菜速度快、菜品新鲜健康，是我选择这家餐厅的重要原因”。

别小看这碗西红柿鸡蛋打卤面。它在当地一年曾卖出近19万份，平均每天约卖出520份。《纽约时报》《福布斯》等多家美国媒体点赞，还曾入选年度“纽约最佳美食”。

“打卤面是我们店一个标志性菜品。大多数中国家庭都会吃西红柿打卤面，几乎每个中国妈妈都会做西红柿鸡蛋卤，花10到15分钟就能做成，非常快。”君子食堂联合创始人之一赵勇说。

在店面设计上，君子食堂采用原色木材、金属原色，搭配整洁线条、充满个性的艺术画作，体现出现代、简洁的装修风格。其设计师是当时纽约贝聿铭工作室的员工张旭辉。他对于现代主义建筑设计的理解与君子食堂“真诚、好奇心、共情”的愿景十分契合，其设计的门店快速被当地消费者接受，还获得了当年美国室内设计杂志和纽约设计周最佳餐厅设计奖提名。

“现在用餐的食客70%是美国人，30%为亚裔，一些粉丝甚至一周几次来光顾。”君子食堂联合创始人之一张婉婷说。



君子食堂管理团队在新开业的好日子餐厅耶鲁大学门店合影。受访者供图

## 用标准化方式做中餐

一份中国的家常味道，为什么在美国这么受欢迎？“我们的菜品味道家常，但我们团队所有商业执行和决策的背后都是基于科学化的管理模式。”赵勇这样总结成功的秘诀。

2015年，这群爱做饭的耶鲁大学中国留学生，抱着在美国也能吃到中国家常菜的想法，在耶鲁大学创业创新基金支持下开办了君子食堂首个门店。

快速是君子食堂的第一个特点。他们通过对美国人饮食习惯分析，与当地民俗融合，采用了流行的流水线窗口点餐方式。顾客可自主选择面前的食材，食物在点餐时同步制作完成，全程不超过1分钟。“我们借鉴美国休闲快餐的模式，把拌面、盖饭、汤面等中餐放在一个组装机上，使用烤箱和炒菜机做菜，确保了上菜速度。”张婉婷说。

君子食堂的另一个特点是味道。赵勇说，团队希望找到合适的中国菜品，既符合外国人口味，又要便于制作。为了

## 用美食搭起沟通的桥

自19世纪中期以来，中餐已成为美国最普及的餐饮之一，中餐馆数量达数万家。随着赵勇、张婉婷等年轻一代中国创业者投身海外中餐行业，走进美国社会，一种更新、更现代的中国餐饮文化与当地民俗文化正在实现相互融合。

近年来，人们对休闲快餐的需求越来越大。在美国，墨西哥菜、意大利菜、中东菜等都出现了知名的休闲快餐品牌，君子食堂正是瞄准了在休闲快餐市场打造一个现代中餐品牌。“中国人觉得这里的味道非常正宗，美国人特别喜欢我们菜品的健康。我们将美国现代快餐的形式和传承的中国家常味道结合起来，逐步将中国现代餐饮文化和生活方式推广到美国和其他国家。”赵勇说。

“以前，在很多美国人认知里，美式中餐就是中餐。”张婉婷介绍，团队曾做过测试，发现美国客人进入中餐厅后可以不看菜单，直接下单点菜。像春卷、芥兰鸡、蛋花汤这些菜，他们认为，只要是中餐厅就一定要有这些菜，“但其实我们还有更丰富的、体现中国现代餐饮文化的菜品”。

基于当地消费者对中餐的认知习惯，近年来团队在继续打造君子食堂品牌的同时，推出二线品牌好日子餐厅，通过收购当地一些中餐厅，进行菜品、设备和品牌的现代化改造。来自山东的厨师王志海，移民加拿大后自己做过厨师、开过餐馆。加盟好日子餐厅后，他将主要精力用在菜品改良上。“比如麻婆豆腐，为了照顾当

地人口味，我进行了减麻、减辣、加点甜味的调整；为了方便美国员工掌握，我改用烤盘烹制。”如今，好日子餐厅菜品以西兰花炒鸡片等传统菜品为主，融入小笼包、麻辣香锅等被美国人逐渐接受的新式中餐，还推出珍珠奶茶、湖南小炒肉等新菜品。

目前，君子食堂团队约100人，其中管理团队7人，门店8家，员工基本为美国当地人和其他族裔。在运营中，这样的人员组合出现了一些奇妙的“化学反应”。由于管理人员多为耶鲁大学“学霸”，他们的管理方式更像是一种研究过程。“我们每一个新的选址都会进行完整的人口分析，研发和操作都会进行完整的成本分析等一套数据分析。”张婉婷说。

员工安东尼来自美国，他对中国大厨像跳舞般的颠锅控火技巧惊叹不已。“我对中餐制作过程很感兴趣，但以前觉得这个过程太专业了，而我的同事来自各个族裔，大家经常需要使用两种语言交流。对我来说，这是一个了解中国文化的窗口，大家一起讨论制作中餐的过程非常有趣。”

未来，团队准备在美国将君子食堂开到200家，好日子餐厅开到3000—5000家。“食物是文化的载体，是连接中美两国文化、沟通两国人民情感的媒介之一。”赵勇说，希望通过君子食堂，让更多美国消费者认识一个更现代的中餐文化品牌；同时也让更多美国民众对中国饮食文化、中国文化产生更浓厚兴趣，促进中美民心相通。

德国华侨华人社团联合会近日在波恩举办纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年主题活动。中国驻德国使领馆代表、当地侨团代表、留学生及各界友好人士等近百人参加活动。

“今天，我们怀着崇高的敬意，在这里纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年。”德国华侨华人社团联合会主席吴伟泽致辞表示，历史是最好的教科书，也是最好的清醒剂。在新时代征程上，海外华侨华人将继续弘扬爱国主义精神，为实现中华民族伟大复兴的中国梦、促进世界和平与发展而不懈奋斗！

中国驻德国大使馆公使衔参赞唐晓燕在致辞中强调，中国人民抗日战争是世界反法西斯战争的东方主战场，3500万同胞的牺牲为人类和平事业作出不可磨灭的贡献。“海外侨胞始终与祖（籍）国血脉相连，我们以纪念活动告慰先烈，更要以史为鉴，共同推动国际秩序朝着更加公正合理方向发展。”

与会侨团代表纷纷表示，中国人民经过14年浴血奋战，与世界反法西斯力量并肩作战，最终赢得了正义的胜利，捍卫了人类和平与尊严。在这场波澜壮阔的斗争中，中华儿女展现了不畏强暴、百折不挠的伟大精神，彰显了天下兴亡、匹夫有责的家国情怀。

“我们纪念这场胜利，是为了铭记历史的深刻启示：和平来之不易，必须坚决捍卫；正义不可战胜，必须始终坚守；团结就是力量，必须代代传承。”大家表示，站在新的历史起点，缅怀所有为民族独立、人民解放献出生命的先烈和英雄，致敬那些曾在战火中守护文明火种的普通民众，同时呼吁国际社会共同维护以联合国为核心的国际体系，携手构建人类命运共同体，让战争的阴霾不再重现，让和平的阳光普照世界。

（来源：中新网）

## 加拿大阿尔伯塔省侨界举办纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年音乐会

作为加拿大阿尔伯塔省华侨华人纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年系列活动之一，由卡尔加里、埃德蒙顿两地多个华人团体携手举办的《和平之声》纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年音乐会近日在卡尔加里举行。

这场旨在以艺术形式传递和平理念的主题音乐会，由卡尔加里江浙上海联谊会、知音合唱团、卡城中华文化中心及埃德蒙顿江浙沪华侨联谊会联合主办，吸引了40多个华侨华人团体等参与。卡尔加里茉莉花合唱团、知音合唱团、埃德蒙顿江浙沪合唱团、卡尔加里女子合唱团、天赐之音儿童合唱团及快乐古筝乐团等联袂演出，为观众呈献了《黄河大合唱》《喀秋莎》《满江红》《霍元甲》《明天会更好》等中西经典乐章。

阿尔伯塔省省长丹妮尔·史密斯在贺信中表示，希望人们通过鼓舞人心的音乐向往致敬，并庆祝和平。

出席音乐会的中国驻卡尔加里总领事赵丽莹在致辞中表示，80年前，世界各国人民携手并肩奋力抗击法西斯，中国是这场战争的主战场之一。中国人民为争取和平与民族尊严，进行了艰苦卓绝的斗争，付出了巨大牺牲。让我们用音乐共同缅怀那些为世界和平献出生命的人们，以史为鉴，珍爱和平，团结协作，共创美好未来。

主办方代表、卡尔加里江浙上海联谊会会长陈炳生表示，希望通过这场音乐会让更多人铭记历史、珍惜当下，共同维护世界和平。

卡尔加里政界代表、卡尔加里和埃德蒙顿两地侨团代表等参加活动。

（来源：中新网）

## 首届“一带一路”华侨华人合作发展大会举办

本报电（冉芸菁）近日，第一届“一带一路”华侨华人合作发展大会在重庆举办，来自110余个国家和地区的500余名华侨华人代表与会，参会侨胞代表覆盖五大洲。

本次大会由中国侨联、重庆市人民政府、四川省人民政府共同主办，以“侨聚新丝路 携手向未来”为主题，以高质量共建“一带一路”八项行动为指引，将“稳外资”“稳外贸”作为重要内容。大会聚焦国内国际市场资源联动，着力发挥广大侨胞在推动我国高水平对外开放、高质量发展中的桥梁作用。

此次大会成果丰硕，共促成66个项目签约、签约金额437.905亿元。签约项目涉及绿色能源、跨境贸易、现代制造业、数字经济等领域。

大会启动了“一带一路”华商组织协作网。该协作网旨在整合全球华商资源，发挥华商网络在信息、渠道、人脉等方面的独特优势，打造“开放、共享、共赢”的全球华商合作新生态，为全球华商参与“一带一路”建设提供全方位、多层次的支撑，首批成员便汇聚了来自五大洲72个国家和地区的侨商侨团组织。

## 第十届“海科杯”海外华侨华人创新创业大赛启动

围绕五大赛道征集约400个高新科技项目

本报电（记者彭训文）第十届“海科杯”海外华侨华人创新创业大赛近日在四川成都启动。

据大赛组委会工作人员介绍，前九届大赛累计吸引39个国家和地区的4144个项目参赛，促成881个项目来川对接，252个优质项目落地，覆盖生物医药、智能制造、新材料节能环保等领域。

根据四川重点产业规划布局和组委会前期在相关市（州）调研梳理的人才技术需求，本届大赛围绕数字经济、绿色能源与新材料、高端装备制造、生物医药、文化创意产业等五大赛道，广泛征集约400个高新科技项目，并将邀请70个优质项目9月赴川参加半决赛和决赛，获得决赛一等奖的选手将得到10万元奖金。

相比往届，本届大赛有四大创新：一是新增四川省外国专家局和四川省人力资源和社会保障厅作为支持单位，将为海外高新项目团队来川创新创业提供更多政策支持和资源倾斜；二是

创新半决赛和决赛赛制，路演现场邀请川内企业现场观摩，让企业深入了解项目细节；三是增设项目人才专场对接会，搭建投资机构、相关高校、科研机构、企业与参赛选手“一对一”对接洽谈平台；四是参赛选手和拟落地市（州）联系更加紧密，精心安排前期对接、现场洽谈和后期考察，全方位提升落地精准度。

9月在川举办半决赛和决赛前，大赛组委会将在巴黎和香港举办分场比赛，在扩大提升“海科杯”海外影响力的同时，展现四川汇聚人才、推动创新的举措和成效。

四川省侨办主任、四川海外联谊会副会长朱永欧表示，科技进步是世界性、时代性课题，唯有开放合作才是正道，诚挚欢迎海内外华侨华人专业人士携优质项目来川发展。同时，他希望四川各市（州）进一步解放思想、创新举措，加强项目人才对接，为“海科杯”选手创新创业提供优质营商环境。



## 侨乡新貌

近日，江苏省扬州市东关街流光溢彩，人们品美食、赏夜景、看表演、享清凉。

近年来，扬州市不断丰富夜经济消费业态，开展多种夜间活动，打造集美食、观光、购物等于一体的古街夜经济消费圈，丰富市民游客夜生活。

孟德龙摄（人民视觉）