

在话题综艺节目《中餐厅》中，有一位全能的法国主厨。他是团队的全自动翻译机，在关键时刻开启中法双语自由切换模式；他是餐厅的掌勺大厨，从国风青花瓷慕斯到荷叶叫花鸡，一系列“功夫菜”赢得满堂喝彩。

在社交媒体上，他更是全网粉丝超过600万的“二声哥哥”，从巴黎的法式甜味可丽饼到中国的腐乳肘子饭，不论是中餐还是西餐，统统被他收入锅中。在他的评论区里，网友纷纷喊话“广坦主厨求教程”“广坦老师求点评”。

除了法国厨师、美食博主的身份，戴广坦还是一位来自上海的“洋女婿”。在上海待了15年的他，日渐观察着这座城市的更多变化。

电影《料理鼠王》中有一句经典台词：“你去哪？如果幸运，一路向前。”对于戴广坦而言，《中餐厅》让他有机会把中国美食带往海外，也让更多人认识了一个英俊中又带着点可爱，一心希望传播中国美食文化的法国人。

他说，未来希望通过自己的力量，在海外社交媒体上向更多的人分享自己对于中国美食的见解。



## 《中餐厅》里“二声哥哥”爆火出圈

# 上海“洋女婿”爱上本帮红烧肉

### 喜欢“二声哥哥”这个称呼

法国吉维尼小镇安静的海边，突然传出阵阵普通话的吆喝声，“新鲜出锅的麻辣烫，有人要吃吗？”“Chinese food, Do you want to try?”这些声音惹得周围的游客纷纷驻足，好奇地打量。

然而，在嘉宾们的卖力吆喝后，麻辣烫的销量并没有被明显带动。正在大家一筹莫展之际，戴广坦提出了免费试吃的建议。有人担心将正常分量的串串拿给游客品尝，当他们吃饱后，就不会选择购买，他狡黠一笑，说：“他们会不好意思，会过来回购的。”

这是热播综艺《中餐厅》中引发话题讨论的一幕，有人不禁发出疑问，为什么会选择在法国的海边售卖麻辣烫这种不符合法国人口味的辣味美食呢？

在戴广坦看来，能够向外国人分享中国受欢迎的菜品是一件有意义的事情。法国传统中人们是完全不吃辣的，对于他们而言，中国麻辣烫是一种全新的体验。

除了综艺大厨这层身份，戴广坦还是个在社交媒体上拥有超过600万粉丝的美食博主。《中餐厅》播出后，不少网友纷纷喊话戴广坦，表示想要学习同款红油麻辣烫。

倒入大葱、生姜等食材油煎提香，再加上郫县豆瓣酱和火锅底料进行翻炒，当锅内的汤汁沸腾，下入串好的食材任红油包裹，一份鲜香浓郁的麻辣烫就这样轻松拿下。通过短视频，戴广坦把他学习到的中国美食毫无保留地分享出来。截至目前，他在社交媒体上发布的麻辣烫制作视频已有数万网友点赞。

戴广坦的短视频总是有个经典开头：“大家好，我是广坦。”即使现在已经可以无障碍地使用普通话交流，但他的普通话似乎一直带着“法棍味”——每个字发音都是向上扬的二声调。于是，粉丝给他冠以“二声哥哥”的称号。

谈及这个称号，他笑言，这或许是自己一个特色，粉丝能够给自己起一个“小名”说明对自己很有感情。他表示，这样的称呼让他感到很亲切，在无形当中拉近了自己与粉丝的距离。

戴广坦告诉记者，自己很喜欢看粉丝反馈的“小作业”，有时在粉丝的一张照片里看到一大桌中餐里面有一盘自己发布过教程的法餐，还是很有感触的。

其中，一条关于勃艮第红酒炖牛肉的短视频评论区早已变成中法美食交流者的聚集地。有人发出自己做的炖牛肉照片，表示“来交作业了，每道工序都照着广坦视频做的，真的超好吃”；也有人向大家提出自己的疑惑，称自己做出来的



戴广坦和妻子

味道有些酸涩，是否有什么解决方法；还有人分享自己的操作经验，如何选择一款最合适的红酒让口感更好，用腊肥肉替代五花肉也能达到同样效果。

而在现实生活中，戴广坦也经常在上海的街头偶遇到喜欢他的粉丝。戴广坦回忆起，自己曾经在宠物店遇到一个二十多岁的男孩，向他展示了手机里面的十几张照片，全部都是自己跟着他的教程视频做的法国菜。他发现，这位粉丝尝试的都是一些要做很久且很难的功夫菜，甚至有一道菜要烤九个小时。在震惊之余，他感到心里暖暖的，第一次那么强烈地感受到，原来自己的视频能够帮助很多人增进他们的厨艺。

在戴广坦看来，美食可以激发人的好奇心，促使着人们了解更多美食背后的文化，“全世界没有人不喜欢吃好吃的东西，从美食切入，在我看来就是一个很好的方式。”

### “洋女婿”爱上本帮红烧肉

戴广坦已经在上海生活了15年。他还记得，第一次来上海是在同济大学读书，短暂地生活了6个月后就搬到了北京。但很快，一封来自上海的offer向他飞来。

“上海举办世界博览会期间，我所就读的法国博古斯学院需要在上海开一个分校，当时我的师傅就打电话问我是否愿意前往上海，我毫不犹豫地就答应了。”就这样，戴广坦再次回到了上海，并待到现在。

如果说人生有些事是命中注定，那么有些事

则纯属意外。在上海工作过程中，戴广坦邂逅了他的妻子，“她是上海人，对家乡特别有感情，总是喜欢拉着我分享她在上海喜欢的生活方式。”提到自己的爱人，戴广坦的眼神中满满的都是爱，直到回忆起身为“洋女婿”的他，第一次去岳父家作客，即使过了这么多年，面色中还是透露着些许紧张。那是他第一次真正地走进上海人家。

如今，在妻子和上海家人的影响下，戴广坦的口味也被影响，响油鳝丝、八宝葫芦鸭、排骨年糕……他开始学做一道道上海美食，但在他心中排名第一的却是本帮红烧肉，“我上次回法国给家人做了一大桌中餐，最受欢迎的就是这道菜，我姐夫甚至让我现场教他怎么做，现在他几乎每周都要做一次。”

在戴广坦眼中，上海菜的最大特色就是融合，因为受到了很多地方的影响，在他眼中，这些美食背后代表着的就是上海的包容，“我还观察到现在上海菜的一个发展趋势，那就是涌现出不少做创意菜的年轻厨师，他们正在用更加个性化的方式传承上海菜。”

在上海，戴广坦不止是锅碗瓢盆的生活，还有街头巷尾的诗意。他喜欢在上海到处City-walk，喜欢在苏州河沿岸散步，也喜欢去徐汇西岸的美术馆逛展。他发现，这些年来城市更新有个很明显的变化，那就是非商业区域明显在增多，供市民休闲娱乐的场所变多了。

身为法国人的他，在这座罗曼蒂克的城市里，总会必不可少地被问到对浪漫的理解。这次，戴广坦向记者分享了他的一个特别观点，“其实很多人觉得我们法国人很松弛，工作不用太紧太卷，包括来上海也一样。但其实，你想要过一种有意义的生活都要很努力，就像我的姐姐，她下午五点半下班后，还要一个人带三个小孩。我想，这就是我眼中的‘C'est la vie.’（编者注：这就是生活）”

### 想在海外社交平台教学中餐

戴广坦现在能确定的一件事，就是留在中国，留在上海。

聊起喜欢上海的理由，这位法国人瞬间打开自己的话匣。在他眼中，这座城市的规划做得特别好，“作为一个超大城市，虽然囊括了众多人口，但交通还是很通顺，外国人在这里生活的方便度、舒服度也越来越高，很多国外的食材或者东西都可以买到。不想入乡随俗改变自己的口味也没关系。”

活力满满、创新，这是戴广坦

提到最多的两个词。他觉得上海有很多机会接触到新的东西，多种元素放在一起，就会让自己有想法，想去尝试，想去创业。而在创业的过程中，他也发现在上海开公司，办理各种证件的手续是非常顺利的。即使作为外国人，也能清楚地了解相关程序。

戴广坦笑言，自己开了五家公司，当记者发出啧啧的称赞声时，他突然话锋一转，两手一摊，耸了耸肩然后说道：“可现在只剩一个了。”他的脸上没有显露出一丝窘迫，反而整个人散发着一股由内而外的松弛感。他说，自己在发现新的事情之后，就努力去做，失败后再去尝试，反反复复，倒也乐此不疲。

戴广坦发现，目前中国很多东西都需要在手机上进行线上操作。对于已经完全适应这种生活方式的他们而言，是带来了极大的便利。但对于想来中国旅游的老外却显得不那么友好，例如打车、坐地铁等都是不方便，有些人过来旅游不想这么复杂，但却又不得不复杂起来。“感觉外国人来中国一个月之前就要做攻略，下载各种APP、下载各种东西。”

随着中国免签“朋友圈”的不断扩容，外国游客来中国旅游变得更加便利，越来越多的老外选择背起行囊，在上海来一场独特的“China Travel”。在住宿方面，戴广坦还发现了一个值得优化的细节，有些酒店对于是否接待外宾方面表述不清，等到外国人抵达之后，才被告知此处无法入住。前台工作人员讲不来英文，老外也被弄得一头雾水，双方只能尴尬地面对面相觑，或者连比带划地打起手语。“我觉得酒店可以找一个合适的方式解释，提前说清楚情况和原因会更好。”

虽然《中餐厅》带来的热度总有一天会褪去，但对于戴广坦而言，自己传播中国美食的这份热情却如同细水长流。谈起未来的打算，他说，想要在海外社交媒体上分享如何学做中餐，将自己学到的精髓传播出去。

他发现，许多外国人对中餐的认知还停留在表面，他们分不清中国的各色菜系，也搞不清楚生抽、老抽、蚝油到底有什么区别，所以他想以美食为桥梁，通过自己的力量让更多人了解中餐，了解其背后的文化内涵。

戴广坦相信，从外国人的角度看中餐，一定是一种全新的体验。“虽然同时操作两个账号会更累，但想要过一个有意义、丰富的生活，还是要付出很多努力。”

文 / 晨报首席记者 牛强  
实习生 张语  
图 / 受访者供图



扫码观看视频