



上海饕餮，来自远方却是故乡

周波希望从“百县百品”找到自己正在寻觅的美味，也期待着上海对口帮扶地区的产品里有更多他未曾了解的惊喜。

□记者 | 黄祺

6月初的上海，疫情封控后街道逐渐热闹起来，周波的餐厅暂时还不能接待堂食，但外卖的生意依然不错。

休息时周波常回想未受疫情影响时餐厅里的喧闹：华灯初上，上海繁华市区里，饕客们开始寻觅美味。

在这座快节奏的国际化都市，

上图：云南省大理白族自治州云龙县诺邓镇诺邓村四组，因制作诺邓火腿受益村民。

一顿让人食指大动的晚餐早已远远超越了“吃饱”的功用，它是都市人对自己的犒赏，人们通过食物在日常生活中寻找乐趣甚至“意义”。

而对于浸淫西餐行业二十年的上海厨师周波而言，制作一桌精致的菜肴也超越了技艺的展示，更关乎情怀——完全用中国本土食材制作西餐，发掘中国食材的潜力，让

世界各地的食客为之惊叹。

棕榈芯、松茸——产地云南，牦牛肉——产地青海，迷你胡萝卜——产地大兴安岭，节瓜——产地上海……在周波的餐厅里，按照季节更新的菜单上标注了每道菜看食材的产地，菜肴的制作方法来自西方，但食材却忠实保留了它们在产地老百姓中世代代流传的风味。