



上图：周波在厨房制作美食。

图片由受访者提供

周波和团队此前花了五年时间行走全国各地，将这些或熟悉或陌生的食材带到上海，开了一家完全用中国食材制作西餐的餐厅，也是迄今国内唯一坚持完全使用本土食材的西餐厅。餐厅使用的每一种食材背后，可能是一家勤劳的农户，可能是上海对口帮扶建立的合作社，可能是回乡创业的年轻人。

中国人对本土食材的味觉敏感早已深深埋进我们的基因，无论它们变成什么样子，当舌尖与食材触碰，乡愁就会弥散开来。云南、青海、西藏、新疆、四川……“天边”的美食通过饭桌与上海联系起来；地道的中国食材与广阔的大千世界，连接起来。

## 超出想象的中国食材

把来自云南的新鲜松茸浸入水

中，低温慢煮数小时，取出后打成酱汁，与冰激凌底酱混合，放入冰激凌制作设备搅拌到顺滑，摆盘——松茸冰激凌完成。

“爱的爱死，恨的恨死。”周波这样总结食客对这道创新甜品的评价。

松茸，自然生于海拔2000米—4000米及以上的任何污染的松树和栎树自然杂交林中，由于松茸生长发育对环境条件要求严格，难以人工栽培。松茸的生长十分缓慢，一般5—6年才有可能产出松茸。而每年采摘松茸的季节只有7—8月的雨季，松茸一旦长出，需要在3—5天内采挖，才能保证新鲜和营养。

正是因为松茸特殊的风味以及“脆弱体质”，松茸一直是西餐中的明珠，只是西方人大多只知道日本松茸，而并不知道中国的云南和东北也是松茸的产地。

松茸通常的吃法是油煎或者煮

汤，但周波认为，水煮的方式最完整地保留了松茸本身的风味，冰激凌则仿佛“封印”了这种独特的美味，让人们有机会在口中仔细品尝。对于那些难以接受松茸变成甜品的食客而言，这道菜实在是有些刺激。“我觉得很正常，我相信如果不带成见，你会发现它的美妙之处。”

就像这一道松茸冰激凌，中国本土食材做西餐，往往要打破大家固有的想象。过去的五年，周波和团队做的就是这一件事——寻找本土食材，把它们开发成西餐菜肴，形式改变的同时又保留食材本来的魅力。

周波团队会去寻找中国人熟悉的食材，也会去发掘中国人不太吃但却产于中国的食材，比如棕榈芯。

棕榈芯在西餐中被誉为“蔬菜之王”，桫欏树主要产于南美洲亚马孙河流域和周边地区，产量有限，味道鲜美。同样位于热带