

的云南西双版纳，其实也有栲恩特棕榈树生长，2022年春节前的西双版纳之行，周波和同事一起找到了可以供应棕榈芯的农场。

回到上海，产自西双版纳的棕榈芯制作的菜肴登上新一季菜单，食客们第一次知道原来云南也有棕榈芯。

周波最初学习的是中餐制作，机缘巧合从事西餐餐饮，曾在西班牙和美国的米其林餐厅工作，不仅熟悉西餐的制作，还醉心于西餐菜式的创新。回国后，他把注意力放在了用中国本土食材创新菜式上，一边到大江南北寻访食材，一边培训中国年轻的西餐厨师如何创新。他将数年间寻找和研发的新菜品汇集成一本书，希望启发更多的西餐厨师对中国本土食材做更大胆的创新。

开设一家完全使用中国本土食材的西餐厅是周波的梦想。中国记载下来可食用的草本植物有2000多种，每个不同的地方都有不同的动物食材，还有每个地方特产的香料和调味品。他说：“作为中国人，生而就有五千年的历史沉淀下来的

菜系可以学习，这是很幸运、很值得骄傲的事。”

## 将“地道”摆上都市餐桌

中医药材讲究“道地”，而中国人说到食材，也讲究“地道”。

“地道”的味道不仅来自食材本身，还有与之相左右的配菜和调料。所谓“一方水土养一方人”，所谓“靠山吃山靠水吃水”，一种食材在当地的烹饪方法，与当地的环境、物产、文化息息相关。

周波团队曾研发一种产于云南的鸡的做法。云南汽锅鸡是滇菜系中非常有名的一道传统菜肴，由此可以看出，云南人对如何用鸡烧汤是非常讲究的。周波希望将云南鸡汤融入到自己的西餐菜单中。多次尝试、各种搭配，周波发现鸡汤似乎总是缺少“灵魂”。一次尝试中，周波向汤中投入上乘的云南普洱茶，一时间香气四溢，原来云南的鸡就是要跟云南的茶在一起，才能激发出最“地道”的滋味。

烹饪的方式也关系到味道，如



果一种食材在当地主要是用炭烤来烹饪，那么在周波上海的厨房里，调味料和配菜可能不同，但炭烤这一点却得以保留。

为了每季更新菜单，周波团队需要不断寻找当季的、来自全国各地的新鲜食材。普通的餐厅一般都有固定的供应商，但周波的餐厅需要不断寻找新的食材，这成为餐厅开业之初遇到的一个烦恼。后来，每次找到钟意的食材后，团队会确定一个当地朋友或者食材经销商作为供货商，渠道渐渐稳定下来。

在一位餐厅顾客的介绍下，周波开始到开设在上海市中心商场内的“上海市消费帮扶百县百品直营店”物色食材。

“百县百品”是上海与对口帮扶地区联手打造的面向大众的特色产品销售平台，全市已经开设了19家百县百品直营店。上海新一轮“百县百品”推荐目录已收录了9大类505个帮扶产品。之前“百县百品”销售的各地特产主要去了居民家庭的餐桌，这一次，周波想要挑选一些用到他的西餐菜单中。

云南大理的诺邓火腿、新疆喀什的巴旦木油、西藏日喀则的青稞……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。“这种供货方式值得尝试，因为产品有产地政府相关部门的质量把关，我相信可以符合我们餐厅的标准。如果我们通过采购还能乡村振兴做一些贡献，那就是一件更有意义的事了。”

人无论走多远，味觉总会提醒他自哪里出发。都市也好乡村也好，一切美好都是故乡。☒



左图：周波（左）在云南省集上寻找“地道”食材。图片由受访者提供