

跟三位外籍主厨面对面，听他们讲述——

我在中国做美食

本报记者 李婕 廖睿灵

法餐的优雅、巴西菜的奔放、墨西哥菜的热烈……如今，在中国都市里，可以轻松找到几乎来自全世界的风味。

如果说每一道菜都是远方的来信，那每一位厨师都是文化的使者。他们带着故乡的配方，也带着对这片土地的诚意，走进街头巷尾，走进中国人的日常。

在中国这样一个全球公认的美食大国当厨师是一种什么样的体验？这些外国主厨身上有着怎样的故事？他们如何把家乡味道呈现给中国食客？本报记者采访了3位主厨，来看他们的故事。

法国厨师 Romain Desavis:

“把中国消费者喜欢的元素加进曲奇里”



“你们喜欢胡萝卜吗？为什么喜欢或者不喜欢？”
“请帮我看看新视频的封面，你们觉得哪一张更好？”……

在“MiAM 曲奇”的微信群里，品牌创始人 Romain Desavis 时不时就会抛出新问题。大家你一言我一语，讨论得火热不热闹。

Romain 的法语发音，类似中文“河马”——这也是他中文名的由来。在 B 站、小红书等平台搜索“主厨河马”，还能发现这是一位粉丝量超 10 万的外国网红。从北京烤鸭三明治、法派“狮子头”，到瑞士薯饼、法式小泡芙……各式各样的中西方美食烹饪视频，让人看了眼花缭乱。

约 9 年前，河马来到了中国。彼时，他同时穿梭在法国、加拿大、中国三地工作生活。“那时，我在北京遇到了现在的妻子，于是留在了这里。”他说。

一个有多多年北美生活经验的法国主厨在中国创业，做些啥？河马想到了北美地区传统甜品——曲奇。“曲奇本身不新奇，但怎么做得有意思，并不简单。”河马说，“作为法国人，我一想把曲奇做得漂亮，二想多尝试口味创新。所以每隔一段时间，我们就会推出新品。”

曲奇如何做出新意？河马想到，把自己在中国的所见所闻融入曲奇里。“比如提到北京，很多人会想到冰糖葫芦，我花了一年多时间，研发了一款冰糖葫芦曲奇，从内馅山楂的酸度到外皮的脆甜，反反复复做了多次实验，保证每咬一口曲奇都能尝到冰糖葫芦味。”河马说，“前阵子，我在重庆看到当地人吃的一款小吃，用糍粑把油条裹起来，再在表面撒上黄豆粉、芝麻等，我当时就想，‘我也要把这个元素放进我的曲奇里’。最近，我就在忙这个事儿。”

汤圆曲奇、冰糖葫芦曲奇、糯米饭曲奇……对于河马来说，曲奇就像承载创意的载体，“核心就是，把中国消费者和自己喜欢的元素加进曲奇里”。

“我们经常在中国不同的城市参加美食节，每次都会邀请消费者加入微信群，日常我有什么新想法，就会在群里和大家聊聊，问问他们喜欢什么、不喜欢什么。”最近，河马刚参加了一场在上海举办的“面包节”，他惊讶地发现，很多消费者对胡萝卜口味的曲奇“不太感冒”，所以他打算再做些别的尝试。

“和消费者的互动特别重要。”河马说，视频账号里的所有评论他都会一一回复，“打磨”的过程中，他也摸清了许多中国消费者的饮食偏好：北京的食客最爱巧克力核桃味的曲奇；咖啡味曲奇在咖啡文化浓厚的上海卖得更好；在深圳，当地消费者更爱草莓味曲奇……

“中国消费者对于新产品的好奇心、接受度很高，中



国饮食文化博大精深，给我的曲奇带来了许多创新灵感。我会继续创新、融合，给消费者带去更多惊喜。”河马说。

巴西主厨 Wellington Oliveira de Melo:

“一路走来，收获太多机遇”



放下行李箱，换上厨师服，随后便一头钻进了后厨。3月24日，拉蒂娜餐厅首席巴西总厨 Wellington Oliveira de Melo 从上海到北京出差，进厨房是他的第一件事。

主打巴西烤肉的拉蒂娜餐厅已在中国开出了 20 多家店，菜品质量和口味是否稳定，出品好不好，这是 Wellington 最挂心的事。奔波在中国各大城市门店，也就成了他日常工作的一部分。但这一切，是当年那个因为家庭经济原因而早早学厨的巴西男孩不敢想象的事情。

22 年前，28 岁的 Wellington 在巴西当厨师，一个偶然的机会，他从朋友那里获得了来到中国的邀请。抱着试一试的态度，他开始了自己的中国之旅，没想到这样一来就是 22 年。“本来是想待一年，因为家人都在巴西，但这里的一切让我无法离开。” Wellington 说，中国早已是他的第二故乡。

刚开始确实有一些挑战。但 Wellington 善于从中国消费者的口味出发，去寻找它与巴西风味之间的最大公约数。比如餐厅内的红薯紫薯沙拉，就源自 Wellington 的一次灵感迸发。“红薯、紫薯，它们在我的家乡和中国都是很常见的食材，能不能用巴西沙拉的做法去烹饪？” Wellington 选择了简单的烹饪和调味，没想到一经推出，在餐厅里大受欢迎。如今，这款沙拉已经成为菜单上的常驻单品。

对主厨来说，最有成就感的事情，莫过于把熟悉的家乡味道带给更多消费者并获得认可。比如，有店里的常客会多点一份 Wellington 从小吃到的黑豆饭打包带走；餐厅推出的红烩海鲜备受喜爱，被比作川菜里的麻婆豆腐，这些都是让 Wellington 感到幸福的时刻。

在中国工作、生活 22 年，中国多元博大的饮食文化也深深吸引着 Wellington。他说，如今他一日三餐中八九成变成了中餐，红烧肉和酸菜鱼是他的最爱。而最让他震撼的，还是中国经济社会的蓬勃发展。“我住在上海，从外滩到临港新区，真是一天一个变化，不敢想象。” Wellington 说，更重要的是，普通中国人的生活也越来越好。

22 年，Wellington 也见证了中国消费市场和餐饮行业的发展变化。拉蒂娜餐厅从 1 家变成了 20 多家，Wellington 也从一个普通厨师变成了首席巴西总厨。如今，他也在

积极拥抱 AI，拥抱消费升级带来的崭新机遇。“比如，我们借助美团 AI 工具智能掌柜，可以更好地分析数据和趋势，更快解决问题、找准方向。”今年，他们还打算新开 5 家门店。

回望这一路历程，Wellington 说，“中国真的给了我太多机遇。”

美籍墨西哥主厨 Marcus Medina:

“不想退休，未来会一直在这里”



“这是一个漫长的故事。”在坐落于北京蓝色港湾的 Q MEX 库迈墨西哥餐吧，69 岁的行政总厨、美籍墨西哥厨师 Marcus Medina 这样形容他与这家餐厅结缘的经历。

那是 2011 年，已经在美国纽约、洛杉矶等地餐饮业深耕了近 30 年的 Marcus 希望寻找新的发展机会。他到世界各地旅行、游历，同时也来到了中国。而就在北京旅行的一两天时间内，他刚好在街头看到一家墨西哥餐厅——“餐厅里推出的菜品看起来很像墨西哥，但又不是那么墨西哥。”他这样形容道。但总而言之，意外的发现让他惊喜，随后推门而入介绍自己，为此后这个长达 15 年的故事写下奇妙的开头。

用现在时髦的话说，Marcus 在自己 54 岁时毅然开启了新赛道。但伏笔其实早已埋下。上世纪 90 年代中期，Marcus 曾到访中国，以香辣为特色的湘菜让他印象深刻。15 年前，当他在世界各地为新的餐厅、新的生意机会物色选址时，中国再一次跃上心头。“中国经济充满活力，发展势头强劲，人们拥抱新鲜的食物和体验。” Marcus 说，这种种因素，吸引他留在中国，并在时间的累积中不断得到验证。

2012 年，Marcus 和来自美国、德国、中国的合伙人一起在北京开出第一家 Q MEX 餐厅。塔可、玉米卷饼、法基塔……这些源自墨西哥的风味逐渐被中国消费者接受和喜爱。谈到这里，Marcus 认为自己是幸运的，因为墨西哥菜和中餐有着许多相似之处——比如，塔可像是没封口的饺子，这也让墨西哥菜更能走近中国消费者。

当然，口味总在变化。现在的墨西哥菜跟 Marcus 几十年前在厨师学校学习时的墨西哥菜已经不一样了，在中国市场上，它同样不断演变，一个体现就是餐厅的招牌菜品在不断变化。“一年之中，我们有季节性菜单，也有大的菜单更新，因为要提供更符合当下的食物。” Marcus 说，现在大家注重食材的新鲜和健康，所以他非常关注这一点。

作为行政总厨，Marcus 有他跟消费者互动的独特方式，兼具“古朴与现代”感。“古朴”的是，他依旧喜欢清理客人的餐桌，去看看哪些菜品光盘了，哪些被剩下了，顺便跟客人聊上几句。“这样的观察，对保持市场敏锐非常重要。”他说。“现代”的是，他也善于从大数据中寻找创新方向，比如，餐厅结合美团数据推出的新春限定双人套餐等上线后热销。他希望，借助数据工具，可以让消费者不论家庭聚餐，还是朋友小聚都能拥有妥帖的选择。

在中国 15 年，Marcus 和创业伙伴已经开出 5 家 Q Mex 餐厅。今年他们还计划走出北京，在中国南方城市开始新的探索。而这位 69 岁的主厨亦是不觉疲倦，没有任何退休的打算。“未来会一直在中国，这是我在地球上最喜欢的地方之一。” Marcus 说。

用上三百八十多米长的指针式喷灌机——

沙漠边也能种小麦

本报记者 尚峻峥文并图

入春，正是冬小麦返青拔节时。在塔克拉玛干沙漠南缘的新疆昆玉市，8200 余亩小麦种植基地的返青保苗率保持在 90% 以上。这里看不到农人的身影，只见一台台“大家伙”在一块块圆形麦田里悠然作业。

这些“大家伙”是指针式喷灌机，长 380 多米。记者走到支座旁近距离观察发现，一个个喷头从上方水管处垂下，像花洒一样，把麦苗冲洗得绿油油。

“浇水施肥有指针式喷灌机，巡田有无人机，自己下地少了，作物长势却更好。”从不远处办公室赶来田边的种植基地管理员李道庆介绍，种植基地被均分为 12 个圆形地块，喷灌机的支座就设在每块麦田的正中央。只要调好参数、加足肥料，一键开机，很少需要人工参与，自动化程度高，省时省力、高效便捷。

从高空俯瞰，圆形麦田似钟表的表盘，长长的喷灌机犹如指针，以支座为轴缓慢地做匀速圆周运动。

有多慢？“现在已经设置了最快速率，‘走’完一圈也要 9 个半小时。”李道庆说。

慢慢咋决定？“苗子‘猫’了一冬天，终于返青，要勤浇水，选好时机追肥，让苗子‘吃饱饭’，更敦实，更有劲儿往上长。等长高了，打肥的频率就要降低，速率也跟着降低，‘走’完一圈差不多得 36 个小时。”

别看李道庆说得头头是道，实际上他接触这个新设备才半年。2024 年，这片种植基地所在地还是连绵的沙丘，昆玉市把增粮与治沙结合，将沙丘平整为可以耕种作物的土地，交由新疆昆玉农业投资有限责任公司运营。为解决沙漠种植中的用水难题，基地配套修建了蓄水池，通过管网将水引至田间地头。

刚开始试种时用了滴灌，结果风沙一来，苗子被“拍死”不少，“幸存的也长得特别矮，没产量。”种植基地负责人崔刚说，在沙漠新开土地上耕种，先把苗保住才能谈保产量。

崔刚刚到同塔克拉玛干沙漠南缘的和田地区调研，发现相较于滴灌，喷灌在干旱少雨、风沙多的地区能更好好保苗。传统的平移式喷灌机在移动过程中经常要在沿线更换插座通电，至少需要 1 个人全程看护，“有了指针式喷灌机，过去 30 个人的活，现在 4 个人就能干。”

站在田间远望，沙丘正“伺机而动”，只待起风时席卷而来。抗住风沙，苗子才保得住。

“指针式喷灌机不停旋转，喷头洒水，让土地保持湿润。风沙来袭时，沙子在麦田边缘遇到湿润的土地就快速沉降，虽然牺牲了边缘小部分苗子，但保护了内圈绝大多数。”崔刚说，新开土地前期通过喷灌机压沙来保苗，后期随着防护林的栽种和成长，风沙会被进一步阻挡。

喷头洒出的水，也有妙用。在沙漠边缘，不时吹来的风沙给植物蒙上了浮尘，而喷头持续洒水，就像给苗子淋浴，洗去浮尘，麦苗能更好吸收阳光，进行光合作用。

沙漠里，干热风的频频光顾会让小麦水分失衡，影响灌浆。喷头洒水过程中产生的雾化水汽，能一定程度上提高田间空气湿度，改善小气候。

指针走过一圈又一圈，漫漫黄沙边的青青麦田正在茁壮成长。



塔克拉玛干沙漠南缘的小麦种植基地，指针式喷灌机正在作业。



题图：消费者在贵州省贵阳市一家餐厅用餐。新华社记者 杨文斌摄

本文其余图片均由受访者提供