

意大利人失去了一些重要的价值观，你们中国人却还保留着

主厨保罗的视频系列已经持续一年多了，在这段时间里他一共分享了两百多道食谱。他不仅教大家做各种菜品和点心，也一脸自豪地分享过用摩卡壶做纯正的意式咖啡，他自制的健康蔬果汁系列总是能得到粉丝的高赞。

他难道不怕自己的配方被别的厨师学走吗？保罗回答道：“我可不是可口可乐先生（注：可口可乐的配方一百多年来始终是绝对机密），我没有什么秘密怕被偷去。”

同样的配方在不同的厨师手里味道永远是不一样的。保罗告诉我们，他祖母做的肉丸是一绝，ROMA 餐厅的菜单上也有意式肉丸这道菜。“它们超好吃，也许是全上海最好吃的肉丸，但它们的味道和我祖母做的还是不完全一样。她的双手能赋予肉丸一种特殊的味道，这种味道用我的双手做不出来。同样的道理，其他人可以照搬我的食谱，如果他们照此作出了可口的菜品，我为他们感到高兴。但他们作出的口味不可能和我一样，因为手部的触感是非常重要的。”

在保罗看来，人们并没有意识到意大利和中国在饮食文化上有多么相似。“和中国人一样，意大利人对于食物的原始热情也是从家常菜萌发的。当你还是个孩子的时候，祖母会教你做人生第一份意大利面，第一个派。一开始你只当是游戏，但渐渐的激情开始在你身体里生根发芽。”

事实上，两国之间的这种接近性遍布在日常生活的各个方面。保罗记得自己刚来上海的时候，大家都关切地对他说：“骑电动车的时候要当心啊！这里交通太繁忙了！”

“他们真应该去罗马试试骑电动车。”回忆起这段让他不禁大笑，“和罗马比起来，这里就是天堂。”

“在生意场上，中国人和意大利人的观念同样相像。对于我们来说，人和人之间的关系是非常重要的。在中国，他们叫‘关系’，英语里叫‘connection’。我们做生意的时候需要倚赖对人的信赖感，而不是光看盈利数字。如果你对一个信得过的人做生意，也许一开始数字并不好看，但迟早会成功；如果那个人不对，生意迟早会失败。对于这点，中国人和意大利人同样坚信。”

但让他感到伤感的是，在如今的意大利，人们失去了那些很重要的价值观，“而你们中国人仍然还保留着。”保罗说，“我不在乎其他的西方国家怎么样，因为意大利和希腊是最古老的，我们应该保留这些价值观。但我们失去了家庭的观念；失去了尊老爱幼的观念；失去了牺牲的观念……”

过去年代里那些普遍的美德，如今已得不到意大利人的共识。

“比如说，我们失去了互相帮助的常识。过去三年，我在上海经历了两次长时间的居家隔离。我亲眼看到在这里，人们之间是如何互帮互助的。而且在这里，人们仍然以勤奋工作为荣。而在意大利，大家已经不想再努力了。”

他补充，自己说的是整体情况，并非所有人都这样。

“不幸的是，我的祖国作为一个整体正在渐渐迷失自己。人们总是试图找捷径走，不愿作出牺牲，不愿努力。但他们错了，世界上并没有轻松得来的事。只有一种例外，‘或许当你从事着一份自己热爱的工作，做自己所爱的事时所赚的钱，会轻松一些吧。’”

文/晨报记者 沈坤或 实习生 曹金杰 图/受访者供图



保罗打算把孩子们都转到上海来读书



餐厅员工为保罗庆生

你把一天中最重要的时刻交给我，我就有责任把它变得美好

从今年1月以来，ROMA 的生意终于渐渐走上了正轨。保罗永远是店里最忙碌的人，他不在厨房的时候，就是在接待客人，他甚至经常亲自为顾客上菜。他说，相比老板，自己更愿意做团队中的领头人。

“父亲总是告诫我：如果你想经营一门生意，你就得无论哪方面都比自己的员工做得更好。否则，你就无法训练他们，就无法领导他们。”

在保罗的家乡罗马，他的父亲在市中心的圣彼得广场上经营着一家家酒店。18岁高中毕业后，保罗就开始投入餐饮行业。一开始作为自家酒店的餐厅经理，25岁起便开始担任主厨。

来中国前几年，他自己又独立开了家精品酒店。虽然只有45个房间，但走的是奢华路线。在那里，他组织过不少牌局，牌局的常客之一就是罗马足球俱乐部历史上最伟大的球员弗朗切斯科·托蒂。托蒂是保罗的好友，两人的孩子从小在一起长大。

他把自己在意大利学到的管理经验带到了 ROMA 餐厅，“餐厅不仅仅出售食物，也出售体验，是从装修设计到服务，再到食物的一套完整体验。我们也许做不了全上海最好的匹萨，但怎么把匹萨好好地送到客人面前，我敢说自己也还在行。”

有时候，他觉得自己不仅是在干一份工作，更像承担了一项使命，“因为你外出吃一顿正餐的时候，意味着你要么正好休息，要么有非常重要的商务会谈。无论哪种情况，这顿饭都是你一天中最重要的时刻。你把这段时间交给了我，让它变得尽可能美好就是我的责任。”

餐厅直到去年7月才恢复营业，到现在刚满一年。保罗觉得餐厅才刚刚走上正轨，自己必须处处都照着着点。

“我想让顾客明白，我离他们很近，有事第一时间就能找到我；我也想和自己的团队更亲近一些，因为他们所有人都不容易。如果他们感到我就在自己身边，就会让他们更有自信，更有安全感。”

他在餐饮行业30年了，30年的经验告诉他，这一行绝没有轻易的成功。

“我们都有挣扎的时候，重要的是态度。如果你生来消极，并无助于解决问题。我的天性如此，我是个积极的人，而且精力十足，充满干劲。就像我们此刻面前放着的这半杯水，有人说它满满，有人说它空空。水就在这里，取决于你怎么看它。每个人都会遇到问题，问题本来就是为了解决才会出现的，相信自己，勤勤恳恳地工作到最后，你就可以成功。”

上海人很懂吃喝，你糊弄不了他们

在中国，成功的机率也许更高，他是这么认为的。“人们以前都说美国梦，我想，到了21世纪的今天，我们都在实现自己的中国梦。”

在过去三年中，他没有一刻产生过离开念头。“因为我相信这个国家。”他说，“我离开意大利的时候是40岁，我还曾经在美国住过一年。所以我十分清楚这些西方民主的体系是怎么运作的，我的选择是中国。我不想对别的国家指指点点，但我可以谈谈自己的国家。”

“意大利是世界上最美的国家，它有悠久的历史 and 伟大的艺术，世界上70%的艺术品出自意大利人的手。去意大利旅游是让人惊爆的，但生活在意大利就是一场灾难。这里的经济死水一潭，不仅是意大利，如果和中国比的话，欧洲多多少少都是这样。”保罗强调，这只是他个人的观点。

“两千多年前，世界上只有两个大国，罗马帝国和中国。什么法国、德国、

韩国、日本，都是后面才有的。我们意大利人曾经创造过历史，但我们没能保持下去。我们迷失了，太多的腐败，太不讲规则。今日西方国家的民主意味着每个人都可以随心所欲。当然会有一些例外，有的国家比另一些要强，但情况多少都大同小异。”

所以他希望能在上海生活得更长久，他正在想办法把自己的孩子转到这里来读书，因为这儿能为他们提供更多机会。“在上海，人们的思想更开放，你可以遇到来自世界各地的人。”

作为一个喝不到正宗 Espresso（意式浓缩咖啡）就活不下去的意大利人，保罗热爱上海的另一个理由在于这里有很多好的咖啡店，能制作最经典的 Espresso。

“不瞎说，上海人对于吃喝越来越在行。这是我觉得这里属于中国，也属于世界的原因，你不可能在这些事情上糊弄上海人，你糊弄不了他们。”



保罗在介绍餐厅的部分葡萄酒



与意大利球星托蒂是好友，去年教上海人做居家简餐迅速走红

大厨保罗：我第一眼就爱上了这里

和粉丝一起分享对于烹饪的爱和热情

去年三月中下旬，保罗的生意搭档向他提议：“多拍些做菜的视频发到网上吧，这样有助于推广你自己和餐厅的形象。”

他说 OK，为什么不呢？说干就干，他先在餐厅里录了两个视频，分别教大家做圣女果意面和卡博纳拉意面，两款都是传统经典的意面代表。视频的后期剪辑，都交给了专业的团队制作。

一个星期后，他在家录着，并早已忘记了视频那档子事。那名搭档却在此时给他发来最初两条视频的数据，“你看看，数据真不错，8000 观看量，你应该坚持做下去。”她说。

“可是我怎么做呢？我几乎没有食材，能拍点什么？”保罗有些犯难，“而且，一开始我们有团队，现在只有我一个人而已。”但她打消了保罗的顾虑：“别担心，就用手机拍，利用你手头现有的菜做就行。”

所以一开始，他利用的都是政府发放的物资。“让我想想，有米饭、卷心菜、土豆，然后我就开始用这些仅有的食材做饭了。”

他努力做到一周三更，在完成了自己的烹饪部分后，由搭档负责所有后期的剪辑，包括加字幕和关键词，配乐等。“我只是分享了烹饪的过程而已，但这个成功（指自己的视频账号已有近百万粉丝），一年后小小的成功，主要的功劳是我搭档的。”

粉丝们热烈地和保罗互动，他们纷纷给他发来了自制食物的视频，其中甚至包括很多孩子。

“他们按照我教的方法做了意面、披萨、派和面包，他们非常享受其中的过程。”他并不想夸大自己视频的意义，“我不过像教自己的孩子做菜一样，就像在意大利的某个周日早晨，我正好有时间，于是叫醒自己的

孩子吧’，我们一起做家庭自制披萨吧’，你可以想象他们会多么兴奋。”

网友们的私信和评论鱼贯而入：“每天看你的做菜视频是居家日子里最快乐的事”；“这个意大利人真是太可爱了”……

在一条美式炸薯饼和炒鸡蛋三明治的视频下面，有粉丝留言，“自从在家做饭以来，我和我的家人今天早上吃了一顿最棒的早餐，感谢分享视频。”保罗动情回复：“这就是我做这项工作的意义。”

他的心愿很简单：在那段特殊的时期里，和看自己视频的粉丝们一起分享对于烹饪爱和热情。

保罗热爱烹饪，对他来说，世界上没有一种食材是无趣的。就连那两个月里让无数上海人吃到吐的卷心菜，在他看来也是超级有用的食材。

“妈妈咪呀，你想象不到卷心菜能用来做多少种食物！我用它做卷心菜饭，它也可以和土豆一起做汤，还可以做卷心菜煎蛋卷！”



保罗分享自己对于意大利和中国相似性和差异性的观点

疫情期间得到政府帮助，而我甚至不是中国人

然而在现实中，保罗当时的内心是煎熬的。ROMA 是他和上海开的第四家餐厅，他为此几乎花光了积蓄。他信心十足：虽然这座城市里已经有很多意大利餐厅，未来还将有更多，它们中甚至不乏米其林星级餐厅，但凭他的努力和热忱一定能成功。会成功的，只要恢复营业，但什么时候恢复呢？他每天都在等待和期盼中度过……

2014年，保罗在几个朋友的“撺掇”下第一次来到上海。那些朋友都是曾在上海生活过的意大利人，他们说：“为什么不在上海开家切片匹萨店呢？”

按片卖的匹萨，在罗马非常常见，但在当时的上海还很稀有。“他们建议我先去上海看看，是不是会喜欢那里”，于是在2014年5月，我和我的朋友们一起来了，我第一眼就爱上了这里。”

他的第一家披萨店 ZOZZO PIZZA 是2016年12月开张的，就在东湖路上。2017年又在徐家汇开了家分店。切片匹萨的概念果然获得了上海人的欢迎，尤其是办公楼里的那些白领女性。2018年，ZOZZO PIZZA 获得了

That's Shanghai 颁出的年度最佳匹萨奖。

但他更想做的是一家提供正餐的意大利餐厅，于是他将匹萨店转让，先尝试经营起一家餐厅，店面不大，离他心中的设想仍有距离。

当他终于在康定路上找到 ROMA 所在的场地时，他立刻将手头的一切都卖了，随即投资了这个地方。“妈妈咪呀，太完美了！”他把 ROMA 称为“这座城市里的一个意式角落”。

ROMA 开在2021年的年底，我们对于这个时间点表示了疑问，“为什么选择在疫情期间开店？还是这么大的店面？”

“两千多年前，世界上只有两个大国，罗马帝国和中国。什么法国、德国、

“我们的生意从一开始就很好，但还没开始真正产生盈利。所以，歇业期间的一切花费都得自掏口袋覆盖。疫情中很多店都出于这样那样的理由关门了，但我真的相信这个餐厅可以成功，因为我赌中国的经济很快会复苏。”

他觉得，现在的事实证明自己当时的信念和坚持都没有错。

“中国政府非常支持企业主，他们真的会帮你，尤其是在困难的时候。”对此，他有切身体会，“作为企业主的我们当时得到了来自政府的帮助，他们减免我们的税收，如果租的是政府名下的地方还可以免好几个月房租。而且作为雇主，原则上只需支付员工的最低工资。而在享受到这些帮助的时候，我想到了自己甚至还不是一个中国人，我只是一个普通的、底下有着32名员工的小企业主，但我也得到了同等的帮助。”

“土豆，又是土豆，妈妈咪呀，吃土豆吃到天荒地老！”视频里这个叫保罗的意大利人凝视镜头发出灵魂拷问，“我们该拿这些土豆怎么办？连续吃它个一星期行不行？”他决定，先拿它们来做一道罗马美食 Riso e Patate（意大利调味饭）。

去年春天，在上海居家期间的主厨吉安保罗·德·桑蒂斯（Giampaolo De Santis，以下简称保罗）开始在社交平台上用带着浓重意大利口音的英语教大家如何利用政府发放的物资——通常是土豆、卷心菜和洋葱，来做味道还不坏的简餐。

他还经常蹲在评论区里耐心回答来自网友的疑问，“可是我做出来的颜色不如你的黄是因为什么呢？”“2公斤黄油放800克糖真的不会太多吗？”“意大利人做匹萨是不是从来不放菠萝？”他会逐一和大家展开讨论。

两个月中，视频里的保罗头发越长越长，越来越胡子拉碴，但他似乎总有一份好心情。他哼着歌切洋葱，有时候索性原地跳起舞来……

在当时，他并非没有焦虑。就在2021年年底，保罗在康定路上开出一家占地500平方米的意大利餐厅 ROMA。生意只做了4个月，但一歇业就是3个半月。开门时间太短，餐厅还没有产生盈利，歇业期间一切的支出都靠自掏腰包。直到去年7月，餐厅终于重新开张。

这一年中，保罗的主厨视频仍在持续更新。只是在后来的视频里，他的食材肉场也明显多了。如今，他在各大平台已累计了近百万粉丝。

新闻晨报·周到记者近日来到 ROMA 餐厅，看看那个总是兴高采烈的意大利人如今怎么样了。

“妈妈咪呀，撑下来了！”保罗怀着高涨的热情，用和视频里一样的、辨识度极高的意式英语告诉我们，“这是最重要的事！”