

很多家里装了地暖或地热毯，有的还配有中央采暖，居住体验好很多；在上海遇到的人都很友善，治安很好，你可以半夜三点在马路上散步，黑暗的地方也是安全的；上海的咖啡馆如雨后春笋，中西餐厅遍地都是，你可以品尝到任何国家的特色。我吃过本帮菜，湖南、四川、法国、意大利菜，偶尔尝试土耳其餐，就在今天早上，我还吃了哥伦比亚美食……对我来说，生活在这里太惬意了。”

Sacha 最喜欢的上海菜是红烧肉，“虽然有点不太健康”。他小声地补充一句，又大声说：“其实我最爱的是蔬菜，在瑞士可没有这么多蔬菜品种，而且烹调方式简单，就加点酱汁调味而已。中国蔬菜的烧法花样繁多，浓蒜赤酱，刷新我的概念。我唯一不理解的是在蔬菜里面加肉，这里加点那里加点，好像所有的菜里都能放点肉。这又挑战了我的认知。”

他最关注的自然还是餐饮行业。“上海的发展如此迅猛，在食品方面简直难以置信，堪称世界最佳。我热衷于发掘各种各样的美食、餐厅、食品店，最近我还参观了韩国城，规模那么巨大，饮食文化与中国十分相似，也有饺子、米饭和面条。而且物流非常方便，如果不想出门，盒马、淘宝可以把所有的食品直接运送到家……上海就是美食的天堂。如果我回瑞士，一定会想念这里的。”

创办上海烹饪艺术中心

Sacha 恨不得把每一分钟都用来体验层出不穷的美食，可随之而来的，是些许不尽如人意：

“一个合格的大厨不仅需要厨艺精湛，他应该是一个具有各方面优秀知识的人。”

服务员懒懒散散地靠在墙边刷手机，需要大声招呼才会过来；狭小黑暗的厨房里传出呛人的油烟味，从不露面的厨师把一盆菜咚地放在油污的窗台，转身抽香烟去了；餐厅经理或老板对这一切视而不见，坐在收银台后面低头算自己的账……

次数多了，Sacha 慢慢发现“奇怪”背后的原因：厨师的地位低，工资低，似乎人人都能做菜，算不上什么了不起的技能；餐厅经理专业水平也不高，人人拿这点薪水干这点事；而老板心里也有“小九九”，与其花钱培训员工，保不准日后跳槽走人，还不如肥水不流外人田，自己学自己干。

这种不合理的循环令 Sacha 深受触动：“中国有那么多了不起的厨师，可是没有真正意义上的‘大厨’。厨

师工作那么辛苦，却没有得到社会真正的尊重。”他燃起满腔热情，希望尽一己之力使现状得到些许改变。

2017 年，一家中国企业向他发出了邀请，有意打造中国自己的国际化餐饮品牌。双方不谋而合，Sacha 欣然接受充满激情和挑战的工作，创办了“上海新创烹饪艺术中心”。

“一个合格的大厨不仅需要厨艺精湛，他应该是一个具有各方面优秀知识的人。”烹饪中心设在一个创意园区的底层，分为零点餐厅、酒吧区域、宴会厅、演示厨房、出品厨房等多个区域，用宽敞明亮的教室、锃亮的不锈钢操作台、国际标准的设施为学员提供现场教学，并通过“学习操作—工作实践—回炉学习”的方式，反复巩固形成习惯，



右图：Sacha 是一个标准的“上海女婿”。