



包店。而永康路带给他的社区感，让他选择在这里开第一家店。既然是“老百姓的面包店”，价格自然不能太贵。更何况，在马巍从小记忆里，面包就是意大利人生活中最常见的食物，从来不会卖得很贵。

开店两年来，马巍也以自己的方式建立和社区的联系。早在2022年重阳节，他就徐汇区凌云街道的牵线搭桥之下，为徐汇区第二福利院的老人们送去了价值3000元的面包。

至于为什么想到要去开一家面包店，马巍认为这和他一直以来的性格有关。“做面包，和我本来的律师工作，看上去完全‘不搭界’。但是我觉得律师的工作太无聊了。我需要找一点创新性的、可以动手的事情缓解无聊。”

马巍说他是天生的“E人”，不能一直待在同一个地方，也不能很长时间内只做一件事。他原本是在四大会计师事务所之一的毕马威(KPMG)做法律顾问，长期生活在意大利米兰。直到有一天，他觉得有必要换一个地方看看。2017年，他辞职来到上海，边玩边学中文。三个月后，有朋友又给马巍介绍了一份律师工作，他便留在了这座城市。

在上海，马巍的业务聚焦于跨境贸易。他每天的日常就是审核合同，提供建议。慢慢地，他又想有所改变。“生活不能只有一条路，一种色彩。做面包就像是一种研发，你不知道会成功还是失败，但哪怕失败了，也是有意思的事。”马巍告诉记者。

“面包没那么复杂”

很多人第一次来到马巍的面包店，会问他“NONNA”的含义。这个词在意大利语中就是“奶奶”的意思。

奶奶是教会马巍做面包的人。直到开店，马巍也从来没去过专业烘焙机构学习。小时候，奶奶和妈妈就教他做面包。他觉得面包和披萨之于意大利人，就像饺子、包子之于中国人，是人们日常生活中早已熟悉的食物，“面包没有那么复杂，只需要掌握最基础的知识，接下来就是不断调整口味”。

开店两年来，马巍也根据上海老百姓的喜好，对自己面包店的品种和口味进行优化。“通常来说，美国的甜品最甜，亚洲的甜品不甜，而欧洲的甜度是中等。但是我发现欧洲人认可的甜度，在上海还是不太被接受。所以我首先调整的是甜度。”说到这里，马巍又同记者聊起了那个中国人对于甜品的“最高评价”——不太甜。



NONNA，在意大利语中是“奶奶”的意思。

在开店前，永康路已经充斥着年轻人们喜爱的网红店。马巍一开始也把主要的客户群体定为年轻人。让他没想到的是，这两年NONNA“俘获”了一批忠实的老年消费者。有一位住在附近的奶奶，已经90多岁，仍经常到店里买提拉米苏。

从年轻人到老年人，大家对于意大利面包的喜爱，让马巍看到了上海面包文化的可能性。“以前中国人说到咖啡，首先想到的是连锁品牌超过30块钱的产品。但是这些年，上海出现这么多精品咖啡店，咖啡也变得越来越便宜，10块钱就能买一杯好喝的咖啡。中国人意识到，原来咖啡不用那么贵。”

咖啡和面包，在意大利生活中都很常见。咖啡在中国的日益“普及”，让马巍想也许有一天，面包文化也会从上海走到全中国。准确地说，马巍想通过自己的面包店，传递一种地中海健康饮食文化。“欧洲面包被越来越多中国人接受前，大家提到面包，最先想到的可能是那些很甜的奶油包。”但是在马巍的家乡西西里岛，饮食具有典型的地中海风格，讲究健康。开心果和橄榄油，是食物中最常见的元素。他把这些元素融入到NONNA的产品中，开心果可颂更是成为店里的招牌。

直到现在，马巍仍坚持为自己的面包店研发新产品。在他看来，自己还在做面包，一切都离不开热爱。在NONNA门店招牌的下方，仔细看会有一行小字写道：“From Sicily with love”（“来自西西里的热爱”）。☑