

## 战胜癌症后,重新唤醒了他对于料理的热爱

# 前阿根廷总统私人厨师在上海开餐厅

上海向来是藏龙卧虎之地,每一个街区、每一家看似貌不惊人的小店背后也许就藏着一段不事声张的传奇。位于静安区武定路上的 Smokin' Hog 是一家开张仅一年多的烟熏烤肉小餐厅,店主是一对跨国夫妇。47 岁的男主人 Ignacio Guillermo Virgen (以下简称纳乔)来自墨西哥,他在巴厘岛遇到了日后成为自己太太的卡丽娜(Karina)。五年前,命运将两人带来了上海。



纳乔 16 岁就进入世界上最著名的巴黎蓝带学院接受了厨艺培训,并曾师从收获了 21 颗米其林星星的顶级名厨阿兰·杜卡斯。他的职业高光时刻之一,是曾担任时任阿根廷总统内斯托尔·卡洛斯·基什内尔的私人厨师。三年时间里,他在总统府邸为来自世界各地的国家首脑制作美食。后来,随着总统任期结束,他也踏上了人生的下一站。来到上海前,纳乔曾在世界上最大的赛马俱乐部之一香港赛马会工作,统管近 80 家西餐厅的 250 名厨师,他服务的宾客中包括威廉王子。

但这份工作不仅给他带来了荣光,也让他不得不长期处于各种高压之下,他渐渐失去了对料理的热忱。2018 年年底,纳乔来到上海,为一家知名的肉制品公司工作。卡丽娜也结束了自己的工作,在 2020 年年初来到上海和他团聚。

但突然间,两人平静而充满希望的新生活就被打碎了——纳乔因颈部淋巴结连日肿大前往就医,被查出患了霍奇金淋巴瘤。“这是什么病?我一点概念都没有。于是我打开电脑开始搜索,跳出来的第一条链接就是‘欢迎来到美国癌症协会’,我就是这样知道自己得了癌症。”

在接受化疗的过程中,他一度失去了对于一名厨师来说最重要的两样东西:味觉和手部的握力。也许是因为对于失去的恐惧,重新唤醒了他对于料理的热爱。

在他康复后不久,有朋友送来一台小小的烟熏烤炉作为礼物,纳乔立刻怀着巨大的兴趣开始操作,他此前从未接触过烟熏烧烤。在浪费了很多时间和牛胸肉后,他终于做出了一份完美的烟熏烤牛胸肉。

一开始,他只是为了招待朋友们。卡丽娜向我们回忆:“那时候他给朋友做饭,常常凌晨 3 点就起床开始熏烤,甚至前一天就要开始处理肉并腌制。等朋友们来聚会的时候,他已经累得不行了。”后来,夫妻两人渐渐意识到,既然他的作品这么受大家的欢迎,那么在市场上也许会有销路。

2022 年 3 月,他们找到了一处厨房,签订了租赁合同。那年 7 月,Smokin'Hog 的外卖厨房正式启动。订单很多,两人还常常参加包括静安区举办的各类集市活动,越来越多人知道了这个牌子。

“我们在集市上遇到的客人们说,想经常吃到我们的东西,于是我们开了家外卖厨房。后来他们又说‘你们应该开一家实体店’,我

们就开始寻找店面。”纳乔认为他们的生意某种程度上是被顾客们推着走的,“后来我们找到了这个位置,还遇到了合拍的合作伙伴,就这样顺利开起了餐厅。”

卡丽娜将这一切总结为命运。“这个地址以前是家酒吧,我们之前来这里做过好几次快闪活动,当时就一直说‘要是能找到这样的地方开店就好了’,我们一直很喜欢这个地方,没想到命运真的让我们在这里开了餐厅。”卡丽娜说。

餐厅开了一年多,生意越来越兴旺。出乎意料的是,本地顾客对于烟熏烧烤的接受度特别高。“很多我们以前不敢想的事情都实现了,尤其是顾客结构的变化。”纳乔说,“一开始,我们的中国顾客基础比较薄弱,但过去 6 到 8 个月里,我们的大部分顾客都成了本地人,这让我们特别兴奋。因为我们开餐厅的时候已经积累了一批非常忠实的老顾客,那时候大概 90% 是外国顾客。现在反了过来,大概 80% 的顾客成了中国人。”

他们在和中国客人们聊天的过程中发现,很多人都是从社交媒体上找来的。这让两人觉得意外,因为他们此前并没有很花心思运营自己的社交媒体账号。但吃过的人口口相传,经过网络的扩散后,形成了巨大的效应。

卡丽娜认为,餐厅落地静安区也给了他们的生意带来了很大的帮助。“因为这个位置在静安区,人流量特别大,是餐饮行业的热门区域。平时很多人都会来这里,附近也有好些不错的餐厅。而且周边的活动很多,比如上周在 PAC 购物中心就举办了比利时啤酒节的集市活动,这也给我们带来了更多客流量和曝光度。我们未来能有更多这样的活动,也期待这个区域能给我们更多的支持。”

Smokin'Hog 的发展完全超出了他们的预期,纳乔承认:“我从没想过一年后我们能成为上海一家颇有名气的餐厅,这段旅程真是充满了惊喜。”

一次偶遇让他们意识到自己的店如今真的火了,那是在他们某个晚上回家的电梯里。进来一个人认出了他们,“你们是不是 Smokin'Hog 的老板?”

他们不敢相信自己的耳朵,“你去过我们的餐厅吗?”

“哦是的,你们也住这里?”那个人说,“太巧了,我真的超爱你们的餐厅!”

