

# 把「家的味道」带给中国客人

## 阿根廷兄弟与上海的奇妙缘分



掌柜: Javier与Diego兄弟  
店名: El Bodegon 阿根廷秘鲁餐厅  
地址: 上海市长宁区幸福路

一条600多米长的幸福路上,开了多家不同特色风格的餐厅、酒吧。El Bodegon 阿根廷秘鲁餐厅就是其中一家,门面不大,入口在小巷子里,显得非常低调。餐厅掌柜是一对阿根廷兄弟 Javier 与 Diego,因为上海世博会而与上海结缘。如今,他们在上海拥有两家餐厅,而未来,他们还希望走得更远。

餐厅的墙上,醒目地贴着一幅梅西穿着阿根廷国家队队服的照片。吧台的柜子上,除了琳琅满目的酒瓶和酒杯,还摆了一排造型各异的马黛茶壶。掌柜自豪地介绍,这些茶壶外面包裹的牛皮,都是在阿根廷用传统工艺制作的。

餐厅的装饰看起来朴实无华,让人感觉自在轻松。“我们餐厅的名字——El Bodegon,在西班牙语中就是家常菜馆的意思。”哥哥 Javier 说,这是阿根廷最常见的餐厅形式——家族经营、氛围随性、菜肴质朴。

弟弟 Diego 是一名有着20多年餐饮经验的厨师,曾经在法国开过餐厅。Diego 对食材的挑选非常苛刻,坚持只使用阿根廷进口牛肉,从切割、腌制到火候都严格遵循家乡做法。他想把这份属于“家的味道”带给中国客人。

这对阿根廷兄弟与上海的故事,要从上海世博会举办的那一年说起。“那是我第一次来到中国。上海看起来就像一座未来的城市。”

弟弟 Diego 回忆道,上海世博会让他感受到这座城市的开放与活力,也让他萌生了留下来的念头。

两年后,哥哥 Javier 也来到上海,兄弟俩决定共同创业。那时阿根廷牛肉刚刚进入中国市场,让他们看到了新的机遇。2014年春天,他们和另两位合伙人在常熟路开出了第一家 El Bodegon 餐厅。

“在这里做生意,我们感觉很自在。中国有友好的营商环境。”Javier 说,“手续简便,机会多,而且人们对世界上各种文化充满好奇——他们愿意了解我们的故事。”

“不过,最开始时我们也遇到过一些困难。”Diego 回忆,“那时阿根廷牛肉的供应不稳定,我们必须自己去找渠道。”直到2018年,第一届中国国际进口博览会在上海举办,他们在展会上与来自南美的供应商建立起长期、稳定的合作。“如今进博会已经举办到了第八届。我们真的受益很大。”Javier 说。

有了稳定的货源,餐厅的口碑也稳步提升。除了上海本地客人,也有来自阿根廷的游客慕名前来。“我们接待过1986年世界杯冠军阿根廷队的球员!”Diego 说,“上海申花队的阿根廷籍外援,还有来上海参加网球公开赛、篮球比赛的一些选手也来过。他们来这儿就为了品尝家乡的味道。”

对这对兄弟而言,上海不仅是事业的舞台,更是他们喜爱的宜居之地。

兄弟俩平时习惯在餐厅打烊后步行回家,有时会顺路去朋友开的餐厅或酒吧喝杯酒。“上海是一座安全又充满活力的城市。”Javier 说,“我们喜欢在夜里2点还可以安心走在路上的感觉。”

采访结束, Javier 喝了一口马黛茶,起身收拾桌面。“我要赶紧回家做饭。”问他为何不在自己的餐厅吃,他说,自己也很喜欢中国菜,所以常常在家下厨,最常做的是中式炒面。

实习生 李思齐 李孟阳 记者 吴雪舟

# “我的梦想是传播中国功夫”

## 意大利“洋师父”上海打理小武馆

上海中山西路上,藏着一家“洋师父”打理的小武馆。戴着鸭舌帽,架着金丝边眼镜的秦保罗,乍看之下与“功夫大师”的形象毫不沾边。谁能想到,这位意大利人竟是八卦掌第七代传人。为了追寻心中的功夫情结,他跨越山海扎根上海,守着这间小馆,以拳会友,授徒传艺。

时间回到1982年。那年,保罗的家乡西西里岛迎来了一位特殊的客人——一位来自中国的功夫师父张笃彦。在那个互联网还不发达的年代,这位意大利八卦掌协会会长到来,就像一扇窗,为少年保罗打开了一个全新世界。

起初保罗还小,学习功夫也是为了应付父亲的要求。但随着接触的深入,他渐渐发现,中国功夫并不是简简单单的各种拳脚,它有着深厚的哲学底蕴和严苛的训练体系。枯燥的基本功、漫长的站桩,磨炼的不仅是身体,更是心性。

“通过尝试不同的练习,我身体变得强壮。之后,我就渐渐爱上了它了。”保罗说,功夫给予了他一个目标,也潜移默化地塑造他的一个梦想。

正是这样的目标和梦想,推动着保罗远赴万里,来到上海。

保罗是跟着好朋友白麒柏(Kleber)来到上海的。

白麒柏从小便对中国功夫有别样的热爱,2009年,在意大利的一个武术交流会上,他遇见了“实用咏春拳”创始人温鉴良,与师父切磋后,便决定只身前往香港学功夫。而后白麒柏打算到上海开武馆、学功夫,扎

根于地道的中华文化里。彼时的保罗还是家乡远近闻名的历史老师。了解了朋友的想法后,他也想来看看功夫的源头之地是什么样子,于是,他辞去教职工作,和白麒柏离开意大利,来到了上海。

在中国人的传统观念里,功夫往往是“师父传徒弟”,讲究师承和血脉。谁会相信一个老外能教好中国功夫?更别提让他在上海开武馆收徒弟了。武馆开张的第一年,很难招到学员。有时候一整天都没有一个人上门,房租、水电、生活费这些开支像一座大山压得他喘不过气。为了生存,保罗不得不暂时放下“功夫梦”。

他利用自己的语言优势,在上海一所大学里谋得了一份意大利语教师的工作。白天,他站在讲台上教授着意大利语的语法和词汇;晚上,他则回到武馆,对着木人桩练习咏春,或者在练功房里打一套八卦掌。

保罗知道,想要在中国立足,光靠情怀是不够的,必须拿出真本事。他开始调整心态,不再急于招揽生意,而是潜心研究如何将自己所学的咏春、八卦、太极与中国本土的武术文化更好地融合。

渐渐地,有一些其他武馆的学徒,看到一个外国人教功夫,难免想来试一试,切磋一下,甚至有人直接上门“踢馆”。

面对挑战,保罗没有退缩。他深知,这是证明自己的最好机会。在一次又一次的交流中,保罗凭借着扎实的内家功底和对功夫的理解,让那些原本带着质疑眼神的人,最终变成了竖起大拇指的观众。保罗把一次次比试当作切磋和学习的机会,向许多师



掌柜: Paolo(秦保罗)  
店名: 极致功夫(Absolute Kungfu)  
地址: 上海市长宁区中山西路

父讨教学习。大家逐渐发现,这个意大利人是真心热爱中国功夫。

再后来,越来越多的学员走进了保罗的“极致功夫”武馆,选择向这个“洋师父”学习中国功夫。

保罗在上海已经生活了十几年,也见证了上海十几年的发展变迁。保罗说上海于他而言,就如同一座“疯狂动物城”(Zootopia),多彩、现代、包容,同时又富有选择性,永远都葆有欣欣向荣的活力。

对于未来,保罗有着清晰的规划,他并不满足于仅仅经营好这一家武馆。他想要持续提升自己的功夫造诣,更深地理解功夫的精神内涵,教好学生。他想试试开更多武馆。“我的梦想是传播中国功夫。”保罗说。

实习生 文陈静怡 霍佳丽  
记者 马晓荔

# 只卖白色衣服竟然火了

## 法国主理人用“哲学审美”织就品牌出海之路

摩登与烟火并存的富民路,两边各色小店林立。服装品牌 Academy of love 以其极简的美术馆式陈列空间吸引着来往行人。去年1月,来自法国的主理人阿尔宾(Albin)把他在上海的首家服装店开在这里,几个月后,他在愚园路开设了第二家分店。同年11月,他带着这家在中国萌芽的品牌出海,在美国加州圣巴巴拉开出第一家海外门店。

阿尔宾给人的第一印象,似乎浑身充满着一种平和的能量,以及“少年感”的特质。“我希望进店的人可以感受到平静的力量。”在阿尔宾的门店不像其他的服装店那样,衣服挂得琳琅满目,而是像艺术品展厅,只陈列了12件经典单品,且多以白色为基调,样式也不给客人多余的选择。每一件衣服旁边都贴着一张手掌大小的红白配色介绍牌,描述着产品的调性以及适合穿着的场景。当然,阿尔宾也会不定期地更换品类。

“White and love”,正是阿尔宾创办该服装品牌的经营理念。“白色是人人都喜欢的颜色,爱则是能触动每一个人的情感共鸣,这个核心的根基具有普适性。”这个看似抽象的定位,与他学习哲学的经历密不可分。

阿尔宾不是一个传统意义的服装创业者。在投身服装业之前,他曾在不

同的国家居住和创业,也从事过很多不同的行业。“哲学开阔了我的眼界,教我要切换视角去看清外部世界。”

2008年,阿尔宾第一次来到上海。“后来我先后旅居日本、美国及欧洲,但每次我都会再回到上海,在这儿开启人生的每一个新篇章:比如女儿出生、换行业、做生意。”他说,他的每一个关键转折都在上海这座城市得以实现。

2017年,阿尔宾的女儿出生时出现了严重的健康问题,这对阿尔宾来说是前所未有的艰难和打击,他扛过了这个人生的至暗时刻,见证女儿恢复健康。这段经历使他渐渐意识到,自己内心真正在意的东西是什么,从而萌生打造“幸福的生意”的念头。

2024年,阿尔宾做了一顶白色帽子和一件毛衣样品。当天就有几个朋友问他衣服是在哪里买的,第二天依然有人问。他作了一个大胆的决定——创立自己的服装品牌,做纯白和无性别的设计。

2025年1月,阿尔宾的第一家 Academy of love 就在富民路开张了。

每开一家新店,阿尔宾都会推出专属限定产品,比如富民路店的“富民夹克限定款”,愚园路店的“愚园衬衫限定款”,这些产品都限量发售。

阿尔宾的目标是将自己的品牌从



掌柜: Albin(阿尔宾)  
店名: Academy of love  
地址: 上海市静安区富民路

上海推向世界,“3个月前,我前往美国,一下飞机就有人随口问起我的穿搭出自哪家的产品,这一刻我便知道,这里也有市场潜力。”

2025年11月27日,Academy of love 在美国加州圣巴巴拉的门店开业。12月5日,阿尔宾在中国香港签下第一个门面;杭州的门店也即将开张……从上海起航的阿尔宾,商业版图越画越大。

特约撰稿 李睿昕

