

韩国人在通开了两家韩式料理店,吸引了很多人光顾 这个走红的欧巴 最喜欢吃南通菜

颜值一流的韩国欧巴面带微笑向女主角问好,为她开门、拉椅子,亲手端上一盘美味的韩国料理……这样的场景不仅仅发生在韩剧中,也发生在通城的现实生活中。近期,85后韩国帅哥朴峻彻在通城意外走红,甚至还吸引了不少网络博主的关注。他在南通市经营着两家韩式料理店,不仅会一口流利的汉语,还因为长相酷似韩国顶流明星宋承宪而受到众多韩剧爱好者的热捧,甚至排起长队等待吃饭,只为聆听他亲口对自己说一句:“你好,欢迎光临。”

而这位韩国欧巴却有个地道的“中国胃”,他留在南通生活的最大理由就是——在料理店打烊后,可以约上朋友打卡通城的各处美食,再喝点小酒。



从小就有一个中国梦

生在釜山、长在首尔,朴峻彻却是一个名副其实的“中国迷”。“20世纪80年代,我记得小学课本里有不少汉字,家里订阅的报纸上也有汉字。”朴峻彻告诉记者,从他小时候起,父亲和姑父一直在中国做生意,这让他对这个四大文明古国之一的神秘国度充满了好奇。

2005年,19岁的朴峻彻成功考入复旦大学对外汉语专业,成为一名在中国上海读书的留学生。由于从小打下的汉字基础,朴峻彻对汉语学习得心应手,很快能用中文与别人交流,并且学会了书写汉字。

大学毕业后,朴峻彻回到了韩国,在一家汽车零部件企业从事销售工作。因为上司的赏识,加上他的汉语极好,他被外派到这家企业在中国无锡的生产基地工作,“在无锡工作期间,我认识了很多南通朋友,也对这个滨江临海的城市充满了向往”。

无锡高新区有很多韩资企业,也催生了不少韩国料理店。“我也算是一个美食达人,一直对餐饮行业很感兴趣。从一个南通朋友的口中,我了解到与上海一江之隔的南通韩国人较少,韩国料理店也很少,目前还处于市场空白阶段。”在朋友的鼓励下,朴峻彻动了去南通开一家韩式餐厅的心思。



朴峻彻生活照。

“我在复旦读书期间,同班同学李济俊也来自韩国,她的妈妈就在首尔经营着一家高档韩式餐厅,特别对韩式料理的秘制酱料有独到的研究。”于是,朴峻彻找到老同学商量创业计划,并得到了他的支持。

一波三折的创业之路

2019年12月,朴峻彻和同学来到南通,租下了万达广场外街一间70平方米的店铺。然而,正当他们满怀创业激情时,一个意想不到的情况出现了——新冠疫情来了。

“父母非常担心我们的健康,一直催促我们回国。但店铺已经开始装修,一切就如箭在弦上,不得不发。”朴峻彻回忆,在经历了回国、隔离、再回南通、再隔离后,他依旧选择坚持自己的创业梦想。

2020年4月15日,店铺正式开业——定位韩国大排档,主营炸鸡、辣炒年糕、海鲜拌面等韩国传统的经典小吃。令朴峻彻意外的是,即便在疫情期间,餐厅依然生意红火,外卖订单不断,不少年轻人纷纷前来打卡。

既然市区开成功了,同样处于市场空白地带的县区,是否可以尝试开一家分店呢?2021年7月,朴峻彻趁热打铁,在如皋市区的万达外街又开了第二家韩式大排档。

然而,半年后,两家店的生意开始出现下滑,这让朴峻彻开始重新反思——这种平价消费的路边大排档经营模式到底能走多远?“2021年年底,我们把两家店都关了,回到韩国潜心学习传统韩式料理的配方,希望打造一个有别于普通韩餐店的创意餐厅。”一波三折的经历,并没有打消朴峻彻的创业热情,反而激起了他不服输的斗志。

2022年5月,朴峻彻再次回到南通,租下了南大街商圈内一间50平方米的小店铺,定位小资格调,推出开放式厨房和吧台式座位,致力于打造一个西餐、韩餐相结合的新式韩国料理店。“原先开韩式大排档时,我们用的都是塑料凳子,现在全部改成了很有质感的实木桌椅,尽管餐厅不大,仅有17个吧台座位,但精致小巧,环境温馨。”这一次的转型,朴峻彻大获成功,生意十分火爆,甚至顾客经常排队等候,以大学生、年轻上班族为主,还吸引了不少在通工作的韩国友人前来,开业仅两个月

就收回了前期投入成本。

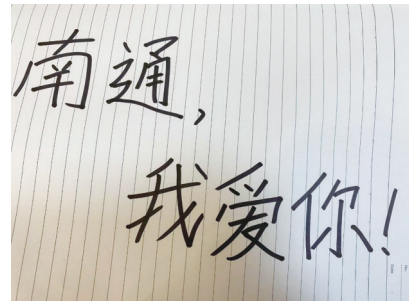
去年11月,朴峻彻再接再厉,在中南城附近又开了一家新店,面积依旧只有70平方米,而开放式厨房的空间占了一大半。“我希望通过明厨亮灶,展示我们干净卫生的制餐过程,让顾客吃得放心。同时,我更加推崇小而美的餐厅,那种济济一堂的感觉更有品尝美食的氛围。”他笑着说。今年年底前,朴峻彻还计划在市区再开一家分店,逐步向连锁餐饮企业的方向发展。

既是老板又当服务员

早晨8点起床,锻炼身体,10点多到店里,召集员工开晨会,准备中午的食材;忙碌的午餐服务过后,下午可以有一段休闲时光,打高尔夫球、睡觉,或者和朋友约会;傍晚到店,继续在店里忙碌,晚上9点打烊;然后约上朋友吃晚饭,打卡通城大街小巷的美食……这就是新南通人朴峻彻每天的行程安排。

“忙的时候,我一天只吃一顿饭,每天的晚饭基本都要到晚上9点半之后才能吃上。”朴峻彻说,尽管他是老板,但也是服务员,要经营好一家餐厅,老板必须每天到店,和员工一起为顾客服务。为客人开门、收拾桌子、端盘送菜……身材修长、面容姣好的朴峻彻忙碌的身影,以及略带“韩味”的普通话,都成为店内一道特别的风景线,不少客人甚至主动跟他索要联系方式。“我的微信好友已经3000多人了,绝大多数都是老顾客。”对于南通人的热情和友善,朴峻彻也深有感触,“无论排队多久,几乎没有顾客抱怨,前面的顾客也会抓紧吃完,将座位留给等候的人。这种人与人之间的和谐谦让,让我非常感动。”

每周都有一个晚上,是朴峻彻的加班日。“我会推掉一切约会和饭局,等所有员工下班后,在店里一个人专心调配秘制酱料——除了中国常见的生姜、大蒜外,还有韩国特有的一些调料,加起来共有20多种原材料。”朴峻彻坦言,餐厅成功的第一要素就是菜品的口味要好,而他的“秘密武器”正是从韩国学成的6种秘制酱料。目前,餐厅的单品3到6个月更新一次,“每次回韩国,我都会抓紧时间学习,打卡国内的一些新开的料理店。像‘豆皮包饭’算是我们店里的网红菜,就是我打卡首尔好多家餐厅学到的。”



朴峻彻手写的汉字。



朴峻彻工作场景。

服务周到,是朴峻彻最为看重的。“我们特别注重礼仪,所以我会带头站在店门口迎接每一名顾客,并向他们问好。”他笑着说,自己并非韩剧里的欧巴,也不是霸道总裁,但为人真诚,富有亲和力,是他身上不变的标签。

生意越好,朴峻彻越没有时间休假。“计划全年无休,一年里也只有过年的时候在韩国。”目前,他和同学一人负责一个分店的管理,“即使回国休假,两个人也是错开回去,确保餐厅管理不缺位。”

尽管工作辛苦,但38岁的朴峻彻看起来非常年轻,皮肤状态也很好。“韩国男人普遍都很注重护肤,我平时外出也会涂有防晒指数的BB霜。每次回国,我都会去理发店烫发。”朴峻彻说,干净整洁的仪表也是对他人的尊重。

由于常年坚持锻炼,一米八二的朴峻彻常年保持82公斤的体重。而他坚持运动最大的动力,就是满足自己的“中国胃”。翻阅他的朋友圈,几乎都是打卡通城各种美食的照片:大灶鹅、大码头拉面等处都留下了他大快朵颐的身影。“我从不会刻意减肥,人生不能没有美食相伴,只要心态年轻,知足常乐就是最好的保养。”

本报记者冯启榕