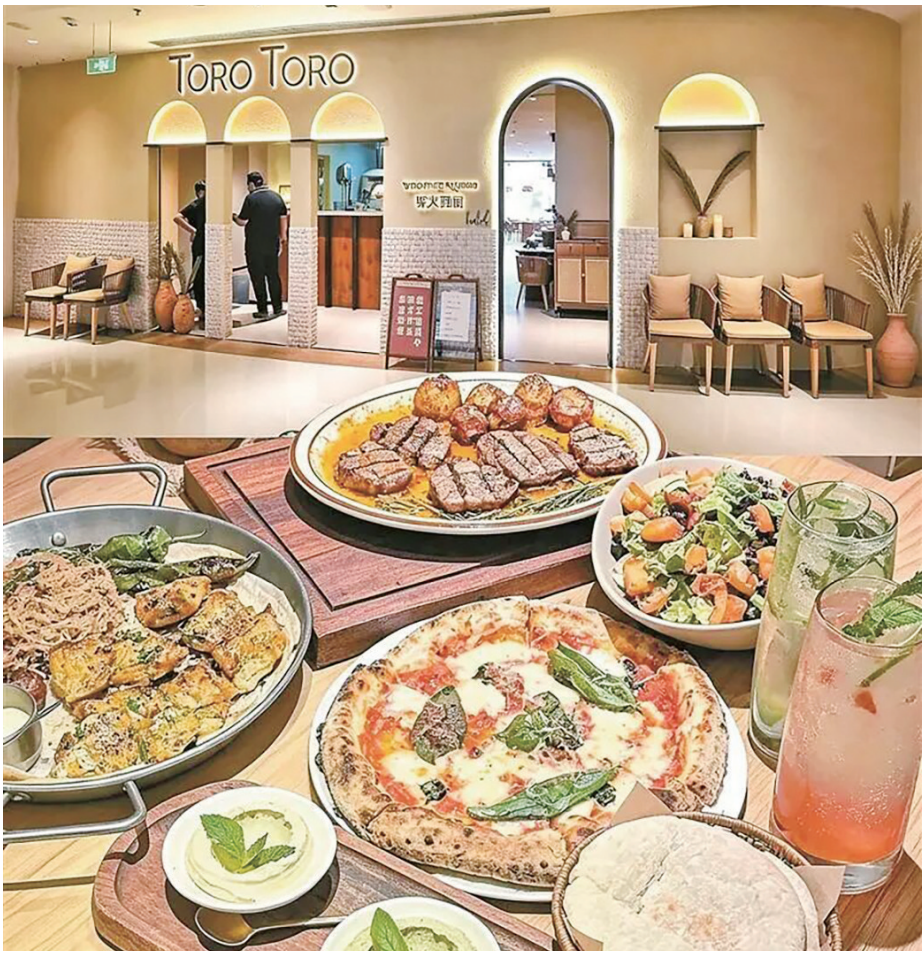




Abdullah Khodor。



福田车公庙
ToroToro 柴火
西厨。

黎巴嫩披萨师在深安家开店10年

从黎巴嫩到中国,从菜单设计师到披萨店主,Abdullah Khodor(下称AK)把改良版的底特律式厚底披萨烤进了深圳的烟火里。

他的小店开在福田红岭北一栋写字楼的角落,店面不大,却是在深外籍人士圈子里知名的聚会场所。随着APEC盛会临近,往来店里的面孔也越来越丰富。

让他的想法“有地方生长”

AK在黎巴嫩长大,大家庭、好食物和“把做客当生活方式”的文化,这是他理解食物的起点。“黎巴嫩菜对我来说,是热情,是慷慨,是家的味道。”他说

AK的妻子是珠海人,二人相识于20年前,“来深圳不是宏大的计划,只是机会恰好出现在正确的时间。”2017年,夫妻俩决定在深圳安家创业。

深圳给AK的第一印象是“快”。“城市‘跑’得很快,人们年轻,充满好奇心,愿意尝试新东西。”这种独特的气质,让他敢于拿出不一样的东西,也让他的想法“有地方生长”。他认为深圳是中国对外国人最友好、最便利的城市之一。

在AK的印象里,黎巴嫩的生活慢、重社交、以吃为中心;而深圳的日子快而有序。适应需要时间,但一家人找到了节奏,“要学会把自己的文化与周围环境融合到一起”。

“做出诚实、新鲜的食物”

开披萨店之前,AK做的是菜单设计师。替别人设计久了,他总觉得还有更多想表达的东西。“如果有一天想做真正符合自己想法的东西,就得自己干。”第一家店选在南山,做底特律式厚底披萨并做了改良,饼底比原版薄。“我想让客人每一口都吃得满足,而不是钱花了不少、只吃到一点点。”当时深圳做这种风格的店不多。

2020年,南山店生意遭遇重创,几乎赔光。2021

至2022年,他和妻子决定重新出发,把店迁到福田红岭北。

重新开店,AK坚持面团全手工、现点现烤。这意味着客人要等得更久,人工成本更高。为何不简化流程?他说:“质量是核心。一旦简化流程,就丢掉了产品的灵魂。我宁愿多花时间和力气,做出诚实、新鲜的食物。”

在深老外的聚会场所

靠口碑,AK的店成了在深外籍人士的聚会场所。圈内流传:“在深老外,八成人人都知道他的店。”有客人从别的城市下单,披萨会跨城送达。这些年,他还珍藏不少顾客感谢信。

AK夫妇的生意,从一家店到开分店,节奏很稳:“一家店稳了,再开下一家。”分店转向地中海菜,那是家乡黎巴嫩的味道。“地中海菜是我身体的一部分,做它很自然。”外国食客一吃就懂,而中国食客需要多一点时间,但尝过后,很多人都喜欢那份新鲜与创意。即便开了四家店,他常挂在嘴边的那句话没变:“生意可以慢慢做,重要的是把日子过好。”

AK的中文还不流利,但这不妨碍他与客人交流。“食物是通用的。人们也许语言不通、文化不同,但都有好胃口。一顿好饭,比语言能沟通的东西更多。”店里常有来自十几个国家和地区的客人门挨着坐,分享菜品,笑作一团。

APEC会议今年将在深圳举行。作为扎根深圳的外籍创业者,AK说得很实在:“我很关注自己的生意。如果APEC能带来更顺畅的合作,能打造对创业者更开放的环境,那总是好事。”接下来,他和妻子打算稳步经营各家门店,同时慢慢探索中东、东南亚等新兴市场,“一步一步来”。

如果用几个词来形容在深圳的生活,AK的答案是:“以家庭为中心,忙碌、充实。”

(据深圳晚报)

