

港女進軍餐飲 港味重慶飄香

經營特色私房餐廳 居山城5年享人情味

在重慶最繁華的商業圈「沙坪壩區三峽廣場」，有一間不顯眼的港式茶餐廳——老港冰室私家茶餐廳。這個隱藏在公寓樓裡、只容得下8桌客人的小餐廳，全憑網上的好評不斷和回頭客的口碑相傳，才在餐廳雲集的商業區脫穎而出，成為當地頗有名氣的特色私房餐廳。這裡的老闆是一位來自香港的「70後」陳小寶，她告訴記者，今年是她重慶打拚事業的第5年，山城已成為其第二故鄉。

■香港文匯報記者 孟冰 重慶報道



■陳小寶的餐廳開業時間並不長，但卻因口碑贏得了不少老顧客。 記者孟冰 攝



▲陳小寶的酒吧供應各種雞尾酒，當中不乏自創新品。 記者孟冰 攝

▲陳小寶在店內親自為客人烹製食物，拒絕做川味港餐。 記者孟冰 攝

陳小寶出生於香港荃灣，澳洲留學回港後一邊開公司，一邊做紅酒生意。她說，「那幾年壓力非常大，而且每天都要帶著『面具』面對不同的人，很虛假，我越來越厭倦自己的工作。忽然一天，我意識到自己已經三十多歲了，如果人生有80年，我差不多走了一半了，我應該為自己負責任地活一次。」

遊走內地多市 獨鍾情於山城

2009年，陳小寶決定離開香港，來一次「說走就走的旅行」。臨行前，母親問她準備去哪裡，她說她也不知道，只是想去內地看看。她獨自一人拎着行李來到機場，望着指示牌上不斷滾動的航班，買了一張去北京的機票。「這個決定真是十分愚蠢！」陳小寶回憶起當年哈哈大笑：「因為我根本不知道北京有那麼冷，我竟然會在冬天離開香港跑去北京。而且去了北京我才發現，那裡的生活節奏也很快，生活壓力不亞於香港。」

在北京遊玩期間，天性開朗樂觀的陳小寶認識了不少朋友，他們帶著陳小寶回自己的家鄉黑龍江，又介紹她去上海、成都……後來陳小寶的一個重慶朋友告訴她，「你來重慶吧，不會失望的。」2010年，陳小寶第一次來到重慶，對這座山城「一見鍾情」。

陳小寶笑言，自己是「講話很直接的人」，這種直來直去的脾氣不適合待在北京、上海，但是重慶人性格火爆、耿直，十分對自己胃口。來重慶旅遊的外地人，一般會選擇居住在繁華的解放碑商圈，但陳小寶卻對當地的教育大區沙坪壩情有獨鍾。「雖然很多人說沙坪壩比不上解放碑，但是這裡有文化底蘊，有人情味。」令陳小寶印象深刻的是，她去一家餐廳吃飯，結賬時發現身上沒帶夠人民幣，餐廳又不能刷卡，她只好問老闆可不可以等她去取錢，「一般餐廳是不會答應的，遇到我這種外地口音的人就更不會答應了，但是那位老闆卻用重慶話說『沒啥子，你去你去，等你』。我取錢回來跟老闆說謝謝時，他大手一揮『不存在』（重慶話「不客氣」）。這是一種信任，一種濃濃的人情味。」

沙坪壩像荃灣 開旅館賺首桶金

重慶市內到處都是隧道、天橋、高樓、上坡下坡，與香港十分相似，因此也有人稱重慶為「小香港」。陳小寶同意這樣的說法，認為重慶解放碑好比中環或者銅鑼灣，追求速度，缺乏人情味，去購物的時候老闆冷漠地喊「不講價不講價，願意買就買，不願意買就走」；而沙坪壩好比荃灣，所有的東西都聚在中間，24小時都能享受到便民服務，物價不高，人情味足，市場上有熟悉的老闆，看到回頭客能有不錯的折扣。

漸漸地，陳小寶有了定居重慶的想法，徵得家人同意後，陳小寶放棄了香港的生意，專心在重慶創業。「一開始，我嘗試開了一家青年旅館，因為旅館毗鄰重慶大學，當時大學宿舍又沒有空調，因此一到夏天，我的生意火爆了。」陳小寶毫不掩飾自己的興奮之情，開心地告訴記者：「我的旅館從1個房間漸漸擴大到20個房間，賺到了在重慶的第一桶金。」

此後，陳小寶還開了酒吧，隨著回頭客越來越多，陳小寶漸漸地與客人成為老朋友。有時候客人們會說：「阿寶，做一頓港餐給我吃嘛。」說的人多了，陳小寶不禁手癢，今天煮碗雲吞麵，明天端來碗仔翅，本是限量供應的「愛心餐」，卻得到客人們的紛紛捧場，一度供不應求，客人們說：「阿寶，去開家餐廳吧。」聽到越來越多的客人點名要自己做港餐，陳小寶開始心動了，開餐廳的計劃提上了日程。



■陳小寶享受重慶的人情味，所以將酒吧和餐廳開在沙坪壩三峽廣場。 記者孟冰 攝

老闆親自掌勺 推家庭式餐廳

陳小寶說，重慶雖然也有各式各樣的「港式茶餐廳」，但都不能算是正宗的港餐，最多稱得上是廣東茶餐廳，這些餐廳普遍缺少原汁原味的「香港味道」——服務員說重慶話，廚師也說重慶話，有些餐廳的菜單上甚至還有魚香肉絲之類的川菜。

「香港餐廳的有些格調是模仿不來的，比如我們的牆上貼着各式各樣的菜單、海報，我們的吧枱上堆着奶茶材料……重慶有些港式茶餐廳是有多高級做多高



■老港冰室的牆上貼有TVB海報和推薦菜單。 記者孟冰 攝

港人慕名光顧 尋找故鄉味道



■餐廳最受歡迎的食物之一——「黯然銷魂飯」。

級，但是我想反過來，做一個有人情味的餐廳。」今年5月，「老港冰室私房茶餐廳」正式開業，用陳小寶的話講，這家餐廳是「家庭式餐廳」，來到老港好比進一位香港朋友家吃飯。

回港選購食材 拒做川味港餐

老港冰室私房茶餐廳是陳小寶與兩個廣東朋友共同出資，三人不但是老闆，也是餐廳工作人員，分工明



■老港冰室的菜單帶有純正的港式風格。 記者孟冰 攝

港人慕名光顧 尋找故鄉味道

拆好孤單，現在我才知道根本不是這樣的，我有很多同鄉也在重慶，他們常常來老港吃我煮的食物。我們用粵語聊天，相互詢問着各自回港時間，還約着一同出去玩。感謝老港餐廳，給我帶來了很多朋友。」

晚餐時間走進老港餐廳，會讓人有時空轉換的錯覺——這裡沒有重慶大街上瀰漫的麻辣味道，沒有重慶方言，顧客大多是香港人或者廣東人。在這間面積不足50平的小餐廳裡發生的一切彷彿與重慶無關，而走出餐廳又是另一個天地了。

陳小寶雖然已經年過不惑，但愛玩之心不減，常常忽然停業玩消失，讓一些老顧客大歎「老闆太任性！」餐廳另外一個合夥人的妻子日前來重慶探親，陳小寶當即宣佈餐廳停業，大家一起出去旅遊，看看重慶山水。

「我知道有些客人覺得我任性」陳小寶笑着說：「但是我對他們講，老港是私房菜，是我的家，不是其他什麼商業化的餐廳。所以請你預先定位，請你訂餐，請你包容我愛玩的心態。」

盡己之力 傳遞香港精神

對於所謂內地與香港的矛盾，陳小寶說：「其實每次回香港，也會和香港的朋友們聊這個話題，我覺得這是網上的一種炒作，其實事實真的沒有這麼嚴重。」

陳小寶直言，有些餐廳的客人也會問：「你們香港人是不是有優越感？」她回答：「我是個地地道道的香港人，我們覺得血液裡最自豪的品質，是禮貌、包容、熱情。香港雖然小，可它是國際大都會；我們在香港住房面積小，但港人因此變得靈活。這種對自己家鄉的自豪感，絕對不是從比較得來的，更談不上『優越感』。」

潛移默化中，陳小寶身上的重慶元素也越來越多，採訪中她偶爾冒出一些地道的重慶方言，「我想念香港大都會的便利，但是一回香港又捨不得重慶，回到重慶又捨不得香港。」陳小寶笑道：「不過等過幾年，等父母需要我，我一定會回去的，現在我就享受重慶的時光了。」



■陳小寶覺得香港人血液裡最自豪的品質，是禮貌、包容、熱情。 記者孟冰 攝

打造創意酒吧 調正宗雞尾酒



■酒吧復古氣息十足。 記者孟冰 攝

陳小寶告訴記者，從住宿這件事上，她更加了解重慶人的生活——重慶人喜歡喝酒，夜生活豐富，喜歡熱鬧，晚上常常去酒吧。在澳洲就與各種酒結下不解之緣的陳小寶，也是個無酒不歡的人，她敏銳地捕捉到這裡的商機。

「我在香港做紅酒生意十年，自己也愛喝紅酒和雞尾酒。」陳小寶說：「遺憾的是，我嚐遍了重慶大大小小的酒吧，發現這裡的酒吧喜歡做『面子工程』，講究裝潢豪華、地方寬敞、燈光效果，就是不講究雞尾酒的口感。不知道他們是調不出來好的雞尾酒，還是覺得客人不懂所以不願意用心調？」

酒名重口味 入口小清新

深諳酒品優劣的陳小寶決定在重慶開一家自己的酒吧，親自調酒給重慶人品嚐，並盡自己所能向客人普及雞尾酒的品種、口感，如何分辨優劣等。「有很多重慶人由於自己的條件限制，不能親自去國外嚐正宗的雞尾酒，但是我們不能剝奪他們享受純正雞尾酒的權利，不能讓他們一直在接受不正確的東西、喝不正宗的酒。所謂國際化，就是所有東西實現本土化。我既然在重慶，那麼我願意用我的手帶好喝的雞尾酒給大家，這是一種分享。」

下定決心後，陳小寶關閉了自己的青年旅店，在沙坪壩繁華的三峽廣場商圈，租了一間不足60平方米的房間，開設了自己的小酒館——1325小酒館。陳小寶從香港買酒回來，自己親自調製，除了特基拉日出、瑪格麗特等經典雞尾酒外，她還推出了與眾不同的「猴腦」、「胎盤」、「葫蘆七兄弟」雞尾酒。「1325小酒館老闆自創的酒品很特別，名字『重口味』，味道非常小清新！」——來酒吧喝酒的顧客如是說。