

創業路跌宕曲折 不捨棄逆境重生



在2017年沒開老賴香港名小吃（「賴記」）之前，「80後」港青賴致宏（Kelvin）覺得自己的人生很失敗，自2013年到福建福州後，他有過幾次創業經歷卻都未成功。如果人生都有低潮期，Kelvin把這4年看成一个低谷。「人的心態真的很重要，如果你長期情緒消極，無論做什麼都會有失敗的心理暗示存在，會像蝸牛一樣躲在殼裡，所幸現在我走出來了，發現外面陽光美好。」Kelvin說。

■香港文匯報記者 蘇榕蓉 福州報道

港男福州開食肆 道地港味客盈門

甫一見面，Kelvin在位於福州茶亭的店裡緊張忙碌着，戴着一頂標誌性的鴨舌帽，帽簷壓得很低，看起來謙遜謹慎。他說：「自己做菜的時候要防止頭髮絲掉到客人的碗裡，這是對他們的不尊重，所以一直沒把帽子脫下來。」此時，店裡的徒弟企圖扒掉Kelvin的上衣，露出他的「江湖印記」，筆者才知道，原來Kelvin年輕時還有這麼「不羈放蕩愛自由」的一面。

「浪子回頭 菜盆洗手」

2013年，Kelvin經朋友介紹，從香港來到福州，首份工作是在酒吧當調酒師。一年後，他發現酒吧工作經常熬夜，身體吃不消，於是辭職自己開了一間餐吧。Kelvin表示，自己很愛做菜，開餐吧是為了做自己喜歡的事。然而，由於缺乏經驗，Kelvin事事親力親為，把自己弄得很累，卻事倍功半。因經營不善，餐吧僅維持了短短幾月就虧本關門了。

在餐吧關門那段時間，Kelvin對未來的方向感到迷惘。一次，Kelvin在家做飯，朋友開玩笑說他做飯這麼好吃，可以自己開間專業的香港小吃店。他對朋友的話上了心——「浪子回頭，菜盆洗手」，這一回，他認真地握起了菜刀。由於前期預算經費有限，為店尋址的過程非常艱辛，「房東沒收轉讓費，港式風格的簡單裝潢可以融入我個人的想法，做小本生意也要好好經營下去。」Kelvin如是表示。

與客成友 溫情滿滿

「賴記」大概是筆者見過最迷你的小店，門面看起來不足2米寬，全店只有10平米。很多顧客調侃說，來「賴記」趕巧不如趕早，因為店主人手有限，這裡很多東西都「限量」。Kelvin笑着解釋，小本生意賺小錢，每天他自己一個人採購、買菜、備貨、開單，「事情看似小卻瑣碎，還好請了個徒弟來幫忙半天。」他說，「全天估計負擔不起工資支出，只好自己辛

苦點。」

開店逾一年，很多客人已經成了Kelvin的朋友。他還在微信上建了一個群，群名叫「茶亭老賴吃喝玩樂群」，「我會把發明的一些新菜品發佈在群裡，算是一個免費的推廣途徑。」Kelvin說，「我不主打外賣，外賣送到客人手裡很快冷掉了，品質不好。」

有時到了打烊時間，還會有客人陸續進來，Kelvin亦不忍拒絕。他回憶說，自己曾經問過客人，如果打烊了就不做給他們吃，他們會怎麼辦？客人回答：「會一直賴住『賴記』不想走的」。

「有的客人住在很遠的地方，但有時間都會跑過來吃。」Kelvin說，客人們味蕾挑剔卻對「賴記」無比信任，讓他覺得溫情滿滿，因此，自己也會更用心去追求品質。「行行出狀元，雖然我讀書不多，但我會努力，希望愛好和工作可以一直結合下去，也希望『賴記』未來會越來越好。」



■「80後」港人賴致宏（Kelvin）在位於福州茶亭的老賴香港小吃店裡緊張忙碌着。
香港文匯報記者 蘇榕蓉 攝



■開店逾一年，很多客人已經成為Kelvin（右一）的朋友。受訪者供圖

故鄉味道 時光標記

「香港的小吃很成功，大多店鋪小但菜品豐富，我們香港人因為時間緊經常打包在街邊站着或蹲着吃，吃完扔垃圾桶後上班幹活，和這裡環境真不一樣，我需要入鄉隨俗。」Kelvin說。

然而，故鄉的味道如同印記，根植於舌尖，更根植於心中，此生難改。即使遠在他鄉，嚐過美味無數，終究還是想為味覺覓回最初的歸宿。在Kelvin身上，這一點似乎尤為強烈，對他而言，食物不僅是味覺刺激，還是對過去時光的標記。「我特別懷念小時候父母每天給我一兩元（港

幣），集滿兩三天的零花錢才能買到一串魚蛋吃，那種開心是無法用語言言說的。」他說。

賺錢不多 開心就好

店裡賣得最快的是「碗仔翅」，Kelvin告訴香港文匯報記者，「碗仔翅」是上個世紀60年代香港街頭風靡一時的平民魚翅，後因其湯底僅用清水、醬油、味精、澱粉組成，被逐漸注重養生的香港人日益冷落。「我做的傳統地道些，每天熬製新鮮的雞湯，撕得超級細的雞胸肉絲是做碗仔翅的重要食材，用香菇、乾貝、粉絲、雞脯肉打底。」Kelvin介紹。

因為是小店，Kelvin經常會一時興起發明一些隱藏菜單，如「爆汁燒麥」，曾被客人認為是電影結尾彩蛋般的存在。

Kelvin笑着說：「在香港需要四五十才能吃一碗麵，這裡不到二十，學生也可以消費。雖然我沒賺到多少錢，但是做人開心就好，很多東西是用錢買不到的。」



■「碗仔翅」味道正宗，大受歡迎。
受訪者供圖



■晚上，「賴記」食客依然絡繹不絕。
香港文匯報記者蘇榕蓉 攝

計劃買樓 落腳福州

當初，Kelvin決定再給自己一點時間留在福建創業時，他的父母是極其反對的。「父母說我沒有經驗和經商的頭腦，為人簡單，開店創業等於把錢扔到大海去。」Kelvin笑言，有時想想打工比當老闆舒服，角色轉換後發現當老闆需要考慮這個開支、那個成本，令人頭大。

「福州現在的房價很高，我剛來的時候才七、八千（人民幣/平方米）。」Kelvin表示，計劃在福州買房，「福州交通便捷，地鐵開發這麼好，去哪裡都非常方便。」

去年的春節，Kelvin是在福州度過的，店裡只休息三天就要開業，所以無法返港。除夕是在賴記過的，「群裡當地的朋友買了一些啤酒花生等小吃，過來陪我一



■店內牆上掛滿Kelvin與客人的合影。
香港文匯報記者蘇榕蓉 攝

起守歲，還在店前放了煙花。」嘈雜的噼啪聲在天空迴響，四散的煙花奪目絢麗，Kelvin心裡充盈着滿滿的幸福感和知足感，「我覺得福州就像我的第二個家。」

港青學繪唐卡 精雕如同修行

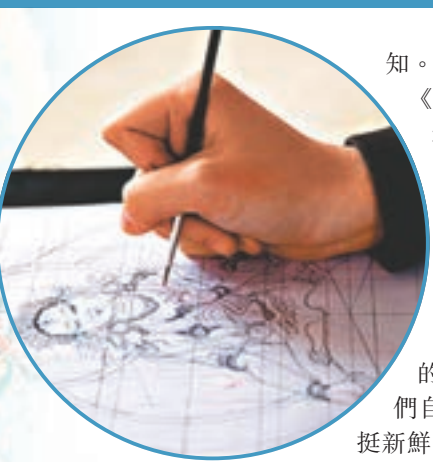


■認真地為唐卡上色。網上圖片

「磨布、塗色、暈染……每一個步驟都是那麼精細。需要多年的學習積累和修煉才能畫一幅特別精美的唐卡。」來自香港浸會大學藝術系畢業生江玉儀近日接受記者專訪時說，畫唐卡比自己想像中更困難。

「2018年『唐卡工坊』——唐卡初級畫師內地實習計劃」7月7日在青海省同仁縣啟動，來自香港的13名學子在同仁縣熱貢畫院進行為期40天的唐卡工藝學習，師承中國工藝美術大師、熱貢畫院院長娘本。

青海省黃南藏族自治州同仁縣，被稱為「熱貢」，即「金色穀地」，有中國「藏畫



■在畫紙上起稿。網上圖片

之鄉」美譽。當地以唐卡領銜的熱貢藝術，於2009年被聯合國教科文組織列入人類非遺名錄。

青港青年交流促進會主席吳漢忠介紹，唐卡是一種獨具特色的繪畫藝術形式，想讓更多香港青年來（青海）學習了解藏傳佛教的傳統文化和底蘊，包括繪畫唐卡的工藝。

自製材料 享受過程

「給我印象最深的就是磨顏料和磨畫布，一磨就是好幾天，大家的手指都磨出了水泡，這讓我對唐卡也有了更深層次的認

知。」江玉儀目前正在繪製畢業作品《綠度母》。雖然老師說整體都不錯，但她卻高興不起來，「跟師傅比起來，勾線、描金、開眼等細節處理上，差距太大。」

在香港中文大學藝術系的大三學生張家愉看來，畫唐卡確實比較費工夫，「以前自己畫工筆畫的時候，所有素材都是現成的，而畫唐卡的繪畫材料都需要我們自己親手來完成，這對我來說還是挺新鮮的，也很享受其中的過程。」張家愉說，「以前畫畫的時候只是根據自己的喜好來畫，而畫唐卡則是有着不同的寓意，聽師傅說，很多人都將唐卡作為禮物送給尊貴的客人，所以每畫一幅唐卡的理念都是不同的。」

「真沒想到她們第一次接觸唐卡就畫這麼好。」看到香港學生們在畫院裡認真求教的樣子，娘本大師也為學生們的刻苦鑽研豎起了大拇指。

「繪畫唐卡是一種內在的修行。因為繪畫的過程當中，很磨練人們的意志，我們從上午8時繪畫到晚上10時，一坐就是十幾個小時，繪畫的時間特別長，繪畫過程也是自己與自己內心溝通的過程。」香港城市大學畢業生陳浣廷分享自己的收穫。

■中新社

港渝生同實習 四十日收穫豐



■「同心同源·2018年渝港大學生暑期實習總結會」上，香港學子交流了在重慶實習心得。
香港文匯報重慶傳真

來自香港大學、香港中文大學、香港科技大學、香港理工大學等高校的65名香港學子重慶暑期實習之旅結束，40多天的實習期間，兩江產業集團、保税港區集團、江北嘴投資集團、港務物流集團、悅來投資集團為香港大學生提供了近百個實習崗位。

越千里赴重慶 拓視野獲友誼

8月7日，在「同心同源·2018年渝港大學生暑期實習總結會」上，渝港兩地大學生、實習企業代表對暑期實習之旅進行了總結分享。來自香港科技大學的黃雅賢在總結會上說到：「行千里、致廣大，千里為重，廣大為慶（註：簡體字「重慶」為『千里』『廣大』）。6月，我們眾人正是越過千里而來，而現在我們帶走的不僅是積累的工作經驗，還有廣大的視野和彌足珍貴的友誼。」

來自香港大學的學生胡焯鋒說：「通過參加此次實習活動，我學到更多的知識技能，為將來進入社會作好準備。」

據介紹，本次暑期實習活動於6月25日在重慶兩江新區啟動，一批重慶高校大學生與65名香港大學生同實習、共學習，港渝兩地青年學生深入溝通，搭建友好交流橋樑。實習過程中，除了日常業務培訓，渝港大學生一行還陸續走進保税港區、江北嘴商務區、西部物流園等地進行參觀訪問。

自2013年起，港渝大學生暑期實習活動已成功承辦6屆，組織近300名香港大學生赴渝開展暑期實習。

■香港文匯報記者 張蕊、孟冰 重慶報道