

逢周一刊出

陳登群 麻辣四姐 鑊鏟炒出人情味

川菜以麻辣聞名天下，「四姐川菜」的老闆娘四姐，個性也麻辣十足。來港二十多年的艱辛，都在她爽朗的笑聲中，變成小菜一碟。她也用真誠、親切的笑聲作調料，在小廚房煮出大味道。在這個隱於灣仔鬧市的私房菜館中，沒有山珍海味，也沒有華麗菜式；對於四姐來說，最美味、最珍貴的是——暖暖的人情味。

本報記者 文：石璐杉 圖：黃洋港

「要吃得辣一點嗎？」四姐一手拿着鑊鏟，一手用勺舀起一大勺辣椒。一時間，廚房裡麻辣香味四溢。四姐是重慶人，本名陳登群，因為在八個兄弟姐妹中排行第四，所以人稱四姐。雖然「蜀道難，難於上青天」，但生在四川盆地中的人卻都有出外闖蕩的壯志，就連女人也帶着一股行走江湖的豪氣。四姐自然也不例外。一九八六年，她放棄了在重慶優厚的工作，來到了香港。

重慶辣妹闖香江

「剛來的時候找不到其他工作，只能先去酒樓洗碗。」四姐說自己洗了八個月的碗，每天五點半就要起身，一直工作到下午四點半。酒樓的香港人倒也沒欺負四姐，就是不理她。「我當時心裡很難過，很想回去。但是一想來都來了，尤其是我們重慶人，走出家門，就是在外邊討飯，也認了。」倔強的四姐選擇留在香港，之後又轉過很多份工：「那裡的艱辛，說都說不完，完全沒想到會在這裡安居樂業。」

喜歡下廚的四姐一直很想在香港開一家川菜館。到了一九九七年，四姐終於於得償所願，在灣仔開了一家專賣四川麵線的小店。

二〇〇二年，在經常光顧四姐麵店的日本朋友幫助下，四姐又在灣仔駱克道租下了一棟大廈二樓的三個單位，開始了川菜私房菜館的經營。「當時說給菜館起個名字，想來想去，我說乾脆就叫『四姐川菜』好了，沒想到後來居然叫響了。」

當時四姐同時經營麵店和私房菜館，一共僱了二十幾個人。「我請人都是請我們老鄉。有些香港人看不起我們，我們自己不能看不起自己。」

二〇〇三年，香港經歷了沙士的襲擊。「到〇五年租金全都漲了，地舖經營很困難，並且同時經營麵店和私房菜，太辛苦了。所以我索性就把麵店關了，全心全意搞私房菜的生意。那會兒以為只做兩到四年，結果一做就做到現在了。」

常年出入廚房，四姐的手卻依然白淨，她說：「我有朋友就笑我說，『你那雙手，哪裡像做菜的呀？』」可是四姐拉起袖口，手臂上布滿被熱油燙傷的傷疤。她笑笑，很無所謂地說：「這在廚房是避免不到的，搽點藥膏就好了。」

在普通的餐廳，廚房對食客來說是禁地。但在四姐的廚房，客人如果願意，自己進去下廚都可以。四姐說：「有的客人還真的就喜歡自己去做菜，有個重慶老鄉，次次來了都要自己去廚房

做個排骨什麼的。」

「我的口號就是『回家了！』，希望帶給客人家的感覺。你以後要是香港想家了，就到四姐這裡來！」四姐把每個客人都當作家人和朋友，平時少不了跟客人飲茶，新年時她會請那些沒有回家過年的客人一起吃團年飯。有時四姐還會幫客人牽線搭橋做媒人。

「我還真的撮合成了兩對呢。喝過兩次喜酒了，真的好開心哦。」正說着，有客人打電話來訂餐，四姐對着電話那邊說：「上次給你介紹的女孩子你滿意嗎？滿意就追啊！」

海嘯之中見真情

這世上的事都是「以心換心」，熱心的四姐自然也得到了回饋。金融海嘯人人聞之色變，對於四姐來說，卻是「疾風知勁草，海嘯見真情」。去年十月，有個客人專門打電話給我，問我生意上有沒有困難，如果要幫忙，儘管說。我當時好感動啊。「四姐感慨地說，『後來還有好幾個客人問我需不需要幫忙，海嘯裡也是有人情味的。』」



言談舉止之間，四姐和丈夫多年相濡以沫的夫妻真情盡在其中

濃情知味闔家歡

「人與人之間就是看一個緣分，緣分到了，就是他了。」四姐來香港不久，就遇到了她的緣分：「當年姐姐說給我介紹對象，他那人一看就很老實，很快我們就結婚了。」

四姐的丈夫是一個地地道道的香港人，以前做過印刷生意，現在跟四姐一起張羅這個私房菜館，每天一大早出門買菜，忙裡忙外招呼客人，回到家還包辦所有家務。「三月八號那天晚上我們收了檔，才想起是我們結婚二十年的紀念日。忘了也就算了，那麼多年，就是一份親情了。」

採訪那天，四姐的丈夫剛好也在店裡。我們請兩人一起拍張照，四姐一面大聲叫在廚房裡的丈夫出來，一面笑說：「好多年沒一起拍過照了。再說你看他，頭髮都禿了，就不要拍了嘛。」這時，四姐的丈夫從廚房走出來，問：「什麼事？」一說要拍照，「好多年未同她拍過照了。」「就是，不想跟他一起影相。」相互調侃間，二十多年相濡以沫的默契卻盡在其中了。

家有兒女湊個好

一子一女湊成「好」字。四姐有一兒一女，說起他們，四姐真的就不停用個「好」字。「兒子二十歲了，是IVE的學生；女兒十五歲，讀中三。雖然從小在香港長大，但是他們重慶話都說得很好。」四姐開心地說：「每次帶他們回老家，一聽他們說一口流利的重慶話，家裡人都好高興。」

「兒子女兒都好聽話，好懂事。」四姐說：「兒子知道我們忙，放學以後都會回來店裡幫忙招呼客人。尤其是如果有外國客人來，就

要全靠他了。如果他有其他節目，也會先問過我們，才會答應人。」

「現在內地好多獨生子女都被寵壞了，這兩個孩子我從來都沒特別寵，從小就教育他們，要懂得照顧人。我坐在這裡，如果說要喝水，他們都會馬上去幫我倒。」

然而，做餐飲這行，每天起早貪黑，常常是四姐和丈夫收工了，孩子們已經睡了。一家人能聚在一起的時間其實不多，但一家人卻能彼此體諒、珍惜和照顧，平淡之中，盡是濃情。



四姐掌勺煮出一道辣味十足的川菜



知足常樂心感恩

常言道：「吃在中國，味在四川」，川味在喜清淡的香港卻不是那樣流行，這裡的川菜館絕不在內地那般顯赫，倒是幾家各具特色的私房菜滿足了那些麻辣的擁躉。「四姐川菜」算是其中的「老字號」了。「今年都第七年了，剛續了第四次租。業主加租了一成多，但是生意還是要做，不可能搬，搬了客人可能就找不到了。」七年來，為了維持材料的原汁原味，四姐每兩三個月要回一趟重慶，置辦大批辣椒、花椒，雖然忙碌，她卻樂在其中。

「你別看我這裡裝修很簡單，但是到我這裡來吃飯的人臥虎藏龍喲。老外特別喜歡來，還有很多投資銀行的人，也經常來。」

在四姐看來，開這間私房菜館最大的收穫就是可以廣交天下朋友，她笑說：「跟他們接觸多了，自己好像也變得更新文了。」

不過四姐說，金融海嘯一爆發，投行的客人明顯來得少了。「還有幾個客人是雷曼的，雷曼一倒，他們就失業了，還好現在又都找到工作。」那四姐自己怕不怕失業呢？「我不怕，沒有工作，我又回去洗碗了，起碼有份最基本的收入。人嘛，能屈能伸。」

「其實，能有今天，我很知足、很感恩，我一直覺得『人在做、天在看』，不要怨。」四姐說，也有朋友說希望幫她擴大生意，開間大點的餐廳，她卻不想：「現在的生活我很滿足了，從來沒想過發大財。」



能開這樣一間小店廣結八方來客，四姐知足感恩

四姐川菜的地道麻辣味吸引了不少思鄉的四川人