

香港回歸15周年紀念

15個傑出人物專訪

十五年回歸的歲月一彈指，很多土生土長的香港人，胸懷愛國之心，走過奮鬥歷程，邁進人生豐盛。城中「名人飯堂」農圃飯店，從1986年開業至今，創新粵菜出品，用最新鮮食材、最簡單烹調方法和堅持不含味精誠意炮製，飲譽香港餐飲業，官商明星食客不絕，連續兩年獲得米芝蓮星級食肆榮譽。今天的農圃，始創人鄧細安（細哥）已退下火線，由林德誠入股接棒出任主席，飯店重新裝潢注入新力量、新形象，更銳意推廣高質素港式粵菜遍及內地。

■香港文匯報記者 陳濤

傳承廿六載香港品牌 堅持優質粵菜人情味 農圃飯店主席林德誠

香港以美食聞名，來自世界各地的頂級美味匯集於此，港人以識飲識食著稱，農圃新一代領舵人林德誠，是個愛美食的生意人，起初貴為長期食客，極其欣賞農圃對食物的用心，每次到來均有賓至如歸的感覺，視飯店出品是自己家廚，久而久之產生親切感；當林德誠得知多年好友——農圃始創人鄧細安（細哥）已屆退休年齡，開始尋找接班人之際，兩人談起農圃的未來發展時一拍即合，林德誠出資肩負拓展農圃品牌，並制定進軍內地的宏圖。林德誠自接棒後，農圃店面落重本重裝，由餐具、裝潢至廚房改裝得摩登時尚，帶來新形象。

名人飯堂 米芝蓮一星級餐廳

農圃飯店始創於1986年，飯店向來堅持採用優質食材，並追求健康和原味，菜式皆不含味精，就像好客的農家，用心為朋友做一頓飯。除了連續十年得到香港旅遊發展局「優質旅遊服務」外，屢獲社會嘉許獎項，冠以「名人飯堂」之稱，更獲《米芝蓮指南香港澳門2010》評為一星餐廳。農圃飯店一直深受食客的歡迎，開業20多年，吸引不少名人明星光顧，陳方安生、曾蔭權、何鴻燊、周潤發、甄妮、劉嘉玲、陳奕迅、林峯及中田英壽皆為座上客。能夠在香港飲食界屹立多年，農圃自有其成功之道。飯店現址在銅鑼灣商廈樓上，林德誠於年初投下重本進行裝修，門面光鮮，裝潢摩登，氣氛雅致溫馨，新設計以花為主題，牆身掛上花卉油畫，配搭



■林德誠與農圃飯店始創人鄧細安（細哥）合照

營商有道 建立良好人脈積累

早於九十年代，從事經營錄音帶螺絲製造及汽車零部件生意致富的林德誠，見證香港經濟騰飛，由廠內打工至參與投資，1988年正式與朋友投資了一家錄音帶配件廠，同時在深圳及東莞設廠，為海內外客戶提供技術產品；直至2000年後，錄音帶在市場漸漸淘汰，他繼而轉向投資VCD母碟的製造廠；憑藉靈活多變的生意頭腦，又於2003年在上海投資汽車零部件廠；2004年開始，在華東區投資汽車零部件製造，發展順利平穩，更在新加坡成功集資上市，2007年決定在上海買地興建廠房，林德誠營商之路可謂平穩順利。生意做大了，林德誠事業發展順利，但是他真誠待人的性格始終沒有改變；對內對外，他毫無老闆的架子，總是和和氣氣，謙虛禮貌地友善待人。對待員工，他像朋友般，以鼓勵的方式關心他們的生活和學習；他擁



■古法糯米雞翼，內塞滿熱騰騰的糯米飯，外皮炸得脆卜卜，十分滋味。

■滋補網鮑，以日本出產的乾鮑為極品，味道甘香濃郁有糖心。

香檳金色座椅傢俬，令人眼前一亮。新裝潢以十多呎的觀賞魚缸最矚目，近入口處亦添置了存放海鮮的水缸，游水阿拉斯加蟹、鮮活鮑魚、響螺松茸燉湯、鮑魚刺身、燕麥麥參等，都是珍貴食材的創新演繹，保持一貫水準。農圃飯店亦以招呼貼心而聞名，雖有鮑翅肚貴價菜，但不會讓客人產生貴店的壓力，而且有多間VIP房，私隱度極高。

優質食材 創意粵菜健康原味

多年來農圃以創意粵菜作主打，由名貴鮑參翅肚到農村家庭的粗茶淡飯都有供應，每道菜都是大廚費心思花工夫之作。然而，農圃所追求的，豈只是單單表現食物的「真味」，農圃更着重的是探索、發掘各種食材的可塑性，把食材的潛能盡展得淋漓盡致。因此，農圃名菜亦應運而生，例如：全港首創的「古法糯米雞翼」，糯米煙柳和香脆雞皮從來想不到會是如此的搭配；「是但」，看似平平無奇的蒸水蛋，加上瑤柱、帶子、鮮蝦、火鴨絲等配料，令口感不再單調。客人來農圃品嚐的，不單是為了其高質素而又穩定的味道，更是為了每次來到的驚喜、創意。「誠懇的服務是農圃獲得食客歡心的原因外，另一要點則在於味覺上，農圃力求還原食材本身的味道，加上『廚藝高當然招徠貴客，湯料靚無需味精花巧』的宗旨，只要到過農圃飯店，便會重新領略到每款小菜的真正味道。」

發展信心 源於優秀管理團隊

15年來，香港和內地交流不斷深入，各個領域合作更加緊密，為內地的改革開放



■2004年開始，林德誠在華東區投資汽車零部件廠，成功在新加坡集資上市。

和現代化作出了重要貢獻。林德誠把農圃未來發展焦點放在中國內地，事實早於2002年，農圃已在上海虹橋路開設首間分店，在芸芸食店中，好評如潮。「早年在上海經商的日子，我常與家人和客戶到農圃上海店吃飯，當時的上海正宗粵菜不多，每次嚐過農圃的味道就很懷念傳統香港情、香港味。」林德誠分析指，由於市場對餐飲要求愈來愈高，他對品牌發展的信心來自農圃的歷史出品及管理團體，大廚們定期會參考開發新的菜餚。「未來，農圃將繼續擴展香港及內地市場，業務分別以店面及包裝食品兩大市場計劃，期望將香港製造的食品打進內地，將粵菜打造成精品，務求把農圃『以真待人』的味道、真摯的態度推廣至全國各地，共同感受農圃獨特的文化，秉承『農的文化、食之神髓』的精神，把農圃的名菜發揚光大，內地市場方面，希望在華東、華南一帶站穩陣腳。」目前，林德誠以經營餐飲發展為另一事業的里程，懷着滿腔熱血的投入；於即將舉行的工展會，農圃將載譽重來，推廣一系列包裝食品。



■農圃古品鮮鮑禮盒將於工展場內發售



■農圃上海淮海分店

農圃飯店大事摘要

年份	事件
1986	於香港銅鑼灣希慎道的友邦中心一樓開業，當時飯店並沒有特定菜牌
1998	業務擴充：香港銅鑼灣希慎道的友邦中心一樓及二樓
2002	九龍尖沙咀東企業廣場開設分店，2003年因沙士結業。
2002	上海虹橋店開業
2004-	加盟店：澳門-金龍酒店
2007	香港農圃飯店遷至現址銅鑼灣新寧道8號中國太平大廈一樓
2009	獲米芝蓮評為價錢合理而美味食肆
2010	獲米芝蓮評為一星級食肆
2012	上海淮海店開業，把帶有香港特色的小廚店帶到內地



■農圃銅鑼灣香港總店，門面光鮮，裝潢摩登。



出身培僑 赤誠愛國心

農圃主席林德誠，祖籍廣東東莞，六十年代出生，成長於六姊的家庭，他排行最小，在愛國學校培僑讀中小學，從而培養了他一顆赤誠的愛國心，通過學校活動加深了對國家和共產黨的認識，提高了國民意識。「父親在兒女教育方面考慮，以早有愛國基礎的學校為本。第一次列隊觀看升旗儀式，且是在國慶這樣特殊的日子，心情非常激動。」回歸前每逢國慶正日，培僑中學升起五星紅旗，成為當時少數慶祝國慶的香港團體。林德誠深感培僑很讓他自豪和憧憬，打從心裡在成長後實現營商夢想。心懷國民意識，「取之社會、用之社會」的林德誠，更以農圃之名義贊助了早前揭幕的「『魅力·智慧』——美國人眼中的周恩來」大型圖片巡迴展，是次展出了約百幀周恩來總理與10個具代表性美國人物交往的圖片，展示其促進中美關係的特殊作用，並透過展覽讓香港年輕人重溫歷史，體會周恩來總理清正廉潔、大公無私、為人民服務的崇高愛國情懷。當日全國政協副主席董建華，中國人民對外友好協會會長李小林，中聯辦副主任王志民，周總理侄女周秉德等出席及主持開幕剪綵。

「由於自小對毛澤東、周恩來及李先念等國家領導人的名字琅琅上口，在培僑的教育是我樹立正確的人生觀、世界觀和價值觀的重要時期。」林德誠與超藝理想文化學會榮譽會長陳復生是好友，年初於一次在農圃飯店的聚會中，得知她正籌備此大型圖片港澳巡迴展，於是贊助這別具意義的活動，「透過展覽以展示周恩來總理在中國革命和建設的各個歷史階段中，為促進中美關係和兩國人民的友誼所發揮的特殊作用，以及美國政壇與普羅大眾對他的深厚感情與高度評價。」為支持中國外交部的活動，至今，農圃飯店先後向超藝理想文化學會贊助三個項目：包括「大使夫人國際禮賓禮儀培訓班」、「大愛無國界」及「美國人眼中的周恩來大型圖片港澳巡迴展」。林德誠表示能以農圃之名為國家出點力，更添特別意義。



■農圃飯店贊助支持「中華快車健康光明行」活動

■林德誠以農圃飯店名義贊助「美國人眼中的周恩來圖片展」



■農圃創辦以來功不可沒的總經理周順強（左）及經理陳月輝，深得林德誠信賴。