

# 月租逾10萬 日賣4200包「維皮」

舊店租約期滿，停業了一陣子，再搬了旺角新地址，Oscar的店由外賣店轉型成餐廳。店內只有約40個座位，月租卻要十多萬元，連上3個月押金，已花費好幾十萬。另計人手裝修等，這次重新出發，他和友人要投資逾200多萬元，風險更大，但他卻帶點阿Q精神認為現址很不錯，人流暢旺，更一簽生死租約共6年，只因覺得做包子這條路可以很長久，很想店能走遠一點，不想路再走一半就停下。

## 投資逾200萬 大膽簽6年約

由和友人一腳踢，到現時十多名員工，無論人食食材成本都增了，但Oscar店面卻只能招呼有限客人，簡單點問句，到底需日賣多少生煎包才能「平本」？他笑一笑，似難量化，最終答案竟是4,200多個，按每個7元計，即是每日至少3萬元！難怪店內師傅手腳快速，Oscar的午餐也只能偷閒廿分鐘搞掂。



■店舖主打正宗上海小吃，圖為瀟灑小籠包。張偉民攝

# 心雄闖旺區 15分鐘要翻一枱

縱然店旁有幾間連鎖餐廳、台灣珍珠奶茶及小吃店，競爭極大，但Oscar一派「淡淡定，有錢剩」的模樣，指當初也有想過在別區開店，但本身非保守的人，以往的經驗令他深明旺區開店，必須一擊即中，故與其在淡區守城，不如在旺區衝刺。

「以往的熟客都習慣外賣小吃模式，新客也明白場地有限，不會久留」，每約15分鐘就可以招待新一批客人，他實行「多响嚟，密响手」，盈利也跟着3至4倍上升。而為轉行，在停業空檔期他花了一個多月，跑到四川學整麻辣燙，由熬湯底學起，打好根基，麻辣燙很快成了新店的一道拿手好菜。

## 擬二線區開店 進而拓澳門



■店舖位處旺角，月租約十多萬元。張偉民攝

由以往金粉世界退場，誘人的聲色風景沒了，他轉戰小店廚房，夢沒有停下，已默默計劃在二線區份再開店，更想將生煎包美味帶入澳門饕餮客。

# 屹立旺角



◀赴上海學師，蕭潤邦決心把正宗生煎包引入香港，冀把小食店打造成老字號。張偉民攝

# 前歌手食店夢 群星力撐最強宣傳 生煎包主打正宗



如果奧斯卡是電影人的理想，鋼琴詩人蕭邦的雋永是音樂家的夢，那名字中既藏了蕭邦，又有奧斯卡的蕭潤邦(Oscar)，他的理想和夢就簡單多了。幾年前離開華麗舞台，不再當歌手的他，只希望自己能將正宗的上海生煎包帶入香港，把一份美味和客人分享，令香港人識貨，也把自己的「正宗上海生煎皇」打造成老字號，一直做下去。

■香港文匯報記者 方楚茵

作另一個夢，與上海一起學師的中學同學合資用上七位數字開了「正宗上海生煎皇」，專做外賣生意，有時除了弄包，也要送外賣，遇上認得他的路人，「會話我做廚房佬，但又如何，最重要係自己想點，想做就不辛苦啦！」

## 明星幫襯 慳七位數廣告

能不介意他人眼光的這份成熟，年方三十出頭的Oscar歸功於自己年輕時的打工經驗。他年少時到過薄餅店打工，大一點做銷售員，包括那些年潮牌I.T.還是剛開始轉名發圍，他形容自己是其中一隻「開荒牛」。甚至連街頭銷售寬頻都做過，「那時還是56K(撥號上網)的年代，逐分鐘收費，為了sell客跟足成條街，快要成功時卻因要用信用卡付費被拒絕了」，被拒絕夠多了，面皮厚了，明白錢多難賺了，也造就今天的親力親為。

找到新方向，別人都說他浪費過去的光陰在娛樂圈打混，他卻不表認同，他指一指店內貼滿媒體報道的牆壁，說「經歷是不會白費」，過去幾年得真摯的友誼，時至今日「軒仔(張敬軒)不時來吃東西，客人都會好奇明星為何來旺角吃東西，成了免費宣傳。我亦找過會計師計數，這兩年我變相因此慳了七位數字的宣傳費！」

## 打響名堂 年底擬開新店

外賣店賣的是一籠籠人情味濃厚兼熱騰騰的包子，加上明星朋友的名氣，生煎包店的名堂益發響亮。Oscar不禁覺得自己「幾叻，好快就上位」，即使因租約期滿把店面由熱鬧的西洋菜街遷至現時鼓油街，遠離最旺地段，轉型餐廳成本又劇增，但因對包子有信心，店子一樣客人滿滿，他更打算年底開新店，把現時的店打造成總店，無論自己坐鎮與否都為客人奉上正宗上海小吃，讓夢的畫布擴展下去。

那年，他唱過的一首歌叫《失落奧斯卡》，他自己也有份填的詞，當中有兩句「怎麼俾心機也演不好角色，電影裡遺憾是有太多劇情」，很像Oscar自己的經歷，可人生不會永遠的壞，只要找對了路，他也可當上最佳男主角。



■蕭潤邦在上海跟師傅學師達三年，相信正宗生煎包有得做。張偉民攝



■在娛樂圈的經歷為蕭潤邦贏得真摯的友誼。圖為2008年初，蕭潤邦(右二)與江若琳、林峯、陳柏宇、周柏豪、鍾舒漫等一同出席頒獎禮。資料圖片

正宗二字說得簡單，落手落腳卻也不易。當年Oscar在香港當歌手，事業並沒大紅大紫，走在路上卻也有人記得他是「明星」。做不成紅歌手，換一條跑道，到上海做模特兒，也不是沒有發展，只是那時喜歡上生煎包的美味，「我自己一次都可以吃十幾個，覺得有得做，就想帶正宗的生煎包回香港。」此一想就花了三年多留在上海，跟上海師傅學做正宗生煎包，也邊做模特兒，現時舖頭facebook還放着他當年學師時穿的女廚師服裝照。

## 轉戰上海 愛上傳統美味

他與生煎包的故事，不少人都知道，傳媒早報道過無數次，「其實無他們報道到咁衰」，但亦明白宣傳需要噱頭，只有他知道白天做模特兒「唔使用力」，收工後去學師更被他視作正職，多苦工亦不覺辛苦。

莫泊桑的話說得好，「人是生活在希望之中。舊的希望實現了或泯滅了，新的希望的烈焰隨之燃燒起來。」回到香港，不再眷戀舞台的他，換

# 面對質疑不動搖



在訪問前，小記早了一小時到店內探一探「正宗上海生煎皇」的虛實，只見小小店面坐滿客人，身高1米88的Oscar、友人和店員在店內忙個不停。小記點了招牌菜生煎包和雞絲粉皮，外表平平無奇的生煎包只需輕輕一咬，內裡肉汁已不受控噴出，令小記手足無措，不知是否堂食的關係，肉質也特別鮮嫩。期間卻聽到「自由行」旅客大彈菜式，轉頭又聽到一個老太太和親人投訴包子不熟，有太多麵粉顆粒。Oscar就停下手

腳向她解釋正宗生煎包內湯汁和麵粉的關係，讓婆婆放心，因包內豬肉都熟了，包子一定熟透，然後才轉身輕哼着歌，邊收拾桌子上的碗碟。

真正訪問時，提到剛剛被質疑的情況，他卻毫不介意，也不因一兩個客人不合口味就去罵師傅，就似有99個人稱讚也不會逐一向師傅說明。一聽之下覺得他有點阿Q精神勝利法，可細想一層，要是遇到批評就改變，那就不是「正宗」生煎包了吧。 ■方楚茵

# 珠海5年內增20家五星酒店

香港文匯報訊(記者 張廣珍 珠海報導)隨着橫琴開發、港珠澳大橋的動工，珠海將與港澳服務業進一步對接，珠海酒店業迎來新的發展機遇。在日前珠海首家文博酒店引進國際管理團隊的合作簽約儀式上，珠海相關負責人透露，未來5年珠海將陸續建成20家達到五星級標準的酒店。早前，珠海、香港兩地的相關協會已簽署了合作框架協議，將共享資源及建立信息互動機制共同培養專業人才。

## 橫琴港珠澳橋利好

珠海文體旅遊局副局長王春劍稱，珠海是一個口岸城市，每年約有上億的客流，加上擁有優越的天然環境，藍天碧海、氣候宜人。另外，珠海又毗鄰港澳，所有珠海不缺客流，缺的是一流的产品。如目前珠海的五星級酒店數量較少，目前評定的五星級酒店只有8家。

隨着橫琴開發，十字門商務區的建設、港珠澳大橋的動工等利好，珠海迎來新的發展機遇，受到眾多投資商的垂青。在酒店方面，目前已吸引香格里拉、希爾頓、長隆海豚多家五星級酒店落戶珠海。王春劍表示，隨着珠海經濟的提升，商務會展業的發展，據不完全統計未來5年將有20家五星級酒店落戶珠海，主要分佈在珠海橫琴、拱北等地。



■橫琴開發與港珠澳大橋動工，為珠海酒店業迎來新機遇。資料圖片

## 夥港培訓酒店專才

為滿足陸續建成的五星級酒店對高端服務人才的需求，珠海將攜手香港相關機構共同培養人才。在2012年的港珠澳高端服務業技能人才培訓交流座談會上，珠海市相關機構與香港職工教育和職業培訓協會共同簽署了合作框架協議，將共享資源及建立信息互動機制共同培養高端服務人才。

# 華潤萬家5億中山拓物流項目

香港文匯報訊(記者 李昌鴻 深圳報導)中山市日前在深圳舉行現代服務業推介會，投資總額逾850億元(人民幣，下同)的75個現代服務業優質項目，吸引了深圳120多家企業參與對接。總部設在深圳的華潤萬家等多家企業與中山市有關單位簽約，拓展物流、倉儲、創意設計等企業前往投資，其中僅華潤萬家就投資5億元設立中山物流項目。

在推介會上，兩市相關企業簽署了4個項目合作協議，其中華潤中山股權投資基金第二期項目，以股權投資方式投資中山擬上市企業和高新技術企業。華潤萬家中山物流項目計劃投資逾5億元，規劃佔地面積約150畝，是該公司在粵西地區的重點建設項目。中山美居文化創意產業基地擬總投資約2億元，將引進深圳設計產業進駐。

# 華地鐵牽引控制技術首出口

香港文匯報訊(記者 廖一、張艷利 吉林報導)中國北車電牽研發中心日前獲得了伊朗設拉子地鐵車輛牽引與控制系統的銷售訂單，為中國地鐵車輛牽引及控制系統核心技术首次獲得國際訂單。

地鐵車輛牽引與控制技術是地鐵車輛配套的關鍵核心技术，在國際上長期被國際軌道交通裝備巨頭壟斷。為加快推進城市軌道交通裝備

關鍵系統自主化，中國北車電牽研發中心歷經數年攻關，突破這一關鍵技術，成功獲得地鐵車輛市場配套資質。

中國北車電牽研發中心此次出口的這批牽引和控制系統，將驅動和控制3動2拖的地鐵車輛，運行於伊朗的高架及隧道之中，最高運行時速為80公里。這批地鐵車輛須滿足運行區域的惡劣氣候環境和風、沙、雨、雪侵襲要求。