港人在貴州

榮叔（洪焯榮）是個有30多年廚師經驗的港人，從未涉足內地的他在成本高漲關閉港店後，隻身來到內地加盟「新記」茶餐廳，並輾轉杭州、成都和貴陽等店擔任總廚。憑藉自己堅守地道港味的做法，榮叔收穫了不同城市食客的追捧，他也慢慢融入了內地，有點「樂不思蜀」的他，更是期望退休後，在內地擇一山清水秀的郊區，自種自養經營「農家樂」，寄情於山水中享受餘生。 ■香港文匯報記者 虎靜

■榮叔喜親力親為，餐廳上百種菜品幾乎全出自榮叔之手。 郎艷林 攝

港廚關店北上 堅守地道獲捧

榮叔掌茶餐廳火紅 退休盼享「農家樂」

榮叔是土生土長的香港人，如今已年近五旬。17歲時，榮叔開始涉足餐飲業，師從美心大酒樓總廚。學得一手精湛的港菜烹飪手藝後，他便掌勺於香港各大酒樓，每天與各類食材打着交道，這樣的生活一晃就經過了30多年。

8年前創店 低資加租夾擊

8年前，榮叔憑藉多年積累下的積蓄和在港菜烹飪中的經驗，在九龍黃大仙開始「獨立門戶」，自主經營起了一間名為「創意竹園小廚」的街坊餐廳。餐廳雖然不大，但是靠着榮叔每天不同的菜品服務，幾年下來積累下了一批關係很好的熟客，雖然生意不算火爆，但利潤仍然可觀。

好景不長，2011年，港府為保障低收入人群權益，開始推行最低工資，規定時薪每小時不低於28港元，這直接造成服務業人工成本增加，而且當年又值店舖租金增加。在經營成本大增的情況下，「創意竹園小廚」效益大幅縮水，境況已大不如前。

巧遇獲賞識 加盟杭茶餐廳

恰逢此時，一楊姓女老闆看到內地開設茶餐廳的前景，在港開始親自招徠地道廚師。一次偶然的機會，楊老闆品嚐了榮叔港味十足的菜品後大為欣賞，兩人一拍即合，榮叔遂決定關閉了港店，「加盟」楊老闆在杭州已開設起來的「新記」茶餐廳，並擔任行政總廚，負責每天大部分菜品的烹製。

認同經營理念暫「拋妻離子」

離開熟悉的香港，隻身前往陌生的內地，對於一位不通普通話的中年漢來說，確屬不易。但是，考慮到自己還在上高中的兩個孩子花費不菲後，榮叔還是毅然決定北上，隻身一人來到了自己完全陌生的杭州。

堅定榮叔「拋妻離子」闖蕩內地的決心，還有一點更重要，那就是他對「新記」茶餐廳堅持高薪聘請正宗港廚，經營地道港味餐飲理念的認可。「楊老闆告訴自己，她創業無數，涉足過很多產業，但是唯獨對茶餐廳這種餐飲文化最為青睞，聘請專業香港廚師，就是想在杭州做最地道的港式美味，只有這樣的味道才能立餐廳於長遠，也才能真正讓茶餐廳融入內地。」榮叔說道。

2年大展鴻圖 滬穗蓉開20分店

憑借榮叔的鼎力加盟，以及「新記」堅守地道、不隨意融入當地口味的經營理念，「新記」在杭州大獲成功，迅速吸引了許多北上內地發展的粵港人士，「新記」不滿足於杭州，短短兩年時間先後在上海、廣州、成都等地開展了20餘家分店，這些餐廳都有一個特點，就是堅決高薪聘用專業港廚，做地道的香港風味飲食。

今年6月初，「新記」的業務拓展至貴州，坐落在省會貴陽大十字繁華地段的新記貴陽店正式開門迎客。走進這家佔地數百平米的餐廳，精緻中略顯休閒的裝修風格，夾帶掛滿香港老照片的相框，以及大廳設置的水吧，就透露出濃濃的香港味道。據餐廳店長介紹，餐廳雖剛開業不到半年，但是憑藉榮叔的精湛廚藝和堅持平民化消費的理念，如今已實現了收支平衡。

率團隊走遍試味 換18杯奶茶迎客

親力親為

表面上餐廳迅速打開了市場，獲得了貴陽人對於港式餐飲的認可。但是，榮叔坦言，相比其他分店，貴陽店能有今天的效果已頗費周折、付出了大家不少的心血。

做貴菜調口味 茶記不覺稀奇

貴州地處雲貴高原，氣候濕潤，當地人喜食酸辣的菜。粵菜的清淡一度很難在此佔據多數人的市場，再加之當地經濟相對落後，茶餐廳雖已很平價，但普通人也消費不起。更為重要的是，新記還未開業前，當地已有不少茶餐廳入駐，但大多是當地人所開，廚師也多是粵菜師傅，而且烹飪多做照當地口味進行調整，最終造成當地人並不覺得茶餐廳稀奇，粵港人又覺得不地道的「尷尬局面」。

基於這樣的調研，榮叔意識到了地道和正宗港味對於貴陽市場尤為重要。開業之初，榮叔便帶着自己的廚師團隊走遍貴陽所有的茶餐廳，一是去品嚐他們的口味，第二是邀請他們到自己的店裡來試吃，以決斷出誰家的更正宗和地道。

今年9月初，一位在貴陽經商多年的香港人在朋友推薦下，來到了餐廳消費。在得知其身份後，榮叔便親自詢問他對奶茶口味的評價，這位對絲襪奶茶深有研究的客人比較挑剔地說出了種種不地道。為了迎接這位客人，榮叔最終為其連換了18杯，才讓其肯定了新記的地道港味。

事後，榮叔告訴記者，這一趣事也充分說明了做地道港味的重要性。「粵港在貴州的人對茶餐廳情有獨鍾，從他們口中你才能知道什麼樣的口味最地道。但是兩地環境不一樣，尤其是食材，所以我們都堅持這裡不能替代的食材，一定要從香港及海外調運過來。」

正是這種近乎偏執地堅信地道源自港人評價的做法，茶餐廳雖開業不久，就已贏得了在貴陽的粵港人士的認可，目前這部分人，也成了「新記」在貴陽發展的保證。

■茶餐廳雅致略帶休閒的風格很受內地人追捧。 郎艷林 攝

■相處時間雖不長，同事們仍親切稱呼洪焯榮為「榮叔」。 郎艷林 攝

■大廳內設水吧成了內地新記茶餐廳的另類招牌。 郎艷林 攝

港式餐廳覓友 擬設「鄉會」聯誼

異鄉知音

■掛滿樓梯間的香港舊照片透露着濃濃的港味。 郎艷琳 攝

隻身一人在貴陽，榮叔除了餐廳的同事外，幾乎沒有什麼朋友，尤其是同一語境中的朋友，這也讓他覺得生活極為不便。平常幾乎很少出門，連最基本的打車都成了障礙，所以閒暇之餘，他更多的時間是在各家港式餐廳中度過。

在各家港式餐廳裡，不管老闆，還是廚師，多多少少總有那麼幾個港人，這些身在異鄉打拚的港人聚集在一起，大家都會聊上半天，一邊切磋廚藝、一邊談論香港，但是由於在貴陽看不到香港報刊和電視，他們談論的也往往是香港的一些舊事，偌大個餐廳，一到午後，便成了這些港人寄托鄉愁的一片「故土」。

雖到貴陽時間不長，但是榮叔一有時間，便會招呼這些同鄉到餐廳來，他希望成立一個貴陽香港同鄉會，把在貴陽的港人們聯繫起來，平常有時間的時候一起組織和策劃些戶外活動，讓自己真正的融入這片陌生的地域。

勤學普通話 帶友賞山水

除此之外，他也努力地學習說普通話。平常廚房不忙時，他都會到大堂試着與當地客人聊天——貴陽便宜的房價、老城的擁堵，以及經一個當地人的推介，周末他義無反顧的讓香港朋友把他帶到了黃果樹大瀑布，欣賞貴州獨有的秀美山水。

他直言，還未到貴陽時，總會害怕這裡冬天很冷，夏天很熱，但是現在看來，是自己想太多了。他說：「其實貴陽是個很美的地方，城外面有很美的山水村莊，當然這裡的人消費觀也很超前，活得很時尚。」

冀擇山水淨地 設農菜館圓夢

開舖養老

榮叔已漸漸適應了深處西南的貴陽。談及未來是否會考慮在此安家，他直言，其實剛到內地就喜歡上了，曾跟妻子溝通一同到內地發展，但考慮到孩子仍要就學，最終作罷。

但是，榮叔內心其實已「樂不思蜀」，他希望再打拚幾年，等孩子踏入社會，就在內地氣候環境好的城市，擇一有山有水、閒適清淨的郊區，人氣旺盛的田園水鄉，開設一家香港農家私房菜館，也就是內地的「農家樂」，以圓自己的養老夢想。

種菜養雞鴨 做品更地道

榮叔說，在那個心中山水相擁的地方，他會自己種菜、自己養殖雞鴨等食材，結合香港平民的飲食習慣，做更地道和有香港特色的菜品，他又指，隨着香港與內地往來的便利，以及內地餐飲市場的潛力，這樣的餐館將是他養老和圓夢的所在。

做了30多年廚師，榮叔坦言，餐飲的樂趣就在於將一堆看似很普通和風馬牛不相及的食材結合在一起，通過略顯奇幻的雙手，最後變成了一道道珍饈菜餚，在滿足人類的基本能量所需的同時，又讓美食成了一種人對精神世界的高級享受。

深二手房交易合同 港業主可網上打印

生活貼士

深圳二手房自助交易合同今後將可足不出戶在家完成打印。記者從深圳市規劃國土委獲悉，二手房自助交易合同打印系統已正式上線，市民可在家中通過註冊登錄系統，並通過系統隨時隨地登入、打印合同，真正實現「足不出戶打合同」，而港澳台籍業主則可在全市6個服務窗口設立的二手房自助交易服務區內，實現合同打印「立等可取」。

據了解，具體的打印方式是，通過訪問深圳市規劃國土委門戶網站（www.szpl.gov.cn），在網站首頁右側點擊「二手房自助交易合同打印」介面進入上述系統。註冊後就可以登錄系統，並通過系統自助登入、打印二手房買賣合同。

設6窗口服務區 助特殊需要

同時，針對老弱病殘或港、澳、台、外籍人士等部分有特殊需要的業主，從10月28日起，深圳市房地產權登記中心已在羅湖金湖文化中心大廈、寶安、龍崗、龍華、布吉、坪山6個服務窗口設立二手房自助交易服務區，以方便上述市民登入、打印合同，為二手房自助交易提供現場服務，實現「立等可取」。

深圳市規土委提醒，凡通過房地產經紀機構撮合成交的二手房交易，應由房地產經紀機構為業主提供免費合同打印服務。

■香港文匯報記者 郭若溪 深圳報道