

現年63歲的陳業明身材魁梧，頭髮烏黑，聲線洪亮，完全看不出已年逾花甲。然而，他已經在餐飲行業打滾近40年，目前在西安經營一家粵菜館和一家茶餐廳。「今年到明年，我還會再開一家新店。」借用一句流行廣告語，陳業明笑稱自己在餐飲這條路上，根本停不下來了。而讓陳業明最感欣慰的是，經過他的努力，很多喜食辛辣等「重口味」陝西食客，漸漸愛上「清淡」的粵菜，陳業明一直堅持的「美食分享」，顯然在西安獲得超常的成功。

■香港文匯報記者 成艷妮、實習記者 王明揚 西安報道



陝粵融合味鮮濃 港式菜迷倒秦人

陳業明縱橫餐飲業近40載 堅持「美食分享」譽滿西安

港人在西安 上世紀60年代，陳業明還只是一個十幾歲的毛頭小子，和大多數同齡人一樣坐在大學教室裡。然而，天生有主見的陳業明上了兩年大學後便出去闖蕩，一方面掙錢補貼家用，另一方面豐富自己的人生閱歷。

遵母命不做警察 轉戰餐飲業

當時，香港有郵船駛往世界各地。陳業明在郵船上找到了第一份工作，年紀輕輕便隨船遊歷了台灣、日本、夏威夷、洛杉磯等地。兩年後，陳業明回家當了警察。陳業明說，當時在香港當警察這一職業並不被大眾尊重，甚至被認為沒出息、品行不好的人才去做警察。後來，媽媽找人幫他看面相，人家告訴他，如果繼續做警察，會有血光之災。聽到這個，陳媽堅決不讓兒子從事警察這個職業了。

1975年，24歲的陳業明經朋友介紹進入餐飲業，輾轉了香港多家夜總會餐廳。1986年11月，受朋友之邀，陳業明來到西安，開啟了在西安的餐飲之路。

「客人對服務人員不夠尊重，相互之間不夠理解。」這是陳業明進入西安之初對內地餐飲業的感受。「必須把香港先進的酒店餐飲管理理念引進來。」陳業明敏銳的察覺到這一點，並着手在其任職的飯店開始大膽改革和改變。

培訓「白紙」青年 服務好遊客讚

陳業明表示，為了把工作做好，當初在招聘第一批服務員時的條件，即使在現在看來也是近乎苛刻：高中學歷，由於是劇院餐廳，甚至對身高、長相都有要求，而且不能有服務行業的從業經歷。陳業明及其團隊要做的就是，把這群在服務行業是一張白紙的年輕人，培訓為具有國際化服務能力的服務人員。

熱愛服務工作和把客人當作家人是陳業明對員工進行培訓的最重要內容。在上世紀80年代的內地，這種理念並不是所有人都可以接受，尤其是在處於西部地區的西安。「當時員工對服務行業都很抗拒，認為很低賤，會被人瞧不起。」他就一點一點地引導員工理解服務行業，並告訴他們服務人員不是讓人看不起的工作，要想讓別人尊重自己，首先必須學會自己尊重自己。

陳業明指，當時其所在飯店接待的外賓團特別

多，這裡餐廳服務人員的外語水平令就餐的遊客驚訝，因為每一名服務人員都會用兩種以上的外語來接待遊客，而且中國竟然有這麼富特色的餐廳，「和『紅磨坊』等世界級劇院餐廳相比，我們一點也不差，甚至比他們更受歡迎。」

愛闖蕩開食肆 宣揚港餐飲食

由1986年到2011年，從表演廳經理到副總經理，陳業明在西安餐飲界做管理工作一做就是整整25年。然而，闖蕩的本性讓陳業明下决心自己在西安開店。於是，陳公館廚藝坊和發記茶餐廳誕生了。「我想把更多的、更地道的香港餐飲文化和美食帶到西安，讓更多的人可以感受和品嚐。」談起自己開店的初衷，陳業明和很多商人似乎並不一樣。

「自己開店，才發現一切要比想像中困難得多。」陳業明不禁感嘆。「以前為別人做管理，不同部門負責和不同的單位聯繫。現在，稅務、工商、衛生、防疫、環保、消防等各個單位都要我親自去打交道。」雖然麻煩，陳業明並不煩惱。「享受工作，你每一天都快樂！」他毫不否認對工作的狂熱，「工作就是我唯一的愛好。」他甚至於有時間休息也睡不了，總要找點跟工作相關的事情做。

陝菜配粵菜 相輔相成補不足

儘管開的是粵菜館，但陳業明也很重視和熱愛陝菜。「陝菜的製作方法以蒸、煮、炸、燉為主，而粵菜的製作方法多為蒸、煮、煎，兩種烹飪方法有異曲同工之處。另外，在菜品口感上，陝菜豪爽粗獷、粵菜清淡細膩，單吃陝菜略顯油膩味重，單吃粵菜略顯清淡無味，對陝西人來說，幾盤重口味的陝菜搭配幾盤清淡爽口的粵菜，既能養胃，又享口福，一舉兩得。」

因此，陳業明的粵菜坊專門聘請了陝西本地的廚師推出地道的陝菜，同時還推出了一系列融合陝菜風味的粵菜，「這些菜品在保持粵菜原料新鮮的基礎上，適當增加調味料，創新烹飪方式，將粵菜的鮮美和陝菜的醇厚融於一體。」這些改良菜即成了陳公館粵菜坊的招牌，也為其贏得了良好的口碑。

目前陳業明的茶餐廳也已經進入正常的營業軌道，他也在為「將粵菜的美味分享给更多的人」而繼續忙碌。



■陳業明經常參加活動了解陝西文化。



■陳業明工作之餘抽時間參與公益事業。

關心港時事 批「佔中」胡鬧

心繫香江 談到香港現在鬧得很兇的「佔中」，陳業明說，自己雖然整天忙於工作，但會每天瀏覽香港重要新聞關心香港動態。他表示，如果同胞之間都不團結，如何在國際贏得別人的尊重？

陳業明說，以前中國經濟沒發展起來時，有多少人能對中國人高看一眼？現在，國家發展了，而且政府可以把反貪腐工作進行得這麼徹底，他

為自己是中國人而自豪，相信中國未來會發展得更好。所有的中國人應該團結起來，共同發展，才能得到更多人的尊重。

他續說，包括他的許多親朋好友在內的許多港人都認為，回歸後香港更加繁榮和穩定，此次，少數人搞的這個「佔中」簡直是無理取鬧，令人反感。



■陳業明在西安經營一家粵菜館和港式茶餐廳，他盼把更多港式美味分享给大家。



▲陳業明視員工如家人，他更被親切稱呼為「陳爸」。

▲陳業明粵菜坊的招牌菜「陳公館柚子蝦球」。

視員工如子 贏「陳爸」美名

愛錫下屬 不論是替別人做管理，還是後來自己開店當老闆，陳業明始終把員工當作朋友對待，這也為他贏得了「陳爸」的美名。

「員工都是平等的，不是用拿工資多少來比較的。」無論員工職位高低，即使是清潔部門的基層員工，陳業明都會盡量參加他們的婚禮。一旦員工生病，陳業明更是親自看望慰問。

員工願訴心聲 傳承正能量

陳業明說，他把員工當作自己的孩子看待，從不在別人面前罵自己的員工，「即使他們有錯，我都依然

維護他們。」「陳爸」對員工無微不至的關心和尊重也贏得了全體員工的心，員工有任何困難問題，都願意向他傾訴，而「陳爸」也會給予員工人生、心理各方面的指導，給予大家正能量的引導。

不僅對待基層員工如此，對於經過七八年成長發展為部門主管的員工，陳業明更是時常叮囑他們要善待尊重基層員工，並將這種理念傳承下去。在他的培訓和影響下，當年他在唐樂宮帶領的第一批員工現在已經在西安、北京很多地方酒店做到了總監或副總的職位。充滿正能量的「陳爸」也可謂桃李滿天下。

回香江似出差 來西安如回家

另一故鄉 1986年，陳業明第一次來西安，「感覺像到農村。」巨大差距是陳業明對當時西安的最深印象。轉眼間，陳業明已經在西安度過了近30年。可以說，他把人生最寶貴的年華獻給了西安的餐飲業。而西安也成為了陳業明的另一個故鄉。陳業明說，由於太太和兩個孩子現在都在澳洲，他每次回香港都是住在酒店，因為「回家還要打掃，很麻煩」，反而到西安更像回家。如今，身邊的朋友都笑稱陳業明是「回香港像出差，來西安更像回家」。

自稱西安「代言人」 讚小吃豐富

雖然，陳業明的普通話依然停留在濃重的「粵普」水平，但除語言外，他自稱可以做西安的「代言人」。他講到自己在西安近30年的時間，見證了西安從「農村」到大都市的蛻變，不論是經濟、環境，還

是飲食習慣，他都可以說出個一二。尤其對於西安的小吃，陳業明讚不絕口，稱全國唯獨西安的小吃最為豐富。「陝菜的文化特色特別強，浸潤着陝西人豪爽、熱情、大氣的性格特點，比如麵條、大碗、寬麵，再加上油潑辣子，豪爽的製作方法，讓吃的人打心底裡很放鬆，很暢快。」陳業明說，烤肉、葫蘆頭泡饃、涼皮等現在都成為了他的最愛，有香港朋友來西安都會找他推薦遊玩吃喝。

陳業明還專門告訴記者，一般人烤羊肉串可以吃30串左右，他卻能吃100多串，可以說是西安烤羊肉串的「忠實粉絲」。因為經常去，陳業明和坊上一位烤肉攤老闆成了朋友，老闆兒子婚禮時也邀請他參加，他甚至學會了自己烤肉。

「我對西安小吃的喜愛，是好多西安人都比不了的！」陳業明自豪地說。

生活貼士

港大深醫全科門診落實打包收費

港大深圳醫院於2012年7月開業，首創內地公立醫院開設全科門診，有效避免過度使用醫療服務和保證服務質量。今年9月起，醫院全科門診打包收費標準由原試行的每人130元，調整為每人200元。同

時，醫院將在打包中增加全科門診基本藥物36個（增至353個），增加檢查項目4項（增至29項）。深圳市醫管中心主任羅樂宣表示，全科門診打包收費改革有效避免過度醫療，並保證病人和醫生有充分的

時間進行溝通和診斷，理念和服務模式值得推廣。

試行接診10萬 八成毋須轉診

醫院試行全科門診打包收費兩年來，全

科門診共接診病人約10萬人次，80%的病人問題在全科得到解決而毋須轉診。全科醫生與每位病人溝通時間約為20分鐘，充分保證了醫患溝通和服務質量，其診療理念和服務模式也逐漸受到社會各界和患者認可。2013年底，醫院全科門診增設慢性

家庭醫生服務。

目前，港大深圳醫院已經向廣東省申報全科醫學培訓基地，並正和深圳市福田區洽談合作，將協助培訓區內的社康全科醫生，培訓更多「家庭醫生」造福市民。

■香港文匯報記者 郭若溪 深圳報道