

穗老牌酒店求突破 港主管寄望大灣區

昔創穗港合作傳奇 今有信心老樹開花

30多年前的改革開放，令內地酒店業迎來發展的第一個春天。白天鵝賓館、中國大酒店、花園酒店等一批穗港合作的經典酒店橫空出世，之後傳奇般引領風騷數十年，成為廣州早期的城市地標。大批香港酒店從業人員以及香港名廚投入廣州的酒店業中，培訓及輸出的酒店從業人員數以萬計，為內地酒店業引入現代化的服務理念和管理體系，成為內地酒店業的「黃埔軍校」。這批中外合作五星級酒店早已「回歸」廣州市，成為國有全資企業了。而由於傳統商圈的沒落，這些昔日星級酒店正在尋求變革和突圍，盼借「粵港澳大灣區」的新機遇謀發展，有信心實現老樹開花。

■香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道

中國大酒店 開業年份：1983年



威水史：招聘啟事貼出，吸引上萬民眾連續四晚排隊報名，廣州公安局派出公安日夜巡邏維持秩序，最終錄取首批186名幸運兒。

白天鵝賓館 開業年份：1983年



威水史：中國第一家中外合作的五星級賓館，1986年英女王訪華期間，在白天鵝吃烤乳豬，其乘坐的勞斯萊斯後來擺在白天鵝門前展示，成了白天鵝的標誌。

花園酒店 開業年份：1985年



威水史：1984年2月2日，國家領導人鄧小平為花園酒店親筆題寫店名。

香港人林啟聰擁有超過30年的內地酒店從業經驗。一口抑揚頓挫的普通話，為他多年的內地管理生涯做註解。

1984年8月，林啟聰初到廣州工作。最初作為花園酒店產品銷售員，很輕易就能敲開國營企業老總辦公室的門，和他們面對面談合作。現在回想起來，林啟聰坦言那時外商在廣州「門好進，人好見」，開放友好的風氣濃烈。

最早北上港青 親歷改革開放

三大酒店開業之前，除了廣交會期間，平日的賓館幾乎無人問津。許多改革開放初期回粵投資的港商這樣描述當時廣州的賓館：蟑螂、不換洗的床單、服務員在前台打毛線。

林啟聰說，那時除了港商，北上工作的年輕人很少，他算是第一批。不過，因家庭關係，他在花園酒店只工作了三個月就回港了。得益於這段兩地工作經驗，他繼續供職於北方某城市酒店在港的對外業務，每天下午4時，他需通過一部類似早期報社的打字機，輸入當天的

酒店預訂名單，這堪稱早期香港與內地互聯互通的寫照。

昔客上門求房 今需主動吸客

1992年，林啟聰再度上廣州，成為中國大酒店一員，負責酒店銷售的管理工作。「這個位置擁有許多實權，在當時入住率超90%的供需關係下，常有人主動找上門來訂房，尤其廣交會期間，他雖然前兩個月開始閉門謝客，卻依然擋不住各大企業找他求房。

林啟聰後來返回香港，直到2011年再次回到中國大酒店，任職總經理。這時酒店早已「回歸」政府，對比今昔，他深深感受到「30年河東，30年河西」的發展變化，首要面對的是酒店所處的傳統商圈在沒落，老牌五星級酒店需變革和突圍。

林啟聰表示，目前中國大酒店的入住率和20年前、甚至酒店開業初期平均的70%維持一致，不過最高年營業額則由5億多元跌至近幾年維持在3億多元。在他帶領下，酒店近年主動走出去和外界多元跨界主題合作吸客。

同行服務參差 需經國際檢閱

對於廣州高級酒店越開越多，林啟聰坦言同行服務水平參差，唯自家酒店服務水平一直能讓他昂首挺胸。團隊的管理建設，讓他們依舊保持在廣州10大酒店之列，許多服務理念和意識依舊讓發展迅猛的新型酒店望塵莫及。

日新月異的珠三角，如今迎來「粵港澳

大灣區」的新機遇，愛看新聞的林啟聰期待，在大灣區的發展機遇中，廣州舉辦一些世界級國際高峰論壇，那時，整個酒店業的服務水平將接受國際級的真正

檢閱。三大老牌酒店正尋求新定位謀發展，林啟聰認為，不管如何調整，積累30年的市場服務經驗，老牌酒店將「老樹新枝更著花」。



中國大酒店的游泳池，成為廣州的一道風景線。受訪者供圖



中國大酒店總經理林啟聰擁有超過30年的內地酒店從業經驗。香港文匯報記者胡若璋攝

80年代港廚風光無限



中國大酒店慶祝開業4周年暨歡送第一任總經理。受訪者供圖



中國大酒店的食街，當時吃一頓就得花掉普通市民半個月的收入。受訪者供圖



中國大酒店行政主廚梁炳基是最早一批從香港返回內地工作的港籍廚師。香港文匯報記者胡若璋攝

中國大酒店行政主廚梁炳基早於中國大酒店開業初期，1983年至1988年間在酒店四季餐廳擔任總廚，成為最早一批從香港返回內地工作的港籍廚師。

當時的中國大酒店餐廳一般市民難以進入，進餐者非富即貴。餐廳中西餐兼備，除吸引外商、港澳台商光顧外，內地社會中上層人士也紛紛光臨，可謂星光熠熠。

總廚月薪7000 傲視兩地同行

而在中國大酒店四季餐廳任總廚，梁炳基的月薪高達7,000元，不單比香港同行高出一半，對比當時廣州普通公務員36元的月薪更是無可比倫。梁炳基坦言，當時廣州的香港廚師收入頗豐。

那時正是中國大酒店的各個餐廳賓客滿座的輝煌時期。作為四季餐廳主廚的他，從早上進入廚房，一般到晚上八九時才能真正閒下來。「一

批一批的食客等進門用餐，我們根本都沒有在正常時間吃過午餐。」同樣是為了節省時間，每逢假期回香港都會選擇坐晚上最後一班船，「差不多9時開船，第二天早上6時到香港」。

港式等同時髦 港廚標誌實力

談及早期個人菜式創新時，梁炳基笑說，當時的廣州餐飲市場不存在創新一說，「很多烹飪手法從香港帶回來，就已經意味著是新鮮時髦的吃法」。

時至今日，港式餐飲在廣州市場方興未艾，梁炳基記得，是香港廚師於上世紀80年代末至90年代初集中前往廣州幫襯門面的結果。「香港名廚」受歡迎的程度不亞於香港粵語金曲，「香港名廚主理」成為粵菜餐廳實力的標誌。

他回憶，當時廣州的餐飲食肆食材還相對樸素，內地一些廚師連象拔蚌、蘇眉、老鼠斑這些

海鮮都沒見過，四五斤重的大龍蝦在內地更是稀罕食材。還有各種各樣的醬汁，從香港引進後豐富了廣府菜的味道。隨後的十年間，廣府菜在粵港廚師的聯手中，開始走高檔化、精緻化路線。

穗港取長補短 創有趣新菜式

梁炳基認為，香港廚師和廣州廚師一起取長補短，共同利用珠三角的豐富食材，創造出不少有趣而有新意的菜式。同時，香港主廚憑世界餐飲的經驗將中菜西做，在菜式標準化、擺盤等方面開闊了粵菜廚師的視野。

面對目前新一輩所追捧的簡餐風，梁炳基認為是回歸「食材至上」的好機會。希望將30多年來自己的所見所學，融合到粵菜的清、鮮、嫩的特色中。梁炳基更勇於嘗試，用年輕人喜聞樂見的網絡直播方式，分享星級酒店行政主廚的做菜心得和創新時令菜式。

招聘服務員儼如選美

在今時今日很多中年廣州人的記憶裡，1984那些年，面試加入白天鵝賓館、中國大酒店、花園酒店當服務員的盛況依然難以忘懷。當時三大酒店的用人標準，眾人都能異口同聲反映為，「好像選美似的，身高要1米60以上，外表靚麗大方、口齒伶俐」。

徹夜排隊領表 人龍不亞春運

在中國大酒店工作近20年的公關經理Ivy聽酒店前輩說起，那個時候排隊領表的人不亞於春運時期的廣州火車站，很多人徹夜排隊可能連表格都領不到。毫無疑問，若能被選中加入三

大酒店就「很威水」，酒店服務員在當年是高尚職業。在花園酒店工作超過30年的方瑞界表示，「穿皮鞋、套裝上班，特別有自豪感。新入職工資差不多有90多元，在當時來說是比較高的水平。」

入職之前，經過10個月的培訓，她成為凌璇閣的一名服務員。在後來的30年，她一步步從餐廳服務員、主管、飲食副總監走過來，也見證了酒店業管理的轉變。方瑞界記得，「端盤子」都要專門訓練，面對顧客，服務員都必須站立服務，員工一律不准走大堂、用客梯。

接觸西方文化首窗口

走在改革開放前沿的五星級酒店大多成為人們接觸西方文化的窗口，除了吃西餐、喝咖啡，聖誕節也是。白天鵝賓館的三層高聖誕樹叫「80後」一代難忘，而花園酒店的金色聖誕樹，同樣風靡了一個時代。

「大堂的聖誕樹全金色的，所有人一見到都會『嘩』一

聲。」幾乎與花園酒店同歲的「西關小姐」王曉靜還記得，在聖誕樹旁邊的餅屋，和小夥伴偷吃聖誕糖果的情景，「我膽小，又怕被人看到但又貪玩，偷偷搵一塊吃就跑去。好多外國人、廣州市民都在花園酒店過節，好有國外過聖誕節那種人人同樂的感覺。」