

長沙開食店 港人撈得掂

引領港式「新食尚」 盼扭內地餐飲理念



尹紹偉在指導廚師製作料理。

香港文匯報記者姚進 攝

港人尹紹偉(Perry)浸淫酒店餐飲管理行業已三十餘年，曾任職於香港君悅、香港半島、澳門置地廣場等五星級酒店，後來成功轉型食肆老闆，在長沙和重慶兩地擁有數個屬於自己的餐飲品牌。此外，他自己的投資顧問公司還為其他餐廳提供諮詢和管理服務，且親赴門店，負責挑選店面地址、指導裝潢風格、招聘專業人才、培訓員工素質、菜品食材監督等大小事務。Perry來長沙已經7年多，他一直都希望將港澳地區先進的酒店管理理念帶入內地，並致力於改變內地消費者的餐飲理念。 ■香港文匯報記者 姚進 長沙報道

經過7年時間的打拚，Perry在長沙的事業已經風生水起。記者與他約定的見面日，正值長沙最炎熱的酷暑，氣溫高達攝氏40度。一如往常，Perry早上8點起床，9點就趕到城北月湖公園，參加他擔任首席顧問的食肆的開業典禮。忙完了中午，Perry只簡單補充些食物和水，下午1點又趕到城南，他自己在東塘商圍的新店「瀾」餐廳正值試業期，員工的培訓一刻都不能落下。下午4點，他又馬不停蹄趕到位於市中心解放西路的日料火鍋店，這間店即將開業，籌備工作片刻都不能放鬆。一天下來，Perry身上的白襯衫都能擰出水來。



Perry(前中)曾任職長沙萬達文華酒店副總經理。

友人高薪挖角 管理長沙酒店

回顧來到長沙發展事業的過程，Perry說，這都源於一位朋友的邀請。

1997年，澳門置地廣場酒店開業，在香港酒店行業浸淫多年的Perry追隨他的伯樂——澳門商界巨人周錦輝、陳美儀夫婦，成為該酒店的創業元老。直到2010年來長沙之前，他已做到酒店總經理，事業發展順風順水。在澳門，Perry認識了一位經營酒店的朋友，這位朋友在長沙投資了一家非常豪華的酒店，高薪邀請他前往擔任職業經理人，管理這間酒店。

商業嗅覺十分敏銳的Perry，非常看好這些年內地的發展潛力，他認為這是他開展新事業的好機遇，就毫不猶豫答應下來。

同時Perry也坦承，當年人民幣匯價強勁，葡幣卻貶值，稅後6萬多元(人民幣，下同)的月薪，對他也有非常大的吸引力。

淡市毅然創業 5年開店5間

2012年內地官方出台「八項規定」，高檔酒店的市場急速萎縮，Perry管理的酒店原價1,300多元的客房，打折扣到300多元也乏人問津。

在這種情況下，Perry開始考慮轉型，擁有近30年酒店管理的豐富經驗，讓他看到內地城市各類



尹紹偉開在長沙解放西路的日本料理店。 香港文匯報記者姚進 攝

Shopping Mall大肆擴張給餐飲帶來的商機，Perry決定跟朋友合夥投資食肆。

Perry向香港文匯報記者表示，如果當年繼續留在澳門工作的話，當年他就已有豪華接送，吃住都在酒店，拿着不菲的薪水。而最關鍵的是，商業風險全部由老闆承擔，生活肯定比現在更加安逸。現在，他需要直面風險，四處奔波，商海浮沉，並不容易。

但辛苦歸辛苦，Perry的事業也水漲船高，在短短幾年間，他就在長沙等地擁有了經營烤肉的鹽·燒肉酒場、經營西餐的花畔裡等數個食肆品牌。而隨着本月底主打西冷牛扒的「瀾」餐廳及日料火鍋店開業，Perry僅在長沙的店舖已經多達五家，在長沙為事業打拚的Perry，生活非常「痛」快。



最讓Perry掛念的長沙朋友們。

拒客「加剝椒」入西餐 港澳挑廚求正宗味道

Perry一直致力於改變內地，特別是在他看來長沙人「頑固」的飲食口味，他希望食客更尊重菜系風味和食材本味。曾經有顧客在他的西餐廳要求剝椒，這也是大多數長沙本土飯店必備的調料，但Perry堅決不提供，還不厭其煩地給每一位顧客解釋。

「既然客人選擇了到我的飯店來感受異域風情，那就必須提供最地道、最本味的食材和烹飪方法，而在正規的西餐廳，是不可能搭配剝辣椒的。」出於正宗地道的嚴格要求，在Perry的餐廳裡，廚師都是他從港澳親自挑選過來的，嚴謹的他甚至想從香港聘請服務員過來服務，但由於成本

太高，最後不得不放棄。

把脈內地酒店 餐飲重視不足

Perry剛來內地時發現，不單是長沙，內地很多五星級酒店更多的關注點都在客房及配套需求，在餐飲方面並不夠重視。而在香港君悅、半島等頂級酒店，絕不會只是簡單區分中西餐及咖啡吧，而是大堂吧、行政走廊、煙灰吧、日系料理、意大利菜、法餐、粵菜、滬菜、東南亞菜等等面面俱到，和餐飲相關的部門至少有七八個；在澳門，有些以博彩業聞名的酒店中，甚至餐飲部的收入，可以超過客房部。

Perry如數家珍般介紹：「我之前供

職的酒店，400間客房規模，員工900多人，客房部每位清潔人員可以負責十幾個房間，僅需20餘人，工程部10幾人，再除去前廳部、禮賓部、銷售部，剩下有700多人，全是餐飲部員工。餐飲部為什麼如此重要？因為它幾乎囊括了所有部門需要具備的技能和職責。客房部要用最快的速度打掃房間，餐飲部也要用最快的速度清潔枱面；前廳部要以最快的速度check in及check out，餐飲部收銀台也要以最快的速度幫客人結賬；銷售部要賣客房，餐飲部要賣筵席。總之，餐飲絕對是酒店核心所在，而專業的酒店經理，幾乎全都是餐飲部出身。」



Perry高薪聘請的法餐廚師。



從澳門帶到內地的粵菜師傅。

「長沙人情味非常濃」

記得剛到長沙時，當地的朋友為了讓他這位資深美食家品嚐地道的長沙風味，點了一桌正宗的湘菜，隔着很遠都能聞着辣味，多蒜多蔥重油重鹽的湘菜，讓他的味蕾經受了前所未有的挑戰。但精湛的湘菜技藝也給他留下深刻的印象。

湘菜難適應「湘友」逾二千

Perry回憶說，當時有一道小炒黃牛肉，廚師刀功了得，牛肉切得細如髮絲，讓從小用慣又勺的Perry都夾不起來。

但一方水土養一方人，飲食口味是最難

改變的「地域烙印」，包括Perry自己也是如此。比如直到現在，Perry還是不會用筷子，因此在他自己的餐廳裡，一直堅持為顧客提供叉勺。

「來內地之後，我才見過鐵抽屜蒸出來的腸粉，這遠遠不如港式布拉腸粉的口感那樣Q彈又滑嫩。做餐飲這麼多年，對吃的要求並不嚴苛，哪怕是火腿午餐肉，我也能吃一輩子。」說起自己從小就喜愛的食物，Perry回味不已。

儘管飲食口味難以適應，但Perry說，他非常喜愛長沙這座城市，在這裡交到了非

常多的好朋友。

Perry介紹，他的微信朋友圈裡一共有2,900多人，其中長沙的朋友超過2,000人，這是他7年多在長沙構建的龐大人脈資源。Perry去過內地很多地方，但還是長沙的朋友最多。

他說：「長沙是座人情味非常濃的城市，在這裡只要一起共過事的朋友，就像是共同戰鬥過，有着戰友般的友誼，即使人離開了，大家都會經常保持聯繫，並不會因為利益紐帶的中斷而失聯，在這裡生活讓人感到非常踏實。」

特稿

「香港仔」難忘香港仔

Perry在香港仔的漁村邊長大。從小，他就光着腳丫幫漁民們剝蝦殼，順便賺取一些零花錢，這是童年最難忘的回憶。每日清晨或是黃昏，漁民們捕回活蹦亂跳的魚蝦蟹，也成為了他童年最日常的食材。

父獨力養家 最感念恩情

Perry的父親是工程師，平日上班，周

末接一些私活兒，家裡還有4個姐姐和1個弟弟(早夭)，家裡孩子多，媽媽只能做一職太太，在家照顧他們。

一大家子都靠父親一人掙錢養活，父親的壓力非常大。但父親憑着辛勞付出和水電木泥樣樣精通的手藝，硬是一肩挑起家庭的重擔，將孩子們養育成人。

1986年，Perry高中畢業後，父親

還出資送他前往倫敦留學，攻讀酒店管理專業，給他的人生打下了堅實的基礎。

1989年，Perry學成回港，先後在香港君悅酒店、半島酒店等五星級酒店工作，積累了深厚的行業經驗。直到1997年，Perry遇到了他的伯樂——周錦輝、陳美儀夫婦，跟隨他們創建並管理澳門置地廣場酒店，在這裡，Perry的事業和

視野都跨上了一個新台階。

Perry表示，他這一生最感念父母的辛勞與付出。這些年離開香港到內地發展，Perry最為掛念的是仍住在香港仔、已85歲高齡的母親。

「我曾想接母親來長沙生活，但她老人家習慣了香港的生活，還有她熟悉的街坊鄰居，不願意離開。還好我的4個姐姐都在香港，能經常回家照顧。」Perry事業繁忙，並不能經常回港，但每天和母親通一個電話是少不了的功課。

上世紀六十年代末，剛出生不久的尹紹偉(父親抱着的嬰兒)全家福。 受訪者供圖

