

两地缘·20年

之：港粤篇 2

20 香港回归

穗老牌酒店求突破 港主管寄望大湾区

昔创穗港合作传奇 今有信心老树开花

30多年前的改革开放，令内地酒店业迎来发展的第一个春天。白天鹅宾馆、中国大酒店、花园酒店等一批穗港合作的经典酒店横空出世，之后传奇般引领风骚数十年，成为广州早期的城市地标。大批香港酒店从业人员以及香港名厨投入广州的酒店业中，培训及输出的酒店从业人员数以万计，为内地酒店业引入现代化的服务理念和管理体系，成为内地酒店业的“黄埔军校”。这批中外合作五星级酒店早已“回归”广州市，成为国有全资企业了。而由于传统商圈的没落，这些昔日星级酒店正在寻求变革和突围，盼借“粤港澳大湾区”的新机遇谋发展，有信心实现老树开花。

■香港文汇报记者 胡若璋 广州报道



三大老牌穗港合作酒店风光史



中国大酒店 开业年份：1983年



风光史：招聘启事贴出，吸引上万民众连续四晚排队报名，广州公安局派出公安日夜巡逻维持秩序，最终录取首批186名幸运儿。

白天鹅宾馆 开业年份：1983年



风光史：中国第一家中外合作的五星级宾馆，1986年英女王访华期间，在白天鹅吃烤乳猪，其乘坐的劳斯莱斯后来摆在白天鹅门前展示，成了白天鹅的标志。

花园酒店 开业年份：1985年



风光史：1984年2月2日，国家领导人邓小平为花园酒店亲笔题写店名。

香港人林启聪拥有超过30年的内地酒店从业经验。一口抑扬顿挫的普通话，为他多年的内地管理生涯做注解。

1984年8月，林启聪初到广州工作。最初作为花园酒店的产品销售员，很轻易就能敲开国营企业老总办公室的门，和他们面对面谈合作。现在回想起来，林启聪坦言那时外商在广州“门好进，人好见”，开放友好的风气浓烈。

最早北上港青 亲历改革开放

三大酒店开业之前，除了广交会期间，平日的宾馆几乎无人问津。许多改革开放初期回粤投资的港商这样描述当时广州的宾馆：蟑螂、不换洗的床单、服务员在前台打毛线。

林启聪说，那时除了港商，北上工作的年轻人很少，他算是第一批。不过，因家庭关系，他在花园酒店只工作了三个月就回港了。

得益于这段两地工作经验，他继续供职于北方某城市酒店在港的对外业务，每天下午4时，他需通过一部类似早

期报社的打字机，输入当天的酒店预订名单，这堪称早期香港与内地互联互通的写照。

昔客上门求房 今需主动吸客

1992年，林启聪再度上广州，成为中国大酒店一员，负责酒店销售的管理工作。“这个位置拥有许多实权”，在当时入住率超90%的供需关系下，常有人主动找上门来订房，尤其广交会期间，他虽然前两个月开始闭门谢客，却依然挡不住各大企业找他求房。

林启聪后来返回香港，直到2011年再次回到中国大酒店，任职总经理。这时酒店早已“回归”政府，对比今昔，他深深感受到“30年河东，30年河西”的发展变化，首要面对的是酒店所处的传统商圈在没落，老牌五星级酒店需变革和突围。

林启聪表示，目前中国大酒店的入住率和20年前、甚至酒店开业初期平均的70%维持一致，不过最高年营业额则由5亿多元（人民币，下同）跌至近几年维持在3亿多元。在他带领下，酒店近年主动走出

去和外界多元跨界主题合作吸客。

同行服务参差 需经国际检阅

对于广州高级酒店越开越多，林启聪坦言同行服务水平参差，唯自家酒店的服务水平一直能让他昂首挺胸。团队的管理建设，让他们依旧保持在广州10大酒店之列，许多服务理念和意识依旧让发展迅猛的新型酒店望尘莫及。



中国大酒店的游泳池，成为广州的一道风景线。受访者供图

日新月异的珠三角，如今迎来“粤港澳大湾区”的新机遇，爱看新闻的林启聪期待，在大湾区的发展机遇中，广州举办一些世界级国际高峰论坛，那时，整个酒店

业的服务水平将接受国际级的真正检阅。三大老牌酒店正寻求新定位谋发展，林启聪认为，不管如何调整，积累30年的市场服务经验，老牌酒店将“老树新枝更着花”。



中国大酒店总经理林启聪拥有超过30年的内地酒店从业经验。香港文汇报记者胡若璋摄

80年代港厨风光无限



中国大酒店庆祝开业4周年暨欢送第一任总经理。受访者供图

中国大酒店行政主厨梁炳基早于中国大酒店开业初期、1983年至1988年间在酒店四季餐厅担任总厨，成为最早一批从香港返回内地工作的港籍厨师。当时的中国大酒店餐厅一般市民难以进入，进餐者非富即贵。餐厅中西餐兼备，除吸引外商、港澳台商光顾外，内地社会中上层人士也纷纷光临，可谓星光熠熠。

总厨月薪7千 傲视两地同行

而在中国大酒店四季餐厅任总厨，梁炳基的月薪高达7千元（人民币，下同），不单比香港同行高出一半，对比当时广州普通公务员36元的月薪更是无可比伦。梁炳基坦言，当时广州的香港厨师收入颇丰。

那时候正是中国大酒店的各个餐厅宾客满座的辉煌时期。作为四季餐厅主厨的他，从早上进入厨房，一般到晚上八九时才能真正闲下来。“一批一批



中国大酒店的食街，当时吃一顿就得花掉普通市民半个月收入。受访者供图

的食客等着进门用餐，我们根本都没有在正常时间吃过午餐。”同样是为了节省时间，每逢假期回香港都会选择坐晚上最后一班船，“差不多9时开船，第二天早上6时到香港”。

港式等同时髦 港厨标志实力

谈及早期个人菜式创新时，梁炳基笑说，当时的广州餐饮市场不存在创新一说，“很多烹饪手法从香港带回来，就已经意味着是新鲜时髦的吃法”。

时至今日，港式餐饮在广州市场方兴未艾，梁炳基记得，是香港厨师于上世纪80年代末至90年代初集中前往广州帮衬店面的结果。“香港名厨”受欢迎的程度不亚于香港粤语金曲，“香港名厨主理”成为粤菜餐厅实力的标志。

他回忆，当时广州的餐饮食肆食材还相对朴素，内地一些厨师连象拔蚌、苏眉、老鼠斑这些



中国大酒店行政主厨梁炳基是最早一批从香港返回内地工作的港籍厨师。香港文汇报记者胡若璋摄

海鲜都没见过，四五斤重的大龙虾在内地更是稀罕食材。还有各种各样的酱汁，从香港引进后丰富了广府菜的味道。随后的十年间，广府菜在粤港厨师的联手下，开始走高档化、精致化路线。

穗港取长补短 创有趣新菜式

梁炳基认为，香港厨师和广州厨师一起取长补短，共同利用珠三角的丰富食材，创造出不少有趣而有新意的菜式。同时，香港主厨凭世界餐饮的经验将中菜西做，在菜式标准化、摆盘等方面开阔了粤菜厨师的视野。

面对目前新一辈所追捧的简餐风，梁炳基认为是回归“食材至上”的好机会。希望将30多年来自己的所见所学，融合到粤菜的清、鲜、嫩的特色中。梁炳基更勇于尝试，用年轻人喜闻乐见的网络直播方式，分享星级酒店行政主厨的做菜心得和创新时令菜式。

招聘服务员俨如选美

在今时今日很多中年广州人的记忆里，1984那些年，面试加入白天鹅宾馆、中国大酒店、花园酒店当服务员的盛况依然难以忘怀。当时三大酒店的用人标准，众人都能异口同声反映为，“好像选美似的，身高要1米60以上，外表靓丽大方、口齿伶俐”。

彻夜排队领表 人龙不亚春运

在中国大酒店工作近20年的公关经理Ivy听酒店前辈说起，那个时候排队领表的人不亚于春运时期的广州火车站，很多人彻夜排队可能连表格都领不到。

毫无疑问，若能被选中加入三大酒店就“很威风”，酒店服务员在当年是高尚职业。在花园酒店工作超过30年的方瑞界表示，“穿皮鞋、套装上班，特别有自豪感。新人入职工资差不多有90多元人民币，在当时来说是比较高的水平。”

入职之前，经过10个月的培训，她成为凌璇阁的一名服务员。在后来的30年，她一步步从餐厅服务员、主管、饮食副总监走过来，也见证了酒店业管理的转变。方瑞界记得，“端盘子”都要专门训练，面对顾客，服务员都必须站立服务，员工一律不准走大堂、用客梯。

接触西方文化首窗口

走在改革开放前沿的五星级酒店大多成为人们接触西方文化的窗口，除了吃西餐、喝咖啡，圣诞节也是。白天鹅宾馆的三层高圣诞树叫“80后”一代难忘，而花园酒店的金色圣诞树，同样风靡了一个时代。

“大堂的圣诞树全金色的，所有人一见到都会‘哇’一声。”

几乎与花园酒店同岁的“西关小姐”王晓静还记得，在圣诞树旁边的饼屋，和小夥伴偷吃圣诞糖果的情景，“我胆小，又怕被人看到但又贪玩，偷偷抓一块吃就跑走。好多外国人、广州市民都在花园酒店过节，好有国外过圣诞节那种人人同乐的感觉。”