

《教育佳》第48期
今日隨報附送




A1 要聞

責任編輯：劉仁杰
美術編輯：麥兆聰

蓮香樓剛結業 灣仔大榮華又告別

老字號酒樓 疫下紛倒閉



▲近年傳統中式酒樓，在香港已買少見少。資料圖片



▶有飲食界人士指出，傳統中式酒樓面積大、舖租貴、員工多、成本重，經營狀況比其他食肆更困難，受疫情打擊的影響亦更大。

近年結業知名食肆 (部分)



蓮香樓
1918年在中環開業，是香港碩果僅存的懷舊茶樓，疫下面對經營壓力，最終在今年8月8日正式結業。



珍寶海鮮舫
1976年開業，曾有「世界最大的海上食府」之稱，亦是不少影視作品的取景場地，但疫情重挫旅遊及餐飲業，海鮮舫在2020年3月宣布停業，並在今年6月啟航離港後，在南海西沙群島附近水域因惡劣天氣而傾覆。



鴻福海鮮四季火鍋
開業逾30年，以獨特的炭爐火鍋兼燒烤為特點，更是電影《無間道2》的取景地之一，但該店在今年6月底結業。



利實閣
2002年開業，主打順德菜，最終不敵疫情，於2022年2月結業。



利實閣
中式餐飲集團利實閣早前公告，由於客流量不理想，集團兩間位於尖沙咀和銅鑼灣的分店，已於今年5月結業。

大公報記者整理



大榮華 懷舊美食
香酥鴨
豉椒肉眼筋炒麵
鮮蝦香芋餃
炸雲吞
豬潤燒賣
切肉燒賣皇
三星燒賣
馬拉糕

大公報記者整理

點心店冒起 搶傳統酒樓生意

雪上加霜

傳統中式酒樓，吸引力在於懷舊美食和手工菜，講究真材實料，但隨着點心店冒起，搶去不少茶客生意。業界認為，政府發放電子消費券，但老字號中式酒樓，獲益相對較少。

灣仔大榮華相隔幾條街，有幾間新派點心店，而且營業時間較長，顧客品嘗一盅兩件，也可以叫外賣，規模當然不能夠跟大酒樓媲美，但勝在舖位面積較小，員工等開支相對較細，加上較容易經營外賣生意，在疫市下仍有生存空間。

香港餐飲聯業協會會長黃家和指出，疫情改變市民飲食習慣，據其統計和觀察，對比疫情前，晚市經常外出用膳的市民最少減少一成，改為回家吃飯或光顧外賣，部分傳統中式酒樓也曾經靠外賣，但只可以略為幫補，對整體收入幫助不大。

至於小規模的點心店，近年越來越多，他認為，會搶去部分傳統中式酒樓的茶客，但他指出，早茶的生意始終只佔小部分，晚市宴會和酒席，才是中式酒樓的主要收入來源，只有疫情過去，恢復通關，遊客重臨，中式酒樓才有望恢復昔日盛況。

食客讚人情味濃 難捨豬潤燒賣

臨別依依

臨別在即，昨夜的灣仔大榮華迎來不少老顧客。有光顧多年的熟客表示，大榮華最能吸引他的，是數十年不變的老員工，讓他倍感親切，即便疫情期間，亦不曾少一個人，足見店鋪的人情味；亦有食客指，光顧大榮華多年從不拍照，但昨日還是忍不住按下快門，「十多年的回憶，以後只能從照片回味。」

李先生光顧灣仔大榮華超過30年，大榮華最吸引他的，除了價格親民的餸菜，還有濃濃的人情味，「幾十年了，當時跟我差不多年紀的小夥計，如今都一頭白髮了，還是那些人！」李先生笑說，數十年來，酒樓幾乎沒有換過夥計，常來的食客和店員都能互相喊得出名字，即使是疫情最困難的那段時間，店裏依舊沒少一個人，讓他每次來都倍感親切。

「來，笑一個！」來吃晚餐的朱太與女兒一起在飯桌前合照。朱太說，幫襯了十多年，從未有「照片先吃」的習慣，這是她第一次與食物合照。當年是丈夫帶她來品嚐大榮華的美食，結果一試難忘，從此她久不久就會來光顧，不知不覺就十多年了。她說，大榮華的豬潤燒賣最令她印象深刻，「除了這裏，其他地方很難找到的。」

特色食品馳名 多名人光顧

回顧昔日風光，梁文韜表示，城中不少名人，包括查良鏞（金庸）、裕泰興集團創辦人羅肇唐（九叔）等經常光顧，鎮店之寶香酥鴨、肉眼筋炒麵、鮮蝦香芋餃，更加遠近馳名。近日不少食客重回，把握最後時光，不少人點選招牌菜香酥鴨，以及其他食店也未必吃得到的豉椒肉眼筋炒麵。



▶對於灣仔大榮華月底結業，不少食客都表示可惜。

位於灣仔史釗域道的大榮華圍村菜，前身是榮華酒家，於1967年開業，屹立灣仔55年，見證區內發展變遷，捱過2003年沙士疫情、2019年黑暴堵路，無奈新冠疫情持續，遊客絕跡，加上晚市宴會因防疫措施有人數限制，生意大跌，最終選擇營業至本月底。

梁文韜：靠茶市午市難維持

大榮華酒樓兼大榮華圍村菜董事總經理梁文韜回覆《大公報》查詢時表示，灣仔大榮華屬自置物業，以往晚市旺場，承接不少團餐，生意滔滔不絕，但2019年社會不穩定，灣仔分店業務開始走下坡，而疫情持續兩年多，灣仔店生意額大跌八成，持續虧本經營，只能靠地舖收租幫補。為減低經營成本，灣仔店早前已取消燒味部，至近期再有地舖退租，最終捱不住，將於本月28日「光榮結業」。

「絕對不是忽然拉閘，也不會拖數欠糧，全部約60名員工，將會按足勞工法例遣散。」韜韜坦言，店內有不少老臣子，難免傷感和不捨。大榮華旗下三間酒樓食肆，元朗本店有本區客支持，加上連續多年獲米芝蓮必比登美食推薦，所以元朗業務不受影響，九龍灣分店已於去年底結業，由其他飲食集團接手，灣仔店的舖位已有買家頂手。他慨嘆面對經濟不景氣，傳統中式酒樓越來越難經營，「以前有自由、有遊客，九龍灣和灣仔店，一日做20至25團團餐，現在晚市好靜，只靠茶市和午市，難以經營下去。」

疫情持續，餐飲業步入寒冬，不少歷史悠久的老字號亦被迫結業。有40多年歷史的珍寶海鮮舫，在2020年初宣布停業；有百年歷史的中環蓮香樓，本月初亦突然張貼通告，稱敵不過疫情，要跟顧客說再見。

縮分店變陣經營

香港餐飲聯業協會會長黃家和認為，傳統中式酒樓面積大、舖租貴、員工多、成本重，經營狀況比起其他食肆更困難，「晚市佔收入七成，現時跌剩一至兩成，宴會人數上限120人，而且疫情期間甚少宴會，不少中式酒樓甚至因為沒有客人，提早在晚上九時打烊，晚市人均消費200元至250元，午市人均消費100元以下，早茶一般50至60元消費，失去晚市打擊很大。」

主打順德菜、曾獲米芝蓮推介的太子鳳城酒家，也在2019年結業。酒家主人譚國景（景哥）昨日表示，旗下酒家高峰期有三間分店，為節省經營成本，現時只剩北角一間分店。

景哥認為，該店的招牌順德菜，賣傳統特色，仍有市場價值，集中經營一間分店，可以集中資源，「老牌中式食肆，最困難是交租，其次是人工開支和材料貴，要生存下去，一是求變，否則就節省成本。」