

逾八十年歷史的龍華酒店，曾是不少城中名人及明星的聚腳點。



期盼疫情快過去 遊客似雲來

# 龍華酒店 不想說再見



龍華酒店入口的長長紅燈籠走廊，讓人彷彿走進時光隧道。

## 經歷抗戰血淚 日軍強佔作軍營

滄海桑田

位於沙田下禾輦的龍華酒店，建於1938年，是香港少有的園林酒店之一。由在廣州經營錢莊生意的老闆鍾秀長家族持有的度假別墅，外形呈四方形，被當地村民稱為「四方樓」，當年的別墅外就是海邊。

### 「排頭村」寫下日軍暴行

龍華發言人韋然表示，當年「四方樓」入伙時，鍾老先生大宴親朋，來賓都是達官貴人，包括康有為家族都有送贈名貴傢俱慶賀。但好景不常，不久日本侵華，龍華酒店被日軍強佔做軍營。鍾老先生一名兒子，因無向日軍鞠躬行禮並露出不屑神情，而遭日軍射殺。殘暴的日軍為震懾附近的村民，將不馴從的村民殺害，將斬下的頭顱成排放在村口，成為「排頭村」名字的由來，這些都是當年的血淚史。

1945年，日本投降後鍾氏收回物業。當時百業俱廢，開了一間土多，出售用銅鍋煲的雞粥，因特別鮮美好味，成為特有名食。到1951年「四方樓」正式成為酒店，下層是食肆，上層是客房，初期只有6間套房，後來增加到8間房，裝修華美，級數媲美當年的半島及希爾頓酒店。

龍華酒店內有一個小園區，飯後可以閒遊休息。



## 乳鴿雞粥打響招牌

美味典故

除了生滾雞粥，龍華酒店另一道名物是紅燒乳鴿。「當時燒製乳鴿時，沒有經驗做漏了一道程序『吊燒』，乳鴿浸完（滷汁）塗抹蜜糖後即放入油鍋燜炸，不料錯有錯着，（滷汁）被鎖住，炸出來的乳鴿金黃，肉質甘香肥美多汁，竟成為一道獨創的美食，風行飲食界。」

韋然表示，五十年代初，當時的人工月薪僅二十元，一隻乳鴿賣3.8元，以獨特美味和價貴取勝，吸引不少名流商人光顧。這道名菜數十年來長盛不衰，至八十年代最高峰時，日賣6千隻。

### 拍戲勝地 金庸唐滌生曾入住

龍華酒店在五十年代，還擁有香港首間的錄音室，當時大量的香港電影會在龍華完成後期錄音製作，如紅線女、羅艷卿等著名的粵劇名伶和陳寶珠、蕭芳芳等女星常在此錄音。李小龍亦是龍華酒店的客人，常來食飯並在天台練武、設計武術動作。

已故著名作家金庸和粵劇作家唐滌生，都常入住酒店，醞釀靈感創作小說和創作粵劇。由五十至九十年代，有不少的港產片都在此取景。店內至今仍保留着當年金庸住過的客房及西式真皮沙發。八十年代隨着沙田新城市發展，龍華酒店客房業務日漸式微，又因未能符合香港的《消防條例》，在1985年開始轉型以純粹餐館方式營運。龍華酒店見證了香港的發展變遷，更承載了不少港人的共同回憶。



掃一掃 懷念往昔



曾經遍布城中名人、影視明星足跡的沙田龍華酒店，經歷過抗戰時期的慘痛



龍華酒店傳出可能快將結業的消息，近期假日多了市民前往懷舊一番。

「雖然有很多客人不捨其招牌菜紅燒乳鴿，鼓勵我們繼續營業，但疫下艱難，慕名前來的人潮只是短暫「虛火」，難以持久」。店主鍾太坦言「不想說再見」，她期盼遊客重臨，帶來「活水」，救活龍華。

大公報記者 盛德文、黃山（文、圖）

疫情持續近三年，不少特色老店相繼結業，仍在經營的老店更是「買少見少」。自龍華酒店傳出年內將結業消息後，近日前來懷舊光顧的市民絡繹不絕，有食客甚至輪候一、二個小時亦樂此不疲，也有不少合家歡的客人，穿梭店內的園林、鞦韆和懷舊劇照前拍照打卡，非常熱鬧。

「我們當年談戀愛，就是在這裏吃飯的，那時才20多歲，眨眼就50多年過去，現在都80歲了。」在龍華酒店牌坊前打卡的陳先生夫婦唏噓地說道。

拄着拐杖的陳先生和太太表示，龍華是兩人愛情婚姻的見證地，內裏的園林和美食印象難忘，並留有許多美麗回憶。數十年來，夫婦不時會來懷緬，最近一次是四年前。

### 食客：謝賢那年代 我已來追星

等了兩個多小時才有位的70歲何女士，談起龍華也非常感慨，「在陳寶珠、蕭芳芳、謝賢在龍華酒店拍片的年代，我和丈夫已常來這裏追星。上周才陪從外國返港的弟弟來吃飯，今日再同英國返港的侄女來品嚐乳鴿，沒想到有那麼多人來懷舊。」

她又表示，疫下很多老店都先後執笠，所幸龍華是自置物業，不然早就關門大吉了，「聽說這間老店也可能將要結業，真可惜！」她認為，如果防疫措施再放寬，相信會有更多人來港旅遊或探親。

約了朋友來敘舊的街坊陳女士表示，自小在沙田禾輦長大，童年時已常到龍華看孔雀和玩耍，過時過節亦會來這裏做節吃飯，「真是懷念那時的歲月，特別是同店內的鸚鵡Say Hello，如今一

晃幾十年，雖然早已搬出禾輦，兒子也20多歲了，連他也成了熟客，常來參加這裏的藝墟音樂會，龍華凝聚了家裏三代人的回憶。」

### 店主賣樓救亡 生意跌剩七分之一

龍華酒店的發言人韋然指出，自政府入境放寬至「0+3」及12人一枱後，起到正面效應，周六、日生意逐步好轉。但他憂慮「虛火」過後又生意回落。現時龍華以本地客為主，難恢復到以前的水平，只有盼望遊客重來。

龍華的另一問題是後繼無人，年輕一輩各有成就，不願接手。此外，交通不便，客人要步行前往，影響發展前景。現時有財團有意收購龍華酒店，亦有財團承諾收購後，會撥出一面積在樓下重建龍華。這種樓上豪宅，樓下龍華的做法，雖是一種兩全其美的保育方式，但難免失去現有的風味。

店主鍾太表示，生意由疫情前每月300多萬元，跌至現時約40萬，還要交地租，全靠員工「抵諗」和支持，她更要將大埔的物業出售來補貼酒店營運。

面對結業危機，她感慨道：「近日見到那麼多新老熟客來幫襯好開心，不斷有客人同我講，千萬不要執呀！令我好感動。」她認為光靠本地懷舊式消費，難以長久。長遠而言，要在源頭引入活水，讓更多遊客來港，才是出路，否則，只能接受時代洗禮。」



掃一掃 睇龍華現況



龍華酒店的紅燒乳鴿，是該店的招牌菜。



雖然要將自己大埔的物業出售來補貼酒店營運，不過店主鍾太仍表示「不想與龍華酒店說再見。」

### 熟客有Say



龍華見證我們談戀愛

陳氏夫婦（左一、二）：龍華酒店是我們50多年前拍拖及約會食飯的地方，近日聽聞龍華就要結業，特意相約由英國返港的妹妹和親友，來聚會懷舊。



當年丈夫陪我來追星

何女士：在陳寶珠、蕭芳芳、謝賢在龍華酒店拍片的年代，我和丈夫已常來這裏追星。

## 老店接連消失 食客心中回「味」

珍貴回憶

本港許多經歷滄海桑田、見證大半個世紀風風雨雨的老店，亦敵不過時代的變遷面臨結業，往昔點滴只能成為港人的集體回憶。

位於中環有逾百年歷史的蓮香樓，見證了香港的繁榮興衰，最終敵不過疫情的摧殘，在8月9日無奈宣布結業，令一眾食客深感意外和惋惜。



九龍城豪華餅店10月1日結業，街坊吳小姐趁餅店結業前買了蛋撻好好回味。

有48年歷史的豪華餅店，已在本月1日結業，餅店的告別消息在上月初宣布後，每日由開店至收舖都吸引了大批市民幫襯，排隊的人龍連跨二、三個街口，要排大半小時才買到該店的名物蛋撻。

### 豪華餅店幸獲白武士打救

「豪華餅店好出名，以前都買過呢間店的麵包，好好食，啲蛋撻亦好好味，所以今次花了120元買了一打蛋撻。」特意從屯門趕至九龍城幫襯的陸先生表示，因太多人排隊，花了足足一個鐘才輪到他，「一間間老店逐漸消失，係有啲可惜，以後只能留在記憶中。」

所幸，豪華餅店雖然在本月1日結束了九龍城老店的生意，但獲白武士打救，將保留其品牌，明年將覓地重開。