

「我們家很多紀念日都在這度過」

白天鵝 見證40載粵港情

▶2017年10月，來自香港的周生周太，與從世界各地趕赴廣州的家人們在白天鵝賓館歡聚。

受訪者供圖

◀2018年，周氏夫婦在白天鵝賓館慶祝結婚40周年。

▶20世紀80年代，周太和兒子在白天鵝賓館的房間中留影。

白天鵝賓館的「全國第一」

- 第一家自行設計、自行建設、自行管理的現代大型中外合作酒店。
 - 第一家全面實施電腦化管理的酒店。
 - 第一家接待國家元首的中外合作酒店。
 - 第一家使用信用卡結賬接受八種外匯付款方式的酒店。
 - 第一家被「世界一流酒店組織」接納為其成員的酒店。
 - 第一家組織酒店時裝模特隊，並舉行時裝表演的酒店。
 - 第一家舉辦國際交誼舞拉丁舞大賽的酒店。
 - 第一家擁有8條高速交通船隊和私家碼頭的酒店。
 - 第一家擁有中國馳名商標的酒店。
 - 第一家成為移動信息化的酒店。
- 大公報整理

隨着香港與內地全面通關，內地市民到香港打卡新景點，而港人也相繼北上「在老地方，見老朋友」——「我們家很多紀念日都在這（白天鵝賓館）度過」，由知名愛國商人霍英東先生與廣東省人民政府投資興建、坐落於廣州的白天鵝賓館，自上世紀80年代以來，除了不斷將有國際視野的生活理念和代表現代生活的產品引進內地，也曾見證過無數港人夫婦定情結緣的甜蜜，無數香港家庭設宴團聚的幸福時光。如今，綿延40載的月光，依然映照於往來粵港的港人港商們與白天鵝賓館共同書寫的集體回憶之上。

大公報記者 黃寶儀、帥誠廣州報道

「恢復通關之後我們第一時間就來廣州，住在白天鵝，去玉堂春暖喝茶，吃香茅乳鴿。」將白天鵝賓館稱之為「家」，香港市民周太激動地提高了聲調，讓記者也感受到了她的迫切與期待。周太祖籍廣州，改革開放初期她曾和朋友一起前來遊玩，房間裏沒有廁所、公共淋浴間用磨砂玻璃隔斷，那時的招待所服務給她留下了不少陰影。從事製衣業的周生是首批到廣州投資的港商之一，上世紀80年代初就經常往返於穗港之間。1982年白天鵝賓館試業，周生成為首批入住的香港客人，周太太抱着一試的心態前來。

最早用信用卡結算的內地酒店

時隔將近40年，周太還能想起當時的很多細節，富麗堂皇的大堂，巧奪天工的玉船，華麗的房間鑰匙，還有和香港一樣的信用卡結算方式。20世紀80年代，內地只有科研機構和少數尖端行業配備了電腦，普通市民聽說過的並不多，見識過的就更少了，而白天鵝賓館自開業之始就引進了一套電腦系統，電腦管理帶來了信用卡結算等結算手段的便利，當時還引發了香港媒體的廣泛報道。「當時內地還在使用外匯券，能直接刷卡真的是很國際化了。」周太告訴大公報。

此後，周太經常到廣州，每次都住在白天鵝，與親戚相聚也在酒店裏，「在酒店裏有很多的的回憶。」周太說的回憶，是2017年陪爸爸回來探親時的世界各地家庭成員大聚會，是2018年結婚40周年周生特意安排的party，是知己好友相約的聖誕派對……「白天鵝可以說是親眼見證了我們整個家庭的發展。」

白天鵝賓館駐店總經理林鎮海告訴記者，酒店經營40年，香港一直是白天鵝重要的客源地之一，在白天鵝停業改造之前，每年前來入住的香港客人約佔總數的20%，800多個房間香港客每天就佔了200多間。升級改造之後，香港客依然在白天鵝客人中佔據了不少的份額。

熟客舊友 相聚「故鄉水」

今年1月8日內地與香港恢復有限通關之後，白天鵝賓館馬上就迎來了首批香港客人入住，他們來到的第一件事情就是在「故鄉水」景觀前拍照，到餐廳品嚐各式點心、美食。林鎮海就在「故鄉水」前遇到了一群從香港回來相聚的熟客，黃太更指着「故鄉水」說道，當年她與先生就是在「故鄉水」下定情，兩人在宏圖府擺酒結婚，之後還有孩子們的結婚喜酒、孫輩們的彌月宴。「我們家很多值得紀念的日子都在這裏度過。」黃太的話讓林鎮海很感動，「這就是白天鵝和香港客人的特殊緣分。」林鎮海指出，如今隨着粵港澳大灣區建設的不斷推進，交通越來越便利，酒店與香港市場的聯繫也變得更加緊密。

白天鵝賓館緊隨國家改革開放的推進而發展，「2023年內地旅遊和商旅市場整體看好，但消費者個性化和定製化體驗的需求在日益增長。」林鎮海表示，未來將通過多元化的跨界合作來豐富酒店產品組合，從而進一步提升酒店在海內外市場的綜合競爭力。「今年恰逢白天鵝賓館開業四十周年，希望通過白天鵝的傳奇歷史和產品創新，講好『灣區故事』。」



掃一掃 有片睇

港人最愛菜式一覽



沙琪瑪



葵花雞



白兔餃



鮑魚天鵝酥



化皮蛋撻

◀白兔餃頗受歡迎。大公報記者黃寶儀攝

在《大公報》登廣告 主打中產短途遊

在酒店享受一頓粵式經典早茶，在酒店工作人員陪同下參觀沙面歷史街區，在珠江邊上的花園吹着江風、品嚐各式海鮮燒烤，大人的談笑聲、孩子們的嬉戲聲，交織在一起，一周的辛勞頓時煙消雲散……這聽起來是不是和今天的家庭「宅酒店」一模一樣？其實，這是上世紀80年代初香港遊客在廣州白天鵝度假的場景。

20世紀80年代，香港正處於快速發展階段，中產家庭增長迅速。這一類家庭平時工作學習繁忙，沒有足夠長的假期和預算支撐全家人海外度假。當時的白天鵝賓館就把香港中產家庭度假市場視為拓展商旅之外的新客源市場主要目標，並為此首次設計了一套以「酒店住宿+粵式早茶+江畔泳池燒烤」為主的家庭親子度假產品。

「產品定型後，我們馬上在包括香港《大公報》在內的兩家報紙上做了1/8版黑白廣告，首輪攻勢後立竿見影。」白天鵝賓館駐店總經理林鎮海告訴記者，當時的香港辦事處工作人員接到第一個電話的時候非常興奮，沒想到後來打進的電話越來越多。

初戰告捷，讓白天鵝人信心大增。第二年，酒店推出的綜合度假產品不再局限於自身範圍，而是抓住香港遊客渴望接觸大自然的需求，開發出「珠江遊船+小島垂釣+環島騎行」的生態旅遊產品，隨後還陸續推出了適合商務客的高爾夫球會議套餐等多樣化產品，林鎮海自豪地表示，「後來每年快到6月的時候，一些熟客就會打電話詢問當年的假期套裝產品，『金裝假期』的品牌也在香港深入人心。」

接待英女王 「白兔餃」熱賣

月映仙兔、雙龍戲珍珠、燕乳入竹林、金紅化皮豬、鳳凰八寶鼎和錦繡石斑魚。這就是1986年英國女王伊麗莎白二世首次訪華時，在白天鵝賓館參加宴會品嚐的菜式。可愛的兔子形狀，「英女王同款」，讓月映仙兔中「白兔餃」深得食客歡心。

「月映仙兔」，名字帶着濃厚的浪漫主義色彩，其實是以白兔餃、蟹黃燒賣、荔浦芋角、春卷等拼成的廣東點心拼盤，擺盤時拼成十二隻玉兔拱月的形狀。源於蝦餃的白兔餃到底何時誕生，如今已經難以考證，但其被當作「英女王宴」的菜式之一，此後便是名聲大噪。

「白兔餃製作其實並不難。」白天鵝賓館的點心廚房大廚譚廣燦表示，白兔餃就是在傳統蝦餃的製作方式上，加以少許變化製作而成的，關鍵在捏合蝦餃皮時，將末端捏成長尖形，再用刀割出兩隻長耳朵，向後輕輕翻摺，最後用黑芝麻點上兩隻小眼睛，佐以同樣用澄麵捏成的胡蘿蔔即可。譚廣燦一邊說一邊展示，只見他手指靈巧轉動，短短幾秒鐘時間，一隻活靈活現的「兔子」就誕生了，「這也是香港遊客最喜歡的點心之一，每次前來都要品嚐一番。」

開珠江燈光秀先河 打造廣州名片

1984年2月12日的香港《大公報》上，有一則關於時裝秀的報道，文內提到「法國和香港設計的時裝，在廣州表演還是第一次，這是廣東實行開放政策以來的一件盛事，有利於穗港商業和信息的交流。」

這場被香港媒體記錄下來的時裝秀，是為慶祝白天鵝賓館開業一周年舉辦的。那個年代，人們還習慣於衣服顏色藍、灰、黑、全國上下一個款式，首開「洋葷」的觀眾不禁發出了「此景只應天上有，人間能有幾回看」的感慨，當時的人們大概不會想到，不到40年的時間，通過網絡接受世界各地的最新資訊，又或者打個「飛的」到海外看一場時裝秀，都已經變成了一件尋常事。

依然是20世紀80年代，時間來到1988年12月24日，當晚夜色悄然降臨時，白天鵝賓館600多米的專用引橋，主裙樓的外輪廓線，以及85米高的東立面山牆上亮起了無數的燈飾，照亮了整個夜空。那一個晚上，聞訊而來的廣州市民擠滿了最佳觀賞點——人民橋，大家紛紛為廣州出現堪比維港夜景燈飾的壯觀景象而驕傲，當時的香港報紙也爭相報道。自此，在白天鵝夜景燈飾推動下，珠江兩岸亮燈建築越來越多，珠江夜景終於成為這座千年商都的一張亮麗名片。



◀香港歌手葉倩文為白天鵝40周年送上賀卡。受訪者供圖