百載蓮香留不住 舊式茶樓漸凋零

市民聞訊去打卡 夥計遭拖糧求助勞工處

疫情之下，香港再有老字號酒家黯然結業。蓮香飲食集團昨日凌晨在社交媒體宣布，旗下特許經營加盟商中環威靈頓街蓮香樓及荃灣蓮香棧均已於本周一正式結業；上環蓮香居則仍繼續營業。據了解，蓮香樓、蓮香棧兩店合共聘用約60名員工，當中逾20名蓮香樓員工稱被拖欠最多4個月糧，昨日在工聯會飲食業職工總會代表陪同下向勞工處求助，若連同其他未求助的員工，相信涉及的欠款逾300萬元，但暫未能聯絡僱主。蓮香樓承載百年港式茗茶文化，如今卻長埋港人「集體回憶」中，昨日不少市民聞訊到酒樓外留影，有人慨嘆傳統味道、花工夫製作菜式的舊茶樓漸成絕響。 ◆香港文匯報記者 費小燁、張弦

◆蓮香樓手寫餐牌的價目仍用傳統花碼寫法。下方為顏氏第三代傳人設計的茶盅。 資料圖片

◆中環舊式茶樓蓮香樓宣布結業，大門緊閉。 香港文匯報記者 攝

蓮香飲食集團昨日發表公告後，蓮香樓及蓮香棧亦分別在其社交網站發帖指「好遺憾地暫時要同大家講聲再見。」該帖表明，新冠疫情爆發以來老闆已盡力支撐酒樓，惜終究敵不過疫情而要走到結業一步，「希望將來仲有機會同大家見面。」仍繼續營業的蓮香居則發帖指出，即使疫情持續下，該酒家依然屹立不倒，每天朝六晚十營業。

荃灣蓮香棧同步結業

約20名蓮香樓員工昨日在飲食業職工總會代表陪同下到勞工處求助，表示遭公司欠薪。工會總幹事招冠聰在接受香港文匯報訪問時表示，求助人包括酒樓的經理、樓面、廚師等不同職位，涉及的勞工權益合共約150萬元至200萬元，員工指暫未能成功聯絡僱主。

招冠聰表示，據了解蓮香樓約有50名員工，已遭拖欠數月薪金，部分員工於本周一因再次收不到糧已即日到勞工處求助。他並指，荃灣蓮香棧亦有十多名員工受影響，工會稍後會協助他們到勞工處求助。

對於飲食業近日有復甦跡象，蓮香樓、蓮香棧卻於此時選擇結業，招冠聰指不太清楚其經營情況，但他引述蓮香樓員工指即使在更惡劣的經營環境時，僱主仍堅持開晚市讓員工「有工開」，而部分員工已在該酒家工作十幾廿年。招冠聰強調，僱主有責任支付僱員欠薪及其他解僱補償，如無能力支付應盡快簽署「無力償還書」，方便受影響員工及早向勞工處申請破欠基金。

他並指，近月飲食業確有快速復甦跡象，但非一朝一夕，加上業界競爭大，目前正處汰弱留強的狀態。

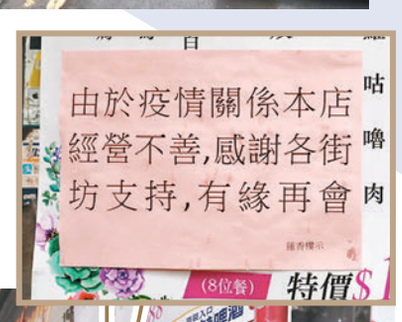
勞處籲僱主支薪賠償

勞工處昨日回覆香港文匯報查詢時表示，已接獲部分員工求助，呼籲其他受影響員工盡快前往就近的勞資關係科分區辦事處尋求協助。勞工處正聯繫僱主，並會敦促僱主按照《僱傭條例》及僱傭合約的條款支付僱員欠薪及其他解僱補償，如發現有涉嫌違法的情況，會進行刑事調查，並考慮提出檢控。如遇到僱主破產或公司清盤未能償還欠薪或其他僱傭款項，勞工處會幫助僱員向破欠基金申請特惠款項。

不少市民及老食客昨日特地到蓮香樓外拍照留念。楊女士表示，平日時常會帶親友到蓮香樓品茗，「這酒家比較經典，豬肝燒賣等都是新式酒樓沒有的菜式，之前曾帶過日本友人一齊去，朋友也覺得非常新穎有趣。」

昨日結伴前往懷緬的李女士表示，只曾光顧過一次，沒想到已是最後一次。她更向香港文匯報記者展示上次拍攝的茶杯等照片，認為非常具有蓮香樓特色。兩人均對蓮香樓結業非常遺憾，對近年愈來愈多舊式酒家結業感到可惜。

年過七十的余先生昨日專程從西灣河來到蓮香樓拍照留念，他指平日喜歡到舊式酒家飲茶，之前更帶同澳門的朋友一同光顧蓮香樓，因其茶色非常好，「便宜又香醇，可以沖多幾轉。」他指近年每當有舊式酒家結業，都會專門趕去拍照留念。他慨嘆：「港人生活節奏愈來愈快，快餐式餐廳愈來愈多，講究傳統味道、需花工夫製作菜式的舊茶樓便沒有生存空間。」



◆食客細看蓮香樓的結業通告。 香港文匯報記者 攝

歷兩劫仍翻生 終遭疫魔擊倒

◆蓮香樓結業後，「推車仔」的茶樓（酒樓）又少一間。 資料圖片

話你知

蓮香樓經歷約百年滄桑，好比廣東飲食文化的百年歷史書。它最初在廣州西關開業，隨後來港大展拳腳，曾經盛極一時，即使兩度易址仍吸引茶客繼續追隨，但最終不敵疫情，告別一眾茶客。

今年結業之前，蓮香樓亦曾遭遇兩次危機。2019年2月，因蓮香樓所在物業被收購，地產商計劃重建，該大廈拆遷在即，再加上本就面臨的現代飲食業衝擊的蓮香樓決定休業。後因物業收購擱置，同年3月蓮香樓又由老夥計們接手重開，易名「蓮香茶室」，經營模式及風格保持不變，古色古香得以留存。

怎料老夥計接手不足3個月就面臨黑暴對餐飲業的嚴重打擊，加上2020年春節後疫情重創，接手一年的老夥計「蝕無可蝕」，走投無路之時，再由創辦人的第四代傳人接手，但易主兩年，「蓮香」逾一世紀的金漆招牌最終淹沒在歷史裏。

歷史博物館名譽顧問鄭寶鴻表示，「蓮香樓」由廣州來港開分店後，憑馳名的月餅在香港飲食界獨領風騷，加上出色的點心及茶葉俘獲港人的胃，他表示以前傳統茶樓是「五步一樓，十步一閣」，但隨着茶樓相繼倒閉，已經變成鳳毛麟角。「我由上世紀七十年代起，養成每日到蓮香樓飲茶的習慣，與茶樓的夥計有很好關係，對蓮香樓結業感到可惜及遺憾。」

◆香港文匯報記者 廣濟

熱點民議

生活節奏快 茶樓難生存

帶朋友李女士到蓮香樓留影的楊女士(右)：

這間酒樓比較經典，豬肝燒賣等都是新式酒樓沒有的菜式，之前帶過日本朋友去食過。愈來愈多舊式酒樓結業，希望政府幫助他們。

余先生（右）：平日非常喜歡去舊式茶樓飲茶，之前同澳門的朋友到蓮香樓飲茶，覺得那兒的茶非常好，便宜又香醇，可以沖多幾轉。近年大家的生活節奏快，快餐店越來越多，慢慢嘆時間的酒樓已沒有了生存空間。

謝氏夫婦：快餐店已經是好多年輕人、中年人「醫肚」的選擇，導致舊式酒樓沒有生存空間，政府應該出手幫助。不是直接撥款，而是在政策上幫助，例如鼓勵業主減租等，以保存其中的傳統味道，不要遺失。

文：香港文匯報記者 張弦 圖：香港文匯報記者

記者手記

行家：好可惜但不意外

◀宋炎坤在工廈經營「潮味居坤廚工作室」，減省成本。 受訪者供圖

再有老店落幕，令人不勝唏噓。香港文匯報記者昨日採訪多間老牌中菜館經營者，所有人都對這一行業的先驅離場表示遺憾，卻認同是情理之中，因為疫下餐飲業已艱苦掙扎兩年多，中式酒樓更是其中較為脆弱，對營業場地、烹飪工藝、人員培訓等門檻極高，削弱抗逆能力。然而，在時代夾縫中，窮則變成為他們的生存法則，有人搬到樓上舖轉型做私房菜，省卻租金和人工開支；亦有人鑽研外賣保鮮之法，讓手工菜經外賣送到客人府上時仍保持原汁原味，絞盡腦汁力圖渡過今次行業寒冬。

屹立香港75年的詠藜園，負責人楊王小玲慨嘆，疫情令生意急跌八九成，最差的日子每間分店每日只有4位數字收入，相比每日約5萬元的開支，利潤只是九牛一毛，偏偏老店講求品質，不能因為蝕錢而將貨就價，經營難度比小店更高。她說：「我壓力最大時，一度患上『鬼剃頭』，但我性格唔容易屈服，點都想辦法捱過去。」

該店3間黃埔旗艦店過往為保食物新鮮，從不做外賣，但眼見疫情令食客絕跡，惟想辦法轉型，開拓外賣銷售渠道，以及鑽研外賣保鮮之法，確保外賣猶如堂食菜式，但大業主不容許食肆在街上派傳單，無計可施下，有經理靈機一觸親自致電熟客促銷，「好難忘第一張外賣單有成900幾蚊，馬上找同事駕車送去客人的豪宅。」不消一周變招即見效，每間分店的外賣生意多達60多萬元，「雖然埋單計數仍要蝕錢，但至少夠養住班夥計。」

變招：拓外賣 搬上樓

宋炎坤有逾40年經營潮菜經驗，目前經營「潮味居坤廚工作室」。他認為蓮香樓結業是現代人飲食文化迭代的結果，「大家生活方式變了，不少後生仔已經不太欣賞蝦餃、燒賣這些傳統飲食；廚師也是一樣，寧願學西餐、壽司，也不願做中餐這些濕手濕腳、費工夫的菜。」

由於疫下經營街舖成本太高，宋炎坤早前已結束經營十多年的街舖，改以私房菜形式為小量顧客服務，只剩他本人一位大廚及一兩名樓面，餐廳設在工廠大廈高層，節約不少成本，但烹飪技藝卻並未將就，老客仍讚不絕口。

新光酒樓常務董事總經理、創始人胡珠直言，自己在香港餐飲界闖蕩約60年，疫情以來的市道慘淡前所未見，對於蓮香樓結業雖感惋惜，也不太意外。「中式酒樓講究什麼都要大、要多，舖面面積要大，舖租貴，提供飲食種類多，部門多，後勤、廚房、點心、燒味、傳菜乜都要有，人手需求也多，人工支出高。」因此顧客減少時，中式酒樓的「抗風險」能力最弱。

沒有外賣幫補，堂食又受「限聚令」局限，收入自然大打折扣，他希望特區政府能夠以蓮香樓事件為警示，不要過度限制經濟活力，令飲食業一病不起，「香港除了是國際金融中心，也是美食天堂，粵菜更是中華文化的重要組成，屬寶貴的非物質文化遺產，政府應予以適當保護。」◆香港文匯報記者 唐文、文禮願

蓮香樓百年歷程

1889年(清光緒15年)：原名為「廣州糕酥館」，在廣州西關開業，專門售賣婚慶糕點。

1910年（清宣統2年）：專營茶樓，改名為「連香樓」，出品的蓮蓉獲翰林學士陳如岳讚賞，並提名為「蓮香樓」，同年由廣州「茶樓大王」譚新義收購，易名「蓮香大茶樓」，經營茶市、晚市及宴席。

1918年：廣州蓮香樓掌櫃顏樂天(第一代傳人)來港開設分店。

1927年8月10日：中環蓮香樓於皇后大道中138號(現友聯銀行址)開業。

1928年：旺角廣東道蓮香樓分店開業，至上世紀七十年代結業。

1980年：中環蓮香樓遷往中環威靈頓街117號（襟江酒家舊址）。

1996年6月4日：中環蓮香樓再遷至威靈頓街160–164號曾昭灝大廈。

2019年3月：中環蓮香樓休業一個月後由老夥計接手經營，易名「蓮香茶室」。

2020年3月11日：顏氏第四代傳人重新接手，「蓮香樓」回歸。

2022年8月8日：疫情下經營困難，宣布結業。

資料來源：香港文匯報資料庫