配合發揚蘇浙滬飲食文化
會員餐廳新裝修　進餐環境更佳
——與本會餐廳管理委員會主任委員周國華副會長、副主任委員徐仲侯會董一席談

最近你到過香港蘇浙滬同鄉會會員餐廳用膳嗎？餐廳早已穿上雅致的新裝，靜候大駕。

深受歡迎的香港蘇浙滬同鄉會會員餐廳自一九九四年遷至現址，孜孜不倦照料廣大會員膳食，今年七月經歷一次大規模的裝修工程後，以煥然一新的姿態繼續肩負聯繫會員的重責。初秋時分，應《蘇浙會訊》總編輯周伯英常務副會長之邀，到餐廳一聚，並傾聽餐廳管理委員會主任委員周國華副會長、副主任委員徐仲侯會董細說餐廳的故事。

寬敞明亮　時尚雅致

甫進蘇浙滬同鄉會餐廳，六幅脫俗的花鳥玻璃畫屏依舊在門口恭候，但傳統富麗的感覺悄然而去，換上淺棕色為主調的裝潢，在舒適中透出一抹時尚感。走進餐廳之內，先映入眼簾的是那依柱而掛的字畫，畫中清荷意態蔓妙，坐在畫下品茗，彷彿有荷香撲鼻，儼然置身於江南水鄉之中。細看字畫之外，柱子四邊鑲嵌著燈槽，和字畫相呼應，猶如一盞設計靈巧的巨型走馬花燈，明亮悅目，教人想起元宵佳節時的熱鬧盛況。

環顧四周，牆壁懸掛著不少書畫珍品，它們都是各方友好送給同鄉會的紀念品，與餐廳聯誼歡聚的宗旨不謀而合。其中一幅木雕畫「松竹圖」甚具意義，是二〇〇五年時任浙江省委書記的習近平先生（現為國家副主席）贈送的。下次光臨時不妨順道來「尋寶」，找找栩栩如生的木雕畫擺放在哪裡。

親力親為　力臻完美

從天花板到地磚、從牆壁到掛燈、從桌椅到餐巾，一切都是新的。短短一個月，就將兩層近二萬呎的蘇浙滬同鄉會餐廳舊貌轉新顏，這是怎樣辦得到的呢？

「老實地說，沒有到餐廳聚餐的日子，我感到有點失落。會員們愛到餐廳吃飯，施工期太長會為他們帶來不便，因此裝修工程一定要盡快完成。」周國華副會長解釋。「施工期雖然縮短，但我和徐會董的籌備工作卻花了整整三個月。」徐仲侯會董接著說：「我們不是專業的室內設計師，於是要『勤做功課』。四月起，我們到不同的高級餐廳、酒店和會所等參觀，學習別人的優秀設計。之後，我們親身到駱克道挑選裝修的材料，和到大道東訂造傢俱。一磚一瓦都是我們的精挑細選，我們的心血，不是單靠錢可買得到的。」可見餐廳事無大小，周副會長、徐會董從不假手於人。

一絲不苟　與時並進

完成前期的準備工作，周國華副會長、徐仲侯會董仍忙個不停。裝修工程進行的日子，正值盛夏，在完全沒有冷氣設備的環境下，他們幾乎天天來到沙塵滾滾的施工現場，汗流浹背地視察進度，確保工程如期完工。徐會董隨手指著一扇房門解釋：「現場監工是必要的，簡單如這扇門的裝飾，已修改了三次。我們在現場督促裝修師人傅工作，有甚麼問題，可攤出來討論，即場解決。」他們嚴謹認真的處事態度令人佩服。

周國華副會長、徐仲侯會董義務管理蘇浙滬同鄉會餐廳十多年，是餐廳管理委員會資歷最深的委員之一。經驗豐富，卻不會墨守舊法。他們時常運用新穎的意念於餐廳管理上。是次內部裝修，燈泡都換上LED燈，既環保又慳電；餐廳的風咀是全新的，空氣更清新流通；在菜餚設計方面，餐廳緊貼香港的健康飲食文化，改良「濃油赤醬」的上海本幫菜，令會員吃得健康。最近餐廳還推出火候十足的燉湯，秋風起，進補時，會員們大可一試。此外，餐廳彷如一個飲食文化的熔爐，大廚將各地的珍饈美味巧妙地融合，吃過「蝦仁鱔糊」、「紅燜牛尾」和「高力雪糕」等創新菜，就會明白大廚們廚藝非凡；談到餐廳的服務，徐會董表示：「今年我們效法其他高級會所取消了外賞制度。對傳統中式菜館來說，這是一大突破，深受會員讚賞。」

「四好」餐館　成功關鍵

蘇浙滬同鄉會餐廳以精緻的上海本幫菜聞名遐邇，在香港上海人會所中是數一數二的，成功之道為四個「好」字。「菜式好、服務好、地點好、對員工特別好。憑著『四好』，餐廳能在激烈的市場競爭中脫穎而出。」周國華副會長懇切地說：「要確保菜式好，我們選用的食材全是新鮮的上等貨。每星期我們會跟廚師們開會一次，檢討菜餚的品質。」

至於要做到服務好，徐仲侯會董表示先要對員工好：「我們對待餐廳員工如同家人般，經常一起吃飯聊天，大家打成一片。員工感受到關懷，自然對餐廳產生歸屬感，樂於工作，才能提供賓至如歸的服務。」

餐廳的成就有目共睹，餐廳管理委員會正、副主任委員周國華副會長和徐仲侯會董功不可沒。為甚麼兩位願意為這份沒有收入的工作賣力呢？「家裡的裝修工作我一向不理會，自己的生意亦無餐廳的事務教我著緊。為非牟利的蘇浙滬同鄉會辦事，我感到渾身是勁，很想做多點，做好點。」周副會長笑瞇瞇地說。「我一直以本會的領導前輩們為榜樣，他們年紀不輕，仍戮力一心，辦理本會事務有聲有色。餐廳是本會的重要機構，我接手管理，實不敢怠慢。」徐會董補充說：「餐廳滿座，會員吃得開心，就是給我們最好的回報。」

展望未來，周副會長希望將餐廳逐漸年輕化，烹調出迎合不同會員口味的菜式，繼續用心服務大家。徐會董期望更多會員呼朋喚友到餐廳歡聚，使餐廳以食物為媒介，將上海文化融入香港社會。

蘇浙滬同鄉會餐廳享譽飲食界，長年滿座，會員們想一睹餐廳別出心裁的新裝潢，要盡早訂座啦。訊

羅詠君



圖一：本會餐廳管理委員會主任委員周國華副會長（中）、副主任委員徐仲侯會董（右二）、《蘇浙會訊》周伯英總編輯（左二）、王寶明副總編輯（左一）、羅詠君特約編輯（右一）。



圖二：訪問當日所攝另一張照片。會員餐廳裝修後，面貌煥然一新，大堂內外牆上裝飾著國畫等藝術品，更顯高雅。（按：此照片背景為木雕掛匾「松竹圖」，是國家副主席習近平先生於二〇〇五年時任浙江省委書記時訪問本會所贈，由曹光彪會長接受，可見圖三。此圖刊於《蘇浙會訊》第52期，今日再刊，溫故而知新。）



圖三：（此圖原刊於《蘇浙會訊》第52期第一版）

總編輯的話

周國華副會長和徐仲侯會董都是社會忙人，很高興能給時間接受本刊訪問，首先向兩位致謝。

人的外表尤其是面孔，反映一個人的外在形象和精神氣質。餐廳尤如本會的面孔，是本會的風格象徵，搞好餐廳至關重要。要做好會員餐廳，最重要的是裝修、菜餚、服務三件大事。會員要求各有不同，廳堂、房間的光線、顏色、菜式的濃淡、多寡等等，同時要符合香港有關法例，實在不是一件容易的事。現在看到會員們心滿意足坐在嶄新、舒適的廳堂，品嚐美味可口的家鄉菜餚，周副會長和徐會董多月來為餐廳所付出的心血和努力，終於有了令人欣慰的回報，也令同鄉會欣欣向榮，再次耀出彩雲。

寫至此，回憶三十餘年前，當時香港經濟尚未發展，要為社會福利事業的確非常艱難。本會前會長徐季良伯伯常常對我說同鄉會從無到有，真是篳路藍縷，披星戴月，沿門求乞，還記得常常囑我必須邀攬無私奉獻的蘇浙熱心人士，共為服務社會而努力。很幸運後繼者會長、會董都貫徹了此精神。今日訪問的兩位正是值得驕驕的代表者。

本人代表同鄉會再次的感謝及肅然起敬。

周伯英