

# 香港百年老店不敵疫情衝擊 蓮香樓宣布結業



▲▶有逾百年歷史的蓮香樓中環店昨晨鐵門緊閉，門外貼了結業通知：「由於疫情關係本店經營不善，感謝各街坊支持，有緣再會」。

有逾百年歷史的蓮香樓中環店昨晨鐵門緊閉，門外貼了結業通知：“由於疫情關係本店經營不善，感謝各街坊支持，有緣再會”。/大公報記者林良堅攝

【大公報】三號風球的暴雨狂風下，位於中環的蓮香樓鐵門緊閉，門外貼着過往的招工告示，還有新增的結業通知。這間香港僅存過百年歷史的老茶樓，終於敵不過疫情，昨日凌晨宣布結業。

不少冒雨幫襯的食客來到方知消息，深感意外和惋惜，有光顧 20 多年的婆婆表示，平常會獨自來飲早茶，一周約三次已成為習慣；有附近商戶表示，疫情下少了遊客，執笠屬意料之中，慨嘆又少了一間老字號；飲食業界直言，疫情對餐飲影響大，短期內看不到復常希望。

“疫情下，中上環好多老字號都執咗，唔死都偷笑！”一旁藥房的老板陳先生指出，平日經過蓮香樓都會與茶樓職員寒暄，對其結業感到可惜，感嘆“舊式的東西執一間都可惜，但是沒有辦法。”附近水果店的員工馮女士亦慨嘆，疫情下很多店舖生意都受到影響。

## 少了遊客 難靠本地經濟支撐

“其實味道不是說特別好，但上了年紀的人會懷念這些老味道。”老茶客殷先生昨白走一趟，慨嘆疫情下少了遊客，這些店舖單靠本地經濟難以支撐。他懷念過去跟店內伙計聊天情景，表示未來仍會光顧上環的蓮香居，但坦言“味道就唔同咗”。

當區 80 歲老街坊梁婆婆表示，已光顧茶樓 20 多年，最鐘意茶樓的懷舊點心，以及沿用多年的茶具，今天原打算到來飲茶，沒想到已執笠。

“今年都唔知去邊度買月餅。”幫襯蓮香樓多年的梁小姐表示，自己原計劃今年繼續購買蓮香樓月餅券，詎料連購買的機會都沒有。她大贊該茶樓的月餅多年來都維持到口味，一家三代都有幫襯。

“以為會捱過中秋，往年中秋節買月餅（的人群）都大排長龍。”飲食業職工總會名譽會長郭宏興認為，員工連續數月未有出糧是導致蓮香樓結業的最大原因。他指出，近幾年的疫情、黑暴之下，飲食業受到巨大衝擊，尤其是規模較大的酒樓，因成本高昂，不少都執笠。以蓮香樓 30、40 人的規模為例，每月即使不計租金，至少都要 60 萬至 70 萬元成本。

## 抵港檢疫“3+4” 業界看到曙光

香港餐飲聯業協會會長黃家和說，自己過往幾乎每周都會去蓮香樓吃飯，眼見近年來該店生意越來越差。老



雙層圓木桌、老式吊扇和痰罐等，都是蓮香樓一直保持的傳統特色。

店因菜式傳統，也沒有足夠資源進行改革，較難吸引年輕人光顧。他認為，11 月香港會舉行大型國際論壇，相信政府的防疫措施會逐步放寬，冀早日做到全面放寬。

## 烏笮痰罐深入民心

店因菜式傳統，也沒有足夠資源進行改革，較難吸引年輕人光顧。他認為，11 月香港會舉行大型國際論壇，相信政府的防疫措施會逐步放寬，冀早日做到全面放寬。

飲食集團主席、稻苗學會榮譽會長黃杰龍表示，疫情至今已經近三年，而租約很多時都是維持三年，對飲食界的影響很明顯。若非疫情下政府對飲食業提供一些補貼，會有更多餐廳倒閉，“好彩有補助，保住條命。”他指出，餐飲業很大部分的生意來自遊客，目前看不到復常的希望，所幸政府前日宣布海外及臺灣的檢疫期調整為“3+4”，令業界“看到少少曙光”。

## 拖薪無遣散費 涉款 200 萬

蓮香飲食集團昨日（9 日）凌晨在社交平臺宣布，特許經營加盟商蓮香樓及蓮香棧不敵疫情，即日正式結業，唯員工欠薪仍未結清，有工會近日收到蓮香樓員工求助，被拖欠薪金、遣散費等料約涉及 200 萬元，20 多名員工已到勞工處求助。

飲食業職工總會總幹事招冠聰回復《大公報》查詢時表示，據了解，今次有約 20 名工友前往勞工處求助，被拖欠的薪金、遣散費等估計有約 200 萬。他表示，如果雇主願意簽署“無力償還書”，相信會令員工較快獲得賠償，不過，因現時破欠基金的上限為每人 8 萬元，如相關員工任職經理，一個月的人工便有 3、4 萬，屆時獲得的賠償可能低於實際應得的。

飲食業職工總會名譽會長郭宏興則表示，據自己所知，蓮香樓的老板是有意營運，但因實在無錢出糧，加上自己身體有病，故無奈結業。

不過，有蓮香樓員工在接受傳媒訪問時指出，自己對公司的結業安排并不知情，蓮香樓自今年 4 月起已拖欠員工薪金，未料一拖再拖，最終竟以結業“走數”，形容公司做法“唔誠實”。

勞工處回復《大公報》查詢時表示，已接獲部分員工求助，并呼吁其他受影響員工應盡快前往就近的勞資關係科分區辦事處尋求協助。處方正聯系雇主，并會敦促雇主按照《僱傭條例》及僱傭合約的條款支付雇員欠薪及其他解雇補償。如發現有涉嫌違法情況，處方會展開刑事調查，并考慮提出檢控。

## 茶客難忘冬瓜盅嫁女餅

大公報記者昨日到繼續經營的上環蓮香居，茶客姜伯如常到來嘆下午茶。他向記者憶述，20 多年前與一眾好友一有空就會到蓮香樓相聚，不是喝早茶就是吃晚飯。他喜歡的就是冬瓜盅，“很足料，邊上還放着蝦肉和肉片，

一勺下來，一口冬瓜一口湯，很香。”另一令姜伯印象最深的就是嫁女餅：“以前朋友結婚，都派這個餅。味道雖然沒有多特別，吃的是那個氣氛，以前住在這一區，很多結婚的都會買他們的餅。”

說到蓮香樓倒閉，姜伯感到可惜，但猜測蓮香樓的故事尚未完結。“這個百年店也經歷過不少次轉手和結業風波，一直都撐下來，或許今次也能起死回生呢。”

## 烏笮痰罐深入民心

蓮香樓創建於清光緒十五年（1889 年），出品的蓮蓉月餅為後來的廣式月餅開創先河。它的前身是一間在廣州西關設立的婚慶餅店“糕酥館”，其後易名“連香樓”，1910 年再改為“蓮香樓”，廣州蓮香樓門前的金漆牌匾也刻有“蓮香樓”三個字。這間傳統茶樓始終保持舊式風貌，四周牆壁裝飾有傳統字畫，天花板懸吊老式風扇、鳥籠，地上擺痰罐，穿着白色制服的伙計來往沏茶、倒水。

## 清光緒十五年開業

在光緒中葉，香港蓮香樓當時名為“連香大茶樓”，集股 414 份擴大經營；1918 年至 1928 年間在香港設有三家分店，其中一間其後遷至中環威靈頓街。2019 年，蓮香樓原宣布於 2 月底歇業，有伙計決定接手并易名為“蓮香茶室”，但受到疫情等因素影響，早前再次面對結業危機，前老板決定拯救老招牌，用回老店“蓮香樓”之名繼續經營。至昨日（9 日）凌晨，蓮香飲食集團突然宣布茶樓即日“正式結業”，指疫情下影響業務，“蓮香樓”及“蓮香棧”需要結業，至于上環“蓮香居”則會繼續營業。

## 中環蓮香樓特色逐个数

### · 雙層圓木桌 ·

上層放了玻璃，下層原本用來擺放芝麻卷、千層糕、沙翁、蜜糖脆麻花、煎堆仔、西米焗布甸等甜食，都是預早做好放到下層，讓茶客受不住誘惑而取來食用；如今，大家都以為這下層格子是放手機和雨傘的地方。

### · 痰盅 ·

蓮香樓保留傳統的飲茶文化，由“茶博士”用大木煲衝茶，客人入店坐定後可要求使用傳統痰盅泡茶，是滿滿的舊情懷。

### · 點心車 ·

舊式茶樓一盅兩件全部要靠“推車仔”售賣，而非在點心紙上落單。蓮香樓則保留這一傳統，售點員推着點心車供應各式點心。

### · 特色食品 ·

以蓮蓉食品聞名，蓮蓉包祇在早、午市供應，且蓮香樓一直選用湖南的湘蓮作餡，呈啡紅色。

蓮香月餅更是廣州月餅的其中一個馳名品牌，每年中秋都大排長龍。