

■佛笑樓現由第四代接班人黃慶添掌管業務

佛笑樓

佛笑樓餐廳創辦於一九零三年，迄今已逾一個世紀，是澳門現存歷史最悠久的西餐廳，現由黃氏家族第四代經營。創辦人黃民成創辦初衷，希望客人品嚐完美食後，也笑得像佛般開懷，故此取名「佛笑樓」。



■四十年代的「佛笑樓」總店門面



品牌傳奇

沐百年風雨 濠江把酒饗饕客

品牌宣言

「延續佛笑樓百年老店的精神，不斷創新，為食客提供優質的服務、出品和用餐環境。」黃慶添表示，面對瞬息萬變的市場，老字號的經營特點將不斷變化以順應市場發展，但是永遠不變的是他們注重誠信的原則，誠信構成了老字號的千秋基業。而持續地創新，才能贏得食客的青睞。



■在「佛笑樓」服務逾六十載的榮叔（李廣榮）

品牌之光

- 佛笑樓掌門人黃漢興，於2003年榮獲澳門特區政府頒授旅遊功績勳章，嘉許其對旅遊業所作出的貢獻；
- 佛笑樓2於2006年榮獲Mastercard Best of Macau 2006「最受歡迎食肆獎項」；
- 開業不久的佛笑樓3，榮獲Luxe Dining Macau's Best Restaurants的國際性殊榮。

「佛笑樓」，一個富有中國傳統文化含義的招牌居然出品的是葡國餐，這種事發生在四百年以來華洋共處的澳門，卻顯得那麼平常而和諧。

「佛笑樓」創立於1903年，原籍中山長洲的創始人黃民成，性格豪爽、善於交際，與眾多葡國官員保持着友好的關係，由於缺乏一個把酒言歡、談天說地的好去處，加上自己酷愛研習美食，遂自創開設「佛笑樓」餐廳。

時值殖民地時期的澳門，葡國菜甚為盛行，且為社交、宴客的時尚之舉，因此「佛笑樓」也順應潮流，以葡國餐和地道澳門菜式結合而自成一格。「佛笑樓」餐廳創辦初期設立於清平直街，後因經營規模擴展，遂遷到歌舞昇平、繁華似錦的福隆新街。福隆新街區是澳門昔日最繁盛的商業中心之一，以福隆新街為經，而以清平直街、宜安街、福榮里為緯，縱橫交錯，互相連貫，成為當年紙醉金迷之地。如今的福隆新街建築群，仍保留迄今為止最完整的中國青樓建築群，見證了澳門開埠幾百年來的滄桑變化。

「佛笑樓」餐廳至今仍保留着昔日的原貌，淡雅別致的葡式小樓風韻猶存，雖時過境遷，但「佛笑樓」的招牌菜依然保持數十年不變。有顧客這樣形容佛笑樓：「60年前，它就在這裡；你吃到的燒乳鴿，與60年前的味道一樣；而為你端上乳鴿的，還是60年前的那個人。」

「佛笑樓」有眾多招牌名菜，如石岐燒乳鴿。選用出生20天左右的肥美乳鴿，肉質鮮美，配上特製醬汁，口感一流，許多食客慕名而來。蒜茸茄汁炒蜆亦是該餐廳的另一亮點，繼承了葡國菜注重香濃口味的風味，又加入了中國菜的烹調技藝，故口感獨特。被食客熱捧的扒魔鬼大蝦、咖喱炒蟹、馬奴牛扒、大蝦濃湯等，都是「佛笑樓」膾炙人口的最佳出品。

為避免傳統手藝失傳，「佛笑樓」的廚師始終延續着師徒相傳的傳統。同時，主廚還根據食客的飲食喜好和飲食潮流，定期對菜式進行改良，在不改變菜式原汁原味的的前提下，力求滿足食客對美食的不同需求。

在「佛笑樓」餐廳牆壁上，懸掛着曾光顧此地的眾多名人舊照，宋美齡、李小龍、任劍輝、李香蘭……一個個閃光的名字，一幅幅斑駁的黑白光影，述說着一個個令人憧憬的傳奇故事。「佛笑樓」逾一個世紀的輝煌歷程，不禁令人感慨年華似水、物是人非，昔日影像的瞬間凝聚，彷彿就在昨天。

餐廳的第四代傳人黃慶添介紹說，「佛笑樓」在八十年代已經有品牌宣傳的超前意識，餐廳邀請香港當紅明星盧海鵬及鄭丹瑞擔任形象代言人，這在當時的澳門傳統社會而言可以說是個富有膽識的創舉。

饗萬千食家 傳奇盡在佛笑樓

黃慶添在大學時代主修酒店管理專業，為了將祖業發揚光大，在接手「佛笑樓」後，他率先對餐廳傳統守舊的管理方式進行了大膽創新。例如，原本由員工為顧客手寫的菜單就被電子落單器所取代，雖然曾遭到老員工的極力反對，但黃慶添仍耐心向員工宣傳電子化發展，是未來大勢所趨的道理，在他的堅持下，老員工逐漸體會到新系統帶來的便利。因應信用卡的普及，「佛笑樓」還引入電子「信用卡」，全面實現餐廳電腦化管理運營的模式。

「佛笑樓」餐廳創辦以來，一直秉承家族式經營管理，具有濃濃的人情味。黃慶添在銳意創新的同時，仍像祖輩一樣，善意地保留了這份流傳下來的人性化管理模式，他認為，這份濃情也是「佛笑樓」百年來具有旺盛生命力和吸引力的寶貴財富。

老員工李廣榮，人稱榮叔。從15歲經朋友介紹進入「佛笑樓」餐廳打工，60多年來任勞任怨、無怨無悔，從少不更事到白髮蒼蒼，榮叔見證了「佛笑樓」的發展歷程。榮叔說與老闆的感情甚好，做錯事的時候，老闆很少責罵他，結婚的時候向老闆借車、借司機，老闆都欣然應允，感情就像一家人。榮叔說，何賢、馬萬祺、何厚鏞、崔世



■第二代接班人黃漢興（右三）與葡國友人聚餐



■位於福隆新街的「佛笑樓」總店

安都是「佛笑樓」的熟客，在榮叔看來，就像老朋友一樣親切，待人謙和的何厚鏞在談事亭出席活動，還會特意跟走過的榮叔親切握手。

2006年，煥然一新的「佛笑樓」於白雲集的皇朝區開設了第一間連鎖分店，店主人把它命名為「佛笑樓2」。餐廳臨海，裝修以紅色為主調，風格時尚、簡約，環境典雅別致，與傳統的百年老店餐廳相比，確實有令人耳目一新的感覺。客人在品嚐美食之餘，更可遠眺碧波蕩漾，欣賞濠江風光美景。

繼皇朝分店之後，黃慶添有見澳門旅遊業蓬勃發展的勢態，又在澳門離島氹仔地堡街開設另一家分店，命名為「佛笑樓3」。餐廳毗鄰遊人如織的手信街，裝修以綠色為主調，突出綠色環保的理念，風格採用歐陸式設計，環境復古高雅，牆壁上掛上昔日老照片，與百年老店相互呼應。新店除了保留「佛笑樓」的招牌菜之外，更加入不少新款及懷舊菜式，令顧客有更多不同的選擇。

在黃慶添傳承、創新的經營理念下，百年老字號「佛笑樓」煥發出新的活力，黃慶添希望這份家族事業能夠在自己手裡繼續發揚光大，也期待在澳門經濟騰飛的時代潮流下，「佛笑樓」餐廳的分店能夠越開越多。

品牌秘笈

秘笈一：中西合璧 廚藝制勝

「佛笑樓」以葡國餐和地道澳門菜式結合而自成一格。廚藝始終延續着師徒相傳的傳統。主廚還根據食客的飲食喜好和飲食潮流，定期對菜式進行改良，在不改變菜式原汁原味的的前提下，力求滿足食客對美食的不同需求。

秘笈二：時光流轉 品味不變

「佛笑樓」餐廳至今仍保留着不變的高雅品位，雖時過境遷，但「佛笑樓」的招牌菜依然保持自己特殊的風格。有顧客這樣形容佛笑樓：「60年前，它就在這裡；你吃到的燒乳鴿，與60年前的味道一樣；而為你端上乳鴿的，還是60年前的那個人。」



■燒乳鴿是「佛笑樓」的招牌菜



品牌標識

黃慶添表示，「佛笑樓」招牌由太爺黃民成所創，希望客人品嚐完美食後，也笑得像佛般開懷，與名菜「佛跳牆」有異曲同工之處，佛笑樓早期的門面招牌，更有慈祥的彌勒佛雙手捧著「馳名燒乳鴿」的字樣，形象生動、親切。



■「佛笑樓」至今依然保留舊式葡菜的傳統好味道