

策劃：蘇添平、郝雨凡、王海濤、李自松
主辦：香港文匯報、澳門蓮花衛視
支持：澳門特區政府經濟局、澳門消費者委員會、澳門大學
贊助：工商業發展基金
主編：王海濤 採寫：李潔穎、林婉琪 攝影：陳顯耀

特刊 責任編輯：朱其石 版面設計：伍泳傑

馳名港澳的「皇冠小館」位於澳門水坑尾街，由老闆「冠哥」親手炮製的「竹昇雲吞蝦子撈」和「水蟹粥」是該店的「金字招牌」。店舖雖小，卻引來了蔡瀾、阿蘇、韜韜等著名美食家的好評，「皇冠小館」也因此成為遊客心目中不折不扣的澳門品牌。

品牌標識

「皇冠小館」的商標為皇冠圖案，經營者以其名字中的「冠」字取名，同時也希望該店出品保持一流的水準，遂取名「皇冠」。



■竹昇麵以手工製作，麵身細軟、爽口彈牙。



■「皇冠小館」的極品靚蝦子採用淡水大頭蝦的蝦子，味道鮮而不腥。



■「皇冠小館」的水蟹粥除了有一大隻鹹淡水交界的靚海蟹之外，還會因應時令加入肉蟹、羔蟹或奄仔。

皇冠小館

品牌之光

「皇冠小館」自開業以來一直廣為媒體及大眾青睞，著名食評人阿蘇、韜韜、蔡瀾口碑載譽，不少名人、紅星均慕名而至，使「皇冠小館」成為了馳名港澳及內地的著名麵家。

品牌宣言

「貨真價實，服務周到」

■著名食評人韜韜也是「皇冠小館」的常客



品牌秘笈

秘笈一：品質至上 精益求精

「皇冠小館」的出品堅持品質至上的原則，對食材要求嚴苛的冠哥，總是親力親為去選擇原材



■冠哥十多年來都堅持每天親自「坐竹昇」打靚麵

■「皇冠小館」只此一家，絕無分店。



■冠哥親力親為，在「皇冠小館」內熱情招呼顧客。

品牌傳奇 風水輪回 成敗非偶然

1979年，鄭冠文受經營白粥油條的姑丈影響，打算學習一門手藝謀生，恰巧遇着竹昇麵師傅黃煥枝（澳門「黃枝記麵家」老闆），鄭冠文便隨即向黃師傅拜師學習傳統製作竹昇打麵技法，自此以後與竹昇麵結下了不解之緣。天資聰穎的鄭冠文在黃師傅的嚴格教導下，很快便掌握了製作竹昇麵的竅門。學成出師後，曾先後於澳門的馳名舊式麵店「合記」、「銀禧」擔任製麵師傅，由於他的竹昇製麵和烹調技藝精湛，食客紛至沓來，店舖的生意十分興旺。人稱「冠哥」的鄭冠文累積了一定的廚藝經驗和食客口碑後，也對自己的實力充滿了信心，於是他決定自立門戶，闖出一番屬於自己的事業來。2000年，躊躇滿志的冠哥選擇在位於水坑尾的一家舖位創業，由於對自己的製麵和烹調技藝充滿信心，遂以自己名字中的「冠」字，為店舖取名「皇冠小館」。

然而，創業的道路中總是充滿着艱辛和困惑，冠哥回憶說，當時的水坑尾荷蘭園一帶人流尚算暢旺，但唯獨店舖位處的一小段天橋腳地段人流稀疏，風水師傅說那間舖位是「三煞位」，之前的十幾手業主也無一不虧光結業。素來不信風水術數的鄭冠文，仍堅信自己出色的造麵技藝可以改變命運，於是毅然決然地決定要在這個人煙稀疏的地段打響「皇冠小館」的品牌和名聲。

一如風水師傅所料，「皇冠小館」在開業初期果真也逃不過「三煞」的命運。雖然冠哥不斷積極宣傳，可是就連認識多年的舊客、熟客們也不會賞面光臨，店舖就如24小時打烊般慘無人氣。在這段艱難的日子，冠哥連支付夥計工資的錢也沒有，合夥拍檔受不住壓力退股了。雖然創業之始就遇上了連番打擊，但冠哥的志氣並沒有因而被擊倒，他堅信自己，咬緊牙關，獨力苦心經營，就連一絲生機也不放過，為了保住招牌，冠哥決定薄利多銷，推出10元一碟的速食碟頭飯，以平靚正的特價套餐，期望能挽回一點人氣，將品牌堅守到底。由於「皇冠小館」的出品物美價廉，不久後便吸引了不少街坊生意。2002年，一位專業人士光顧後對冠哥說：

「你們的用料和出品都不俗，但價格定位太低了，這樣會被誤以為是品質次等，令食客不敢光顧哩！」

一席話說到了鄭冠文的心思裡，眼見「皇冠小館」的食客漸漸穩定增長，冠哥遂決定放膽一搏，將「皇冠小館」再次還原成他經營之始的理念，以技藝精湛的古法竹昇打麵來實現自己對食物追求完美的理想，為顧客提供品質一流、價錢公道的美食。皇天不負有心人，冠哥的「皇冠小館」很快「旺」了！風水師批命的「三煞」命運終於被改寫了。由於「皇冠小館」的真材實料，質優價靚，味道一流，價格公道，吸引了不少媒體紛紛報道介紹，著名食評家蔡瀾、韜韜、阿蘇等也先後到訪品嚐，並公開盛讚「皇冠」的出品。「皇冠小館」也因此人氣急升，客似雲來，一條冷清的街道，也因為「皇冠小館」而風生水起了。

名聲遠揚 小館名氣大

十多年來，冠哥都堅持每天親自「坐竹昇」打靚麵。他特意介紹了製作竹昇麵的秘訣所在，首先將恰當比例的鴨蛋黃和麵粉搓揉混沱，將麵團放在案板上，然後便可開始「坐竹昇」，製作竹昇麵要使用粗大的竹竿，使麵團有較大的覆壓面，一下一下，均勻的運用身體的重量通過竹竿碾壓麵團，將麵團壓扁成一大塊，整個「坐竹昇」的過程大約需要20分鐘，最後將麵團切成幼絲狀，就是這樣，爽口幼細的竹昇麵便完成了。

冠哥表示說，以傳統的竹昇造麵方式製作出來的麵條特別爽口幼細、彈牙而餸水少，現時「皇冠小館」每天平均賣出竹昇麵超過一百斤。另外，冠哥的執麵功底也很了得，不需用秤子，只要將麵拿在手上，便可清楚知道麵的重量。

被問及「皇冠小館」的鎮店之寶，冠哥毫不猶豫地說：「蝦子和辣椒油」。「皇冠小館」的極品靚蝦子採用淡水大頭蝦的蝦子，並以秘方炒香，味道鮮而不腥，叫人一試難忘。嗜辣之士必需要一嚐「皇冠」秘製泰式辣椒油，據冠哥介紹，從前「皇冠」的辣椒油火辣程度幾乎「爆燈」，嗜辣者定必吃過番尋味，但卻不為普遍食客所接受。經冠哥改良後的「皇冠」秘製泰式辣椒油，香而不辣，較為適合港澳人士口味，不少食客均會帶走送禮或自用。

料及製作美食，據介紹，店中招牌「竹昇雲吞蝦子撈」——麵是用竹昇以古法壓製，面質細滑且富有蛋味；而雲吞則是用鮮蝦配上惹味不腥的鮮蝦子，再加上一小碗以大地魚、蝦子及筒骨熬的清湯便組成了一碟色、香、味俱全的「竹升雲吞蝦子撈」。「水蟹粥」，在清甜粥底除了有一大隻原隻鹹淡水交界的靚海蟹之外，還會因應時令加入肉蟹、羔蟹或奄仔，使粥底蟹味四溢之餘，吃起來還啖啖蟹肉，十分足料，每一道工序都嚴格按程式一絲不苟加工，每一道出品都是完美的信譽保證。



■阿蘇吃過「皇冠小館」後都讚不絕口

「皇冠小館」的招牌「水蟹粥」也堪稱一絕，冠哥每天到街市親手挑選靚海蟹，以保持其肉質鮮甜。再放入已煲了3至4小時的瑤柱、腐竹粥底，入口鮮美綿滑。一般食肆的水蟹粥就只用水蟹熬製，但每一窩「皇冠小館」的水蟹粥，粥底除了有一大隻鹹淡水交界的靚海蟹之外，還會因應時令加入肉蟹、羔蟹或奄仔，使粥底蟹味四溢之餘，吃起來還啖啖蟹肉。「皇冠小館」的雲吞水餃也十分足料，採用新鮮原隻大麻蝦加上木耳、豬腮肉包裹而成，而雲吞麵的湯底也用料上乘，據冠哥說，用大頭蝦子、豬筒骨、大地魚熬製而成的湯才能算是正式雲吞麵湯。由於口碑載譽，「皇冠小館」在省港澳的知名度也日漸提高，2009年，「皇冠小館」更得到了澳門飲食業聯合商會的協助，擴充和翻新了店舖，環境更寬敞，食客也不用再在門外大排長龍等候了。目前，「皇冠小館」更在網上建立了網站，令不少外地旅客通過網絡認識到「皇冠小館」，現時有五成食客皆是慕名而至的旅客。

現時「皇冠小館」的業務已上軌道，冠哥還會抽身到外面為「皇冠小館」作宣傳，除了參加澳門美食節外，冠哥早前還親身到廣西寧寧參加博覽會交流取經。冠哥表示，為了保持食品質量，「皇冠小館」堅持用新鮮上等靚食材製作食品，所謂「一分價錢一分貨」，皇冠小館的食品堅持走中高端路線，食品價格較一般店舖為貴，但食客吃過後必定感到物有所值。冠哥還會每天在店舖親自招呼客人，笑面迎人，與食客打交道、交朋友，聽取他們的意見。冠哥表示，暫時尚未有開設分店的構思。他說：「最重要是精益求精，將『皇冠小館』的名堂打到最響，食品做到最好。」

秘笈二：品牌效應 名聲遠揚

由於「皇冠小館」的真材實料，質優價靚，味道一流，價格公道，吸引了不少媒體紛紛報道介紹，著名食評家蔡瀾、韜韜、阿蘇等都先後到訪品嚐，並公開盛讚「皇冠」的出品。「皇冠小館」也因此人氣急升，客似雲來，「皇冠小館」的品牌也名聲遠揚，而只此一家、絕無分店的經營手法也是吸引顧客的一大秘笈。



■得到了澳門飲食業聯合商會的協助，「皇冠小館」於2009年擴充和翻新了店舖。