

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：王禹、李潔穎 攝影：uste

特刊 責任編輯：何全益 版面設計：歐鳳仙

在澳門百年老街福隆新街36號，有一家經營了近半個世紀的食翅館，沒有富麗堂皇的店面，沒有招攬和吆喝，甚至看起來非常市井草根。人們常說「大味隱於市」，就是這樣一間「隱於市」的老店，縱使百般低調，也是每日門庭若市，食客臥虎藏龍。在這裡，百年老街繁華滄桑、澳門風土人情、傳說典故盡在柴火與碗碟中。它，就是「西南飯店」。

## 品牌宣言

與時並進，做到最好。

## 品牌之光

小店名氣大！港澳兩地的達官貴人、富豪名流、影視明星、粵劇大佬、內地富商……眾多社會知名人士都慕名前來「西南飯店」品嚐「湯伯」手藝。

湯福榮常懷仁愛、慈善之心，他多年來的收入幾乎全部捐助給了慈善事業。足跡遍及廣東、廣西、四川、貴州、甘肅、陝西、青海、安徽、河南和內蒙古等十幾個省份。他捐助興建的希望學校、衛生所、老人院、便民橋等公益項目不計其數。

## 品牌標識



■西南飯店標識

1967年，湯福榮所在的飯店老闆決定移民美國，便將當時經營的「西南飯店」頂給了他。為了延續百年老街福隆新街上這家老牌飯店的紅火，湯福榮便繼續使用「西南飯店」這個名號經營，不知不覺，「西南飯店」的名號已經歷了無數個春秋寒暑。

# 西南飯店



■「湯伯」(中)經營了近五十年的「西南飯店」現在已交由兩個兒子負責打理。

## 品牌傳奇

### 家境貧寒 少年入庖

在澳門，「西南飯店」是一間有名的食翅館，有着近半個世紀的歷史。被大家親切地喚作「湯伯」的老耄老人，正是這間飯店的老闆湯福榮。幾十年來，他視力親為，用心經營着這家飯店，經他之手炮製的魚翅被眾多老饕讚為極品。然而，這位能將價值不菲的魚翅烹製得出神入化之人，少年時卻經歷過貧寒交織的艱苦歲月。

十二歲那年，湯福榮隨家人流亡到澳門，一家人風餐露宿、生活困苦。作為家中長子，小小年紀的湯福榮便擔起了養家餬口的重任。為了生計，他撿拾垃圾，沿街乞食，還做過「車仔佬」和「擦鞋仔」，好不容易討到一些食物，就馬上帶回去給阿媽和弟妹。幾十年過去了，那種飢寒交迫的感覺，湯福榮至今記憶猶新。

十多歲的湯福榮年紀雖小，卻有着善良、勤力的好品質。當他見到酒樓門外新鮮的魚蝦蟹從水裡跳出來，而忙於生意的夥計卻無暇顧及時，他便主動幫忙將魚蝦蟹撿回桶中。他的善良被酒樓老闆看在眼裡，於是讓他到店裡幫手，不過講明「只包餐，沒工資」。能解決溫飽，過上穩定的日子，對當時窮困潦倒的湯福榮來說，是莫大的機會，自然不會錯過。湯福榮十分珍惜這個機會，他每天勤勞工作，向老闆提出唯一的要求便是將店裡的剩飯菜打包回去，給家中飢餓的母親和弟妹。湯福榮的勤懇努力得到老闆和同事的讚賞，老闆不但主動加人工，還允許他入廚房學藝。

熱愛烹調技藝的湯福榮，於是開始鑽研、勤練廚藝，漸漸地手藝越練越精，人人稱讚。當年，許多名門望族喜歡在家宴請賓客，於是湯福榮常被請去府上掌廚。由於手藝好，且為人真誠厚道，湯福榮在食客間常被互相推薦，並結交到了一些摯友。1967年，湯福榮的老闆決定移民美國，便有意將當時經營的「西南飯店」頂給他，無奈湯福榮拿不出那一萬元頂舖費，正當想要放棄的時候，獲得一位大老闆傾囊相助，便開始了掌舵「西南飯店」的生涯。

### 秘方烹翅 老饕尋味

儘管此時的湯福榮已經在富人圈裡小有名氣，但凡事講求親力親為的他，頂下了「西南飯店」後，便更多的駐守在店舖內，認真經營。剛接手的時候，門庭冷落，生意慘淡。湯福榮說，那時全身心撲到飯店裡，可還是蝕本，甚至連太太養豬、賣豬的錢都要拿去買食材。當年湯福榮和太太辛苦打拚的生活，深深地印在小女兒湯玉嫻的腦海裡，她說，小時候



■湯福榮與兩任澳門特區區政行政長官合影

爸爸、媽媽總是早出晚歸，為了店舖忙碌，她跟兩個哥哥就互相照顧。有一次，小玉嫻從樓梯上跌下來，怕爸媽擔心都忍着不敢出聲，直到湯伯夫婦很晚收工返家後才知道。

看着「西南飯店」在接手後連續蝕本，湯福榮也費盡心思，想出各種能吸引客源的辦法。店舖初期有各種野味售賣，一時間廣受食客追捧，後來野味禁售，又開拓蹊徑。那時適逢澳門本地社團文化剛起步，很多宴會需要大廚現場掌勺。於是，湯福榮便承接此類包桌業務，自備食材、木炭、碗具等各種物料運到現場，親自炮製整桌宴席，生意漸漸地開始有了起色。

即便是當年承接包桌業務時，湯福榮仍不放棄對菜式的鑽研，常常是忙碌了一天後，回到舖頭繼續鑽研。於是，也就有了後來馳名的「雞煲翅」。湯福榮說，別看現在魚翅是天價食材，一擔要賣四十萬元，但在當時，魚翅只有十餘元一擔，卻膠質豐富，熬出來的湯汁味道鮮美。

擅長烹煮魚翅的「湯伯」，除了有人人稱讚的好手藝外，更有一顆認真、堅持的心。曾有一段時間，很多名門望族或是社團宴請都會邀請他前往料理宴席，湯福榮也常應允前往掌勺。但漸漸受邀料理的宴席越來越多，自己分身乏術，卻又不願交由其他人代為掌勺。湯福榮說，那些宴請賓客的主人邀請他，就是因為想要品嚐他的手藝，如果自己只是承接下來，轉身又交由其他人烹飪，會傷了客人的感情，也不夠真誠。倒不如就守在店舖，專心為客人烹飪。

隨著招牌「雞煲翅」的名聲越來越響，每天慕名前來「西南飯店」的客人絡繹不絕，從澳門本地的達官貴人，到香港的富豪、影視明星和粵劇大佬，還有內地的富商客似雲來、慕名光顧，很多社會知名人士都在「西南飯店」品嚐到「湯伯」的手藝為榮。

如今，「西南飯店」已走過近半個世紀，操勞了大半輩子的湯伯終於可以享受安逸的晚年生活。可是，儘管將店舖交由兩個兒子打理，顧，無法親自烹飪，也就無法嚴格把控品質，「會做壞招牌」。

### 成功秘笈 吃苦耐勞

作為創業幾十年，經過辛苦打拚終獲成功的企業家，我們請求「湯伯」給正在創業，或是想要創業的年輕人分享些經驗。「勤力，能吃苦」，湯伯不假思索的回答。就像「西南飯店」的經營，雖說客人點單後，大概一小時就能烹飪好，但很多食材幾天前就已經開始準備了。「西南飯店」也經歷了剛開始的門庭冷落，連續蝕本，如果沒有勤力和吃苦耐勞，是不會堅持到今天的。

說起「西南飯店」未來的發展，女兒湯玉



基本上食材的挑選和烹飪都是由兒子來操作，不知疲倦的湯福榮，卻也時常到店舖，在旁邊謹慎檢查每日出品。他再三強調，食材一定要嚴格挑選，烹飪一定要親力親為，千萬不可做壞招牌。負責廚房掌勺的兒子湯倫笑着說，「從小到大爸爸一直都很重視品質，始終親力親為，他覺得只有自己看着才會有保證。其實這些我們做子女的都記在心裡啦。」

### 心懷善念 大愛無疆

人們熟識「湯伯」，除了因為他的「西南飯店」和招牌「雞煲翅」，更多的是因為他在慈善事業上的善心和義舉。作為知名食翅館的老闆，湯福榮幾十年來辛苦打拚，卻沒有什麼積蓄，他將多年來個人收入幾乎全部貢獻給家鄉和祖國的民生工程，捐助興建的希望學校不計其數，資助的貧困學生更是數不勝數。

多年來，湯福榮捐助的不僅有希望學校，還有衛生所、老人院、便民橋，還資助貧困生，定期到貧困地區派發物資和糧食，足跡走遍廣東、廣西、四川、貴州、甘肅、陝西、青海、安徽、河南和內蒙古等十幾個省份。當問起湯福榮「有沒有統計過已經捐助了多少學校，捐贈了多少錢」時，老人輕描淡寫地說，捐了就捐了，哪裡還會去統計。

湯福榮省吃儉用，樂善好施。他衣着樸素，至今仍穿着一雙老式膠鞋。樸素的「湯伯」在慈善公益事業上總是不辭辛苦、不求回報、不吝捐資。他時常奔走於澳門和內地，親自到每一個需要幫助的地方。不但自己傾力慈善，還影響、發動和帶動社會各界人士參與到慈善的行列中來。湯玉嫻說，父親早期做慈善的時候，還都瞞着母親和孩子們，但其實他們都知道。她說，其實媽媽一直都在背後很支持爸爸的慈善事業，記得有次自己陪湯伯去四川捐助，媽媽不能陪同，便買了很多天冷時的衣物，託付他們帶去給需要的人。對於父親的樂善好施，子女們都坦言，錢是爸爸辛苦賺來的，他有權決定怎樣安排這些錢的去向，而且做慈善是好事，我們都支持。



■凡事都要親力親為的湯伯展示招牌「雞煲翅」

嫻說，「我們會繼續按照爸爸的經營理念，吃苦耐勞，親力親為，好好經營下去。生意總是會有起起落落，即便是前些年生意不太好的時候我們也都能維持生活，能堅持下來，就一定要勤力。再有就是一定不會為了賺錢，就降低品質。」



■「西南飯店」的招牌「雞煲翅」



■「鎮店之寶」天九皇翅



■「西南飯店」內的佈置仍保留着傳統風格

## 品牌秘笈

### 真材實料 品質至上

在經營「西南飯店」幾十年生意中，「湯伯」始終堅守在福隆新街這面積並不大的店舖中，每天親自選料、加工和調味。從接手「西南飯店」開始，即便是在生意最紅火，忙得不可開交的時候，他也堅持親自挑選每道菜的食材，並親力親為用心烹飪，用自己對魚翅的炮製經驗，在餘火中慢慢煲出滋味。所以，招牌「雞煲翅」幾十年來，無論是湯底還是配料，品質始終有保證。

問及「湯伯」有沒有考慮在澳門另開分店，他很堅定的說「不會」。原因很簡單，如今在「西南飯店」進行食材挑選和加工烹飪的是自己的兒子，如果再開分店，便沒有精力幾家店兼