

品牌故事 @ 澳門

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
 採編、攝影：香港文匯報澳門新聞中心

特刊 ■ 責任編輯：馮雪婷 版面設計：歐鳳仙

■「盛記白粥」歷經百年，傳承至第三代傳人（左起：梁素蓮、「根叔」、梁慶裕）。

盛記白粥

「盛記白粥」是澳門的百年老店，招牌白粥製法考究，以香米、腐竹明火慢熬而成。白粥絲滑香甜，再佐以經典油器、腸粉，堪稱絕妙搭配。「盛記白粥」歷經一個多世紀、三代人的用心經營，依舊保持着優質的傳統風味，深受澳門街坊及遊客青睞。

品牌宣言

出品要實際，品質要保證。

品牌之光

百年歷史老店，傳承三代人。

品牌標識



品牌傳奇

「白粥根」子承父業 「街坊情」歷久彌新

人稱「白粥根」、現年已經89歲的「根叔」，是「盛記白粥」的第二代傳人。已屆耄耋之年的「根叔」依然精神奕奕、思緒敏捷。

「根叔」回憶說，第一家「盛記白粥」在他出世前就已經有了，是由他的父親梁勝所創辦的，後來由於第一次世界大戰，店舖就由沙梨頭搬至了新橋。根叔表示，很多事情都是根據父親的口述才知曉的，所以具體的年份他也並不確定，但是經歷了一戰洗禮的「盛記白粥」，迄今肯定已有一百多年的歷史了。

「根叔」的父親梁勝原本是個木工，在機緣巧合下認識了一個做飲食業的朋友，並從朋友那裡「偷師」學會了一些糕點、小食的製作方法，學成之後，梁勝就在沙梨頭開設了第一家「盛記白粥」，按照傳統的店舖取名規律，申請的牌照名為「梁勝記」。「根叔」說，可能是因為當時中葡譯音出現差錯或其他緣故，店舖的招牌用的是「盛記」，加上店內的招牌為白粥，便取名「盛記白粥」，一直沿用至今。

由於戰時時局的影響，梁勝將店舖移至新橋渡船街，根叔便是在那裡出生的，而「白粥根」的外號也是在那裡誕生的。根叔表示，自己大半輩子的歲月都是在新橋度過的，那邊的老街坊都會喊他作「白粥根」，現在只要聽到別人叫自己「白粥根」，總是覺得特別親切、特別的開心。

「盛記白粥」在新橋一做就是60幾年，大約26年前，才在雅廉訪開設了第一家分店，兩家店舖同時經營，後來因為舊區重建計劃新橋的店舖被拆，雅廉訪就成為目前「盛記」最老的一間店，再後來又陸續在台山、新馬路、氹仔開設了三家分店，新馬路那家因為舖租到期而將店舖搬到原址的附近，不久將繼續營業。

現在的「盛記白粥」由第三代經營。回憶起以前的時光，「根叔」的女兒梁素蓮談到，他們幾兄妹從十幾歲就開始在店內幫忙，直至搬到雅廉訪後「根叔」才正式把店舖交由他們幾兄妹一起經營管理，大部分的時間也都花在「盛記」身上。

談起幾十年來在「盛記」的日子，幾兄妹都表示，最開心的就是因為「盛記」而累積的一班「街坊情」。他們從小在「盛記」長大，很多的街坊都是「盛記」的「老朋友」，幾代人都是吃着「盛記白粥」長大的，「盛記」可以說是這些老街坊情感的寄託，也是他們回憶的重要組成。

「老字號」傳承百年 「饕餮客」讚譽有加

「根叔」的兒子梁慶裕表示，因為「盛記」的品質保證以及得益於老街坊的支持，「盛記」幾十年經營很平順。唯有近年來，人手短缺的問題以及飲食業政策的要求越來越嚴格，是對他們的一大考驗，但



■「盛記白粥」做的是街坊生意，店內的裝修沿用懷舊的風格。

是作為百年老店的「盛記」很樂於接受這個挑戰。隨着經濟的快速發展，澳門商家的人力資源問題成為了飲食業的難題之一，「盛記」也不例外。

梁慶裕表示，「盛記」一直都在了解員工的需求，相互體諒，確保能控制人資的流失。近年來，社會上對飲食業的安全、衛生等方面要求越來越多，也越來越高，作為歷史悠久的老店，「盛記」也經常要接受查驗，「盛記」也一直認真的配合政策的要求，務求做到一家符合現代化要求又保留舊傳統的老字號食肆。

談起自家出品的食物，梁慶裕自信滿滿的說到：「幾十年來『盛記白粥』出品的食物堅持使用傳統方法來做，每一道糕點的製作都是經過用心研究的，層層把關的，絕不含糊。」

就連「根叔」自己，每天都要吃上一碗自家的白粥，他自豪的說：「盛記的白粥絕對是外面吃不到的，口感完全不一樣，吃了幾十年的白粥，每次都要在裡面加點鹽，這樣口感更綿、更佳。」「根叔」介紹說，除了招牌白粥，蘿蔔糕、豆腐花、牛脷酥、蛋散、笑口棗等糕點也都是廣受讚譽的。

「盛記白粥」靠着百年經營以及口碑相傳，贏得了一班老街坊的支持之餘，隨着自由的開放，「盛記白粥」也開始在遊客間傳開了，許多的美食網站、美食愛好者都爭相推薦，饕餮們的口耳相傳使得「盛記白粥」的知名度越來越大，客源也增加了不少。但是「盛記白粥」並沒有為了再擴充收入，而繼續開設分店，也從不宣傳。梁慶裕表示，除了即將重新開市的新馬路分店，「盛記白粥」短期內並不會再開設分店及擴大「盛記」的經營，「盛記白粥」的每一家都是他們幾兄妹用心籌辦經營的，將目前的幾家「盛記白粥」經營好才是他們最注重的，希望繼續將爺爺傳下來的「盛記白粥」這塊百年老招牌做好，堅持傳承「百年風味」。

■「盛記白粥」的招牌出品



品牌秘笈

秘笈一：百年傳承 街坊情誼

從梁勝開始到現在，「盛記白粥」已經傳至第三代了，上百年的誠信和良心經營，得到了街坊的讚譽和支持，「盛記白粥」也已然成為澳門街坊們情感的寄託，很多的澳門街坊，幾代人都是吃着「盛記」長大的。

秘笈二：用料實際 良心經營

現在「盛記」出品的所有食物都是設在筷子基的工廠統一生產的，對於糕點的出品也都十分講究，每一道都要按照嚴格的工序，一步步進行，絕不含糊。每天凌晨兩、三點，師傅們就要開爐準備早市的工作，再於開市前送至各店舖。「根叔」表示，「盛記」之所以能夠經過百年的歷史考驗，靠的就是用料實際，良心經營，這也是「盛記白粥」做生意的理念。

秘笈三：古法製作 用料考究

「盛記白粥」堅持使用傳統製作方法，傳統工序做法雖然費時，但是做出來的口感更好。比如，「盛記」的招牌白粥，白粥用的米很考究，一定要選用泰國香米，

這樣口感更順滑，每天浸泡好幾個小時直至米爛，再加入腐竹，用明火慢熬。出來的成粥香滑鮮甜，加入適量的鹽，口感更為綿滑，再佐以「盛記」特製的油條，是個絕妙的搭配。就連「根叔」自己，每天都要吃上一碗自家的白粥「解饑」。

秘笈四：順應潮流 創意出新

除了傳統的糕點外，配合現代人的需求，「盛記白粥」也自己研究製作新產品。芒果味、綠茶味豆腐花就是近十幾年來「盛記」自己開創的，也是比較賣座食品之一。現在市面上吃到的基本都是原味的，「盛記」自己研究的兩種口味，芒果香甜味濃，綠茶則很清香。「盛記」的豆腐花上淋的糖漿，是用片糖加薑片熬製的，這樣更能帶出黃糖的甜味、香味，同時也不會蓋住豆腐花的味。

■「盛記」的招牌白粥用米考究



■「盛記白粥」綿延至今的傳統食品



■秘製油條與蛋散，其中用全蛋做的蛋散，完全不加生粉和水。

■「盛記白粥」以前使用的懷舊碗碟

