

具有48年历史的老字号——肥仔荣，将在牛车水美食街（史密斯街）翻新工程竣工后，重新以自家字号品牌，继续驰骋饮食业界。

文：林桂叶 图：蔡振鸿

黎富荣、黎少威父子联手，肥仔荣再战牛车水！



48年历史肥仔荣 父子联手 再续新篇章



址开馆营业。美食街重新开放后，肥仔荣将在原

肥仔荣创办人黎富荣，于2007年因馆子所在的羽球馆关闭而迁离，和大东酒楼老板梁少逵等友人，在美食街合伙经营肥仔荣·大东酒楼。今年5月美食街关闭翻新，大东酒楼合伙人决定退出，肥仔荣（黎富荣）已届72岁高龄，加上饮食业人工短缺，恐难独立撑起整个店面。

在这个关键时刻，肥仔荣那大学毕业的儿子黎少威（33岁），向父亲表明愿意接手家族生意，让父亲一生的战果——肥仔荣品牌，延续下去。

于是，拥有85年历史的老字号、以大东包闻名的大东酒楼，从此走进历史，但它转载的一则“未尝大东包，枉到牛车水”神话，将继续流传。而具有48年历史的肥仔荣，又将以独立的品牌旗帜，再续历史新篇章。

以大东包闻名的大东酒楼，及以粤菜闻名的肥仔荣，2007年在牛车水合营肥仔荣·大东酒楼，是客观形势促成的。1928年创立的大东酒楼，原本在摩士街和欧南园各有一家馆子，1995年因故停业，6年后再战牛车水。

和大东酒楼的东家梁少逵相识30多年的肥仔荣，在离开羽球馆之后，入股大东。两家各有亮点的老字号餐馆，于是在美食街合作出击。

接手家族生意的黎少威，小时候经常进出厨房，在父亲身边帮忙，服完兵役后，断断续续读完大学。他曾经两度



肥仔荣重开，黎富荣将监管厨艺。图为他正在料理独创油浸笋壳鱼（档案照片）。

出外谋职，有物流公司的工作经验，但骨子里常有随父亲衣钵的冲动。此次下定决心，除了因为有父亲一辈子努力垫下的基础之外，还受到美食街新业者的力邀。



▲油浸笋壳，用滚烫热油浇熟淋脆，香酥肉嫩。



▲招牌名菜之一——排骨王。

胜乐集团力邀

胜乐集团（Select Group）翻新及接手经营美食街，邀请有名气的餐饮业者，一同打造美食一条街，肥仔荣是受力邀的对象之一，除租金协商之外，该集团也将肥仔荣·大东酒楼原址保留给他。

他说，看好牛车水，因为新业者有构想，而且那是旅客常到、老师带学生来学习、旅游局重视的地方。

面对饮食业人手短缺的困难，黎少威准备采取灵活工作制，以较高的工时薪金，聘用兼职员工；另外也采取自动系统化管理，以节省人力。

约10名肥仔荣厨师团队，准备再为原东家拼搏。黎少威说，肥仔荣将以独家传统佳肴及开拓的新菜，吸引旧知新雨。

今年10月到11月间，美食街重新开放，肥仔荣炉火重燃，由黎富荣首创的名菜将一一登场！

1968年由黎富荣创始，70年代开始红遍新、马、印的油浸笋壳鱼，独家口味的排骨王、片皮鸡、椰汁虾、白灼生鱼片、香脆米粉、河粉……

哈喽！肥仔荣名菜摆满席。请入席，席就要开了！