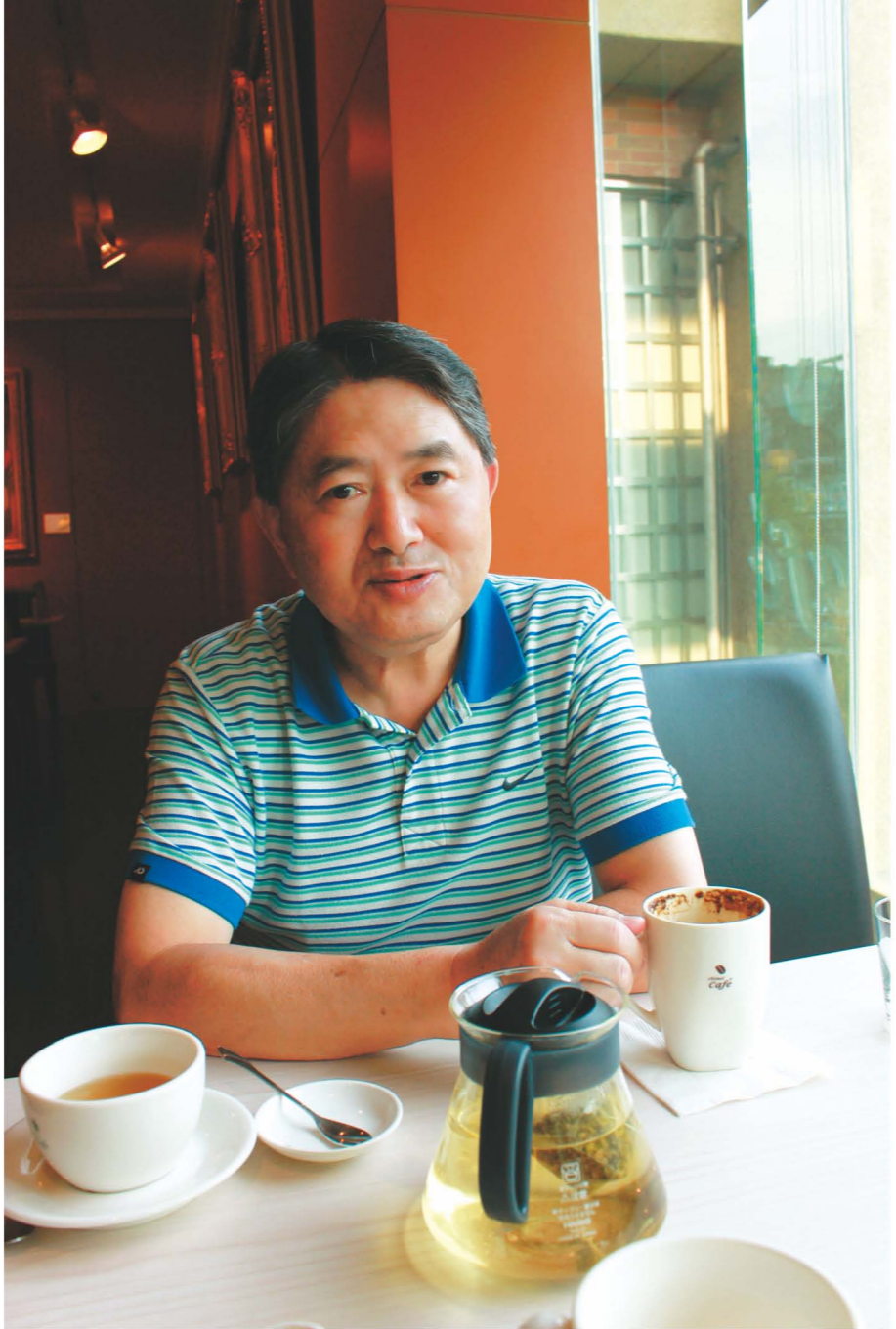


「五」克拉就是現在勝利路的潛艇堡位置，民國七十年初相當有名，老闆好像就是「大使」的老闆，之後又在勝利校區門口與十二巷間那棟服飾店位置開「大使」，兩處都常去修大學愛情學分，可惜現在已成歷史了。」化學系系友說。

這兩間讓許多校友念念不忘的餐廳，皆出自同一人之手。徐德懷，成大EMBA97級，大學時代讀的是森林系，畢業後曾在建設公司及成衣加工廠工作，然而民國六十七年左右發生的能源危機，造成台灣經濟不景氣，徐德懷心想，「再不景氣人也要吃飯嘛！」，於是在民國七十年開始經營「五克拉」餐廳，就這樣跨入了他完全沒有經驗的餐飲業。

「五克拉」餐廳賣的是簡餐類，如雞腿飯、排骨飯、牛肉飯等，售價四十元，物美價廉，頗受學生歡迎；兩年後開始營業的「大使」西餐廳原本也是主打簡餐系列，後來又推出排餐，吸引許多學生、教授一飽口福。

「當年好多來店裡約會的小夥子，後來都結婚了，甚至有孩子了，有的再來店裡消費的時候，連小孩子都論及婚嫁了。」談起因為這兩間餐廳而認識的成大學生們，徐德懷不禁感嘆



## 校友記憶中的平價美味 徐德懷聊大使西餐廳

文、攝影／陳宜彰  
照片提供／徐德懷

時間過得真快，言談之中卻也流露出自己相當珍惜與成大學生結下的不解之緣。

徐德懷回憶，曾經有位成大學生，因為當兵時被在成大認識的女友兵變，痛苦不已，跑來餐廳找他，因為相當擔心仍在服兵役的這位同學會想不開、做出傻事，於是徐德懷請他吃飯、喝酒，一邊聽他吐苦水，一邊開導他，「這杯喝完，明天睡覺起來，太陽還是一樣會從東邊升起，世界不會因為你的痛苦而有所改變。」十多年後，徐德懷收到一張這位同學的喜帖，再十年後，當年這位同學，如今已是教授的他，帶著老婆、小孩，一臉幸福滿滿的到東興路的大使海鮮餐廳找他。

徐德懷見到老朋友上門自然高興，忍不住告訴對方，「我到今天才敢跟你說，當年我是希望你平安退伍，因為你還有大好前程啊！」兩人回憶起當時情景，忍不住哈哈大笑。

對於成大歷任教授、校長，徐德懷如數家珍。「馬哲儒校長溫文儒雅，很愛護後輩，常常帶了很多學生來吃飯。」他眼中的馬校長忠厚木訥，但學富五車，做事踏實。資源系教授顏富士、機械系特聘教授李驊登等都是

說，自己就是喜歡吃，也敢吃，聽到哪裡有美食就會前去嚐鮮，所以很懂得吃。他強調，食物要稱得上美味，至少先須做到天然、健康、衛生，「否則就是不及格，再好吃都沒有用！」他嚴肅地說。至於食材的取捨上，嚐遍世界各地美食的徐德懷說，「我覺得台灣土雞不輸給法國春雞，宜蘭的櫻桃鴨也不輸給法國鴨！」他認為，很多美食強調食材從國外直運等，但在地也很多很棒的食材值得品嚐，不必妄自菲薄。

因為非餐飲科班出身，甚至連在餐飲業打工的經驗都沒有，徐德懷說，自己因此少了許多包袱。觀察到許多台南知名西餐廳的組織階層複雜，上下溝通不良，因此他設法讓餐廳的人事結構短小輕薄，讓溝通可以更加順暢；也有一些知名西餐廳聘請藝人、歌手駐唱，因為費用不斐，將利潤都花在新資上，飲食品質下降，導致經營不善而倒閉。「經營餐廳，食物還是最重要的！」徐德懷強調。

至於餐廳工作人員的管理，他認為，外場服務生最重要的就是「誠實正直」這項美德，總體來說，當時雇用的成大學生都能符合這項要求，至

他多年的好朋友，建築系教授黃斌、副教授賴光邦皆是從擔任系上助教時就認識當時經營大使餐廳的徐德懷，「我這個人就是喜歡交朋友，而且朋友多啦，哈哈！」他笑得十分海派。

除了用心跟學生、教授、顧客搏感情，當年大使西餐廳、五克拉餐廳的成功祕訣是否也與東西美味有關？「其實說真的我不會煮飯！」徐德懷