

商匯館 — 牛牛小食



“牛牛小食”為本會“誠信店認可計劃”的認可商號，同時，其商品進駐了澳門貿易投資促進局“商匯館”作商品展示及推廣。“商匯館”以對外宣傳“澳門製造”、“澳門品牌”、“澳門設計”的商品為目標，而本會的“誠信店認可計劃”則能助力商號提升商品品質及服務水平。今期《澳門消費》轉載“商匯館”企業故事的專訪內容。

退休再出發 牛牛婆婆創業記

澳門“牛牛小食”創辦人黃佩蘭，人人稱她“婆婆”。牛牛婆婆最初製作馬拉盞，原意只為讓家人及親戚朋友品嚐。簡便平凡的散裝馬拉盞，卻獲得一致的好評，給予婆婆選擇退休後創業的信心，隨後重新包裝以瓶裝馬拉盞出售，據聞成為當時第一家以瓶裝出售馬拉盞的車仔檔。

一圓創業夢 馳名港澳

牛牛婆婆於1971年從緬甸來澳定居，在澳門學校任職校工十多年。退休後，婆婆希望實現一直以來的夢想，以家傳的魚湯粉和馬拉盞創業。為品牌命名時，婆婆認為“牛”象徵勤勞，遂以“牛牛”命名品牌。

創業天賦造就澳門首創

牛牛婆婆在創業頗有天賦，多年前澳門尚未流行日式拉麵，婆婆的孫女總愛嚷着讓家人帶她到內地吃日式豚骨拉麵，不禁使婆婆對“豚骨”的製作甚是好奇，經多番嘗試，成功在豬胸口片狀的軟骨處找到這種肉質，並加入緬甸特色香料作基底，運用緬中融合的烹製方式，成功研製出牛牛小食的招牌菜之一——緬甸咖喱豬軟骨麵。

婆婆回憶，80年代末在澳門美的路主教街以車仔檔開始創業之路，當年經濟環境不穩定，只得四處奔波，頻頻搬遷經營點。然而，憑着她的刻苦耐勞，在口耳相傳下生意節節上升。牛牛小食在澳門闖出了名堂後，很多香港及內地食客也專程來澳光顧，更有商家把牛牛馬拉盞帶到香港及內地手信店售賣。

每克馬拉盞 滿滿誠意

說到馬拉盞，馬拉盞的製作工藝看似簡單，似乎每個緬甸人都會做，但要拿捏到馬拉盞的製作精萃卻不是一件易事，牛牛小食就把簡單做到極致。緬甸一般的馬拉盞多

使用蝦米、乾蔥、蒜頭、辣椒及蝦膏等製成半乾濕蝦茸，牛牛堅持使用最好的原料，遵循家傳配方及傳統的製作工藝，由生紅蔥頭開始，用機器切片後抽乾，下鍋炸，平均4斤僅能炸出1斤乾蔥，成本不菲。而蒜片則要經水洗、撿漏、油炸、打碎等多重功夫，每瓶馬拉盞充滿着用心與誠意。多年堅持親自經營下，婆婆積勞致盤椎骨脫落。為延續牛牛小食的招牌，於2007，牛牛小食第二代接班人李耀華毅然下定決心辭去原本的工作，接棒經營牛牛小食至今。



子女承繼母業 做大“牛牛”品牌

牛牛小食的市場目前以港澳地區為主，有感於近年粵港澳大灣區商機處處，婆婆的子女坦言正計劃把“牛牛馬拉盞”打進內地市場。李耀華感謝澳門貿易投資促進局（下稱“貿促局”）商匯館的幫助，他表示商匯館組織很多商業配對及營商講座，對中小企業務拓展非常重要。而貿促局組織的各地展會，有助澳門商品及品牌進入內地市場，希望未來也能在貿促局的協助下，把牛牛小食發揚光大。

目前，牛牛品牌在內地市場的營銷及推廣由婆婆女兒李月嬋負責，為更好地推廣品牌，不但針對性調整馬拉盞的風味配合內地客戶的口味喜好，也積極透過參與各地展會、網紅直播帶貨及新媒體宣傳等途徑，嘗試為牛牛品牌在內地打響知名度。