

Macao Ideas – Estabelecimento de Comidas Ngau Ngau

O “Estabelecimento de Comidas Ngau Ngau” é um estabelecimento comercial integrante do “Projecto de Reconhecimento de Loja Certificada” do CC, tendo os seus produtos expostos no “Macao Ideas” do Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau (IPIM) para efeitos de publicitação e promoção. “Macao Ideas” tem como objectivo promover ao público os produtos “Fabricados em Macau”, de “Marcas de Macau” ou “Concebidos em Macau”, enquanto o “Projecto de Reconhecimento de Loja Certificada” do CC visa apoiar os estabelecimentos comerciais na melhoria da qualidade dos bens e serviços. Nesta edição, citaremos a entrevista dessa empresa, realizada pelo “Macao Ideas” do IPIM.

Uma nova vida após a aposentação: a jornada empreendedora da “avozinha Ngau Ngau”

Wong Pui Lan, fundadora do “Estabelecimento de Comidas Ngau Ngau Macau” vulgarmente conhecida por “avozinha”, fazia balichão no início apenas para oferecer aos seus parentes e amigos. Apesar de uma embalagem normal, recebeu inúmeros elogios com este produto, o que deu à “avozinha” a confiança necessária para empreender após a sua aposentação. Posteriormente, o seu balichão passou a ser vendido em frascos numa tenda ambulante, tornando-a provavelmente na primeira loja com este produto à venda naquela época.

Concretizou o sonho de empreendimento e tornou a marca conhecida em Hong Kong e Macau

Em 1971, a “avozinha Ngau Ngau” mudou-se do Myanmar para Macau e aqui trabalhava numa escola durante mais de dez anos. Após a aposentação, esperava concretizar o seu sonho de dar início ao seu próprio negócio com sopa de peixe com massa e de balichão da sua família. Na altura de denominar a sua marca, a “avozinha” optou por Ngau Ngau, sendo que “Ngau”, que significa “boi”, é um símbolo de trabalho árduo.

Lançou uma iniciativa com um talento no empreendimento

A “avozinha Ngau Ngau” revelou grande talento no empreendimento. Muitos anos atrás, numa altura em que o *ramen* japonês ainda não era bem familiar em Macau, a sua neta fazia birra para que a levassem comer *tonkatsu ramen*. A avozinha ficou bastante curiosa acerca do meio de confecção do *tonkatsu* (costeleta de porco) e, após várias tentativas, conseguiu encontrar a mesma textura na cartilagem escamosa da parte

peitoral de porco. Conjugadas algumas especiarias típicas do Myanmar como base, adoptou um método combinado de cozinha chinesa e birmanesa, acabando por desenvolver com sucesso um dos petiscos típicos de marca da “Ngau Ngau”: a costeleta de porco com caril birmanês.

Recordou a avozinha que, durante os finais da década de 1980, iniciou o seu próprio negócio numa tenda ambulante na Rua do Bispo Medeiros, Macau. Na altura, o desenvolvimento económico não era bastante estável, e por esse motivo, tinha de mudar frequentemente o seu local de negócio. Porém, como fruto do seu trabalho árduo, fazia cada vez mais negócios por transmissão boca-a-boca. Após ganhar fama em Macau, a Ngau Ngau começou a ser visitada de propósito por muitos turistas de Hong Kong e do Interior da China, até que, alguns comerciantes põem o balichão da Ngau Ngau à venda nas suas lojas de lembranças em Hong Kong e no Interior da China.

Cheia de sinceridade em cada grama

Quanto ao balichão, parece simples o seu processo de fabricação e que pode ser produzido por qualquer birmanês, porém, não é tão fácil para dominar a essência de produção. Neste âmbito, a Ngau Ngau dedica-se a aperfeiçoar esta produção simples. No Myanmar, o balichão é geralmente feito com camarão seco, cebolas secas, alho, pimenta e pasta de camarão. A Ngau Ngau tem insistido no uso das melhores matérias-primas para aplicar a receita da família e o processo de produção tradicional, dando início com as chalotas cruas, por as cortar com aproveitamento de máquinas, secar e fritar numa frigideira. Em média, por cada quatro cates de cebolas cruas apenas se produz um cate de cebolas secas, gastando uma despesa consideravelmente elevada. Depois, os dentes de alho têm de ser lavados,

escorridos, fritos e esmagados, sendo assim, cada frasco de balichão foi produzido com amor e sinceridade. Após tantos anos ao leme do negócio, a “avozinha” ficou com caída das vértebras do disco por encargos pesados. A fim de dar continuidade ao negócio, o sucessor de segunda geração, Lei Io Wa, resolveu em 2007 abandonar o seu emprego original e dedicar-se à administração da Ngau Ngau, função que mantém até hoje.

Os filhos assumem a administração e desenvolvem a marca

Actualmente, o mercado da marca Ngau Ngau radica-se em Macau e Hong Kong. Nos últimos anos, têm surgido diversas oportunidades de negócio na área da Grande Baía Guangdong–Hong Kong–Macau, e os filhos da “avozinha” admitem que pretendem entrar no mercado do Interior da China. Lei Io Wa agradece pela ajuda oferecida pelo *Macao Ideas* do IPIM, que organizou diversas sessões de bolsas de contacto e palestras de negócios, contribuindo extremamente para o desenvolvimento das pequenas e médias empresas de Macau. Afirmar ainda que as várias exposições organizadas pelo IPIM ajudam muito a entrada dos produtos e marcas de Macau no mercado do Interior da China, esperando que, no futuro, a Ngau Ngau também possa ser promovida para um novo patamar com o apoio efectivo do IPIM.

Actualmente, o marketing e a promoção da marca Ngau Ngau no mercado do Interior da China estão a cargo da filha da avozinha Lei Ut Sim. Com vista a promover melhor a marca, Lei Ut Sim não só ajustou o sabor de balichão conforme preferências dos clientes do Interior da China, como também participa activamente em várias exposições, transmissões ao vivo de celebridades online e promoção através de meios multimédia, de modo a tentar ganhar reputação para a marca Ngau Ngau no Interior da China.