

■黃枝記第三代傳人黃天將品牌發揚光大

源自廣州，紮根澳門的老字號「黃枝記」，憑着手工製作的「竹升麵」而打響招牌，創業半個世紀以來，「黃枝記」的麵食文化品牌在粵港澳三地演繹着耐人尋味的傳奇故事。

# 黃枝記



## 品牌宣言

「黃枝記」第三代澳門人黃天：沒有最好，只有更好！

## 品牌標識



「黃枝記」三字取自其創始人黃煥枝之名，從一開業沿用至今。2003年「黃枝記」招牌重新包裝，其標識設計出自著名設計師靳埭強之手。「黃枝記」木製牌匾富有古雅的色彩和情調，牌匾下，以兩顆形似樹葉的仙桃托之，有吉祥如意的寓意。

## 品牌之光

2002年，「黃枝記」設於香港的分店被香港旅遊發展局評選為「優質旅遊服務店」。

2007年1月，「黃枝記」辦事亭前地總店榮獲澳門消委會頒發的第1000張「誠信店」稱號。

2007年，「黃枝記」董事總經理黃天榮獲澳門特區政府頒發的旅遊功績勳章。



■前港督彭定康蒞臨黃枝記中環分店品嚐麵食

■師傅自製竹升麵

創始人黃煥枝夫婦在九十年代相繼去世後，在香港從事新聞出版行業的後人黃天毅然返澳，接管了這項祖業，成為黃枝記第三代傳人。

時值澳門回歸祖國前期，黃天敏銳地意識到，澳門將迎來一次百年不遇的機遇，若想將黃枝記發揚光大，僅僅靠街坊四鄰的生意是不夠的，必須將店舖拓展到旺區

## 品牌傳奇 名師傳絕技 竹升打麵 揚名濠江

「黃枝記」創始人黃煥枝，廣東東莞人，四十年代，他向同鄉黃景棠公學習竹升打麵技能，黃景棠公乃師從花縣名師，在其悉心指導下，黃煥枝很快掌握了竹升打麵的訣竅。做「竹升麵」的師傅以麵粉、雞蛋和麵，用粗若杯口的毛竹反覆壓製麵身而成，竹升麵的特色是口感爽滑、韌性十足。一九四六年，黃煥枝與夫人黃黎月雲等一起在東莞石龍麵街創業，並一炮而紅。一九五一年，黃煥枝將店遷移廣州惠福東路、梯雲路，與省城諸名店交流技藝，在

學到了傳統老廣州風味的雲吞麵手藝後，於一九五九年，移師澳門十月初五街51號，開設黃枝記粥麵專家，以銀絲細麵、蝦子清湯名揚濠江。

對於麵食的製法，黃煥枝從不滿足於傳統技能，在澳門經營近四十年間，他不斷鑽研竹升打麵的技巧，對選料用材更是一絲不苟。

一九九五年，八十歲高齡的黃煥枝先後兩次在葡國總統面前表演了傳統的竹升打麵技法，時至今日還為人稱道而傳為一段佳話。

## 老號逢盛世 新招創意 繼承弘揚

和遊客區，讓更多人可以品嚐到傳統手工麵食的美味，一場對傳統老號大刀闊斧的革新運動悄然開始。

澳門傳統美食多散落在橫街窄巷中，在繁華地段開設數千呎的傳統麵店，即使放在今時今日，對年入境旅客逾千萬的澳門而言，仍可算是驚人之舉。巨額的舖租及龐大的投資風險讓本小利薄的傳統商號望而卻步。面對無數壓力，黃天在權衡再三後，仍果敢地邁出了關鍵性的一步。

2000年11月，包裝一新的黃枝記在澳門最繁華的議事亭前地正式開業。店內裝修古色古香，風格雅致，四千多呎的面積，分三層，共一百二十多個座位。新店除了延續傳統的品牌雲吞麵，更針對多元化消費客源而加設飯市、粥品、炒麵、包類食品等出品，煥然一新的黃枝記一開張便吸引南來北往、川流不息的顧客。事隔十年，黃天回想當年的大膽、創新之舉，至今仍坦言那是一次極具風險性的大挑戰！

從事新聞出版業的黃天對於企業形象包裝甚有體會和心得，在接手黃枝記後，他率先從品牌的形象宣傳上大膽改良，從店堂古色古香裝修佈局，到餐墊紙上的品牌歷史介紹，每個細節既透露着文化的氣息，也傳遞着店主人的品味和性情。黃天還酷愛書法，壁上一對對聯「無酒安能邀月飲，有錢最好食雲吞」。筆法寫意灑脫、力透紙背，是出自他的手筆。

黃枝記在第三代傳人黃天的悉心經營下而名聲大震，二零零三年六月黃天為完成父親的心願，在香港銅鑼灣駱克道開設了黃枝記香港分店，不過黃枝記邁向香港市場的第一步並不順利，開幕不久即遇上非典爆發並以失敗慘淡收場。儘管香港創業失敗，黃天並沒有因此而放



■黃天親筆書寫對聯「無酒安能邀月飲，有錢最好食雲吞」。

棄，熟知香港市場的黃天在總結經驗教訓後，以更充分的準備和龐大的資金後盾捲土重來，並將黃枝記分點開設在白雲雲集的港島中環商業旺區，黃天認為，中環成熟的客人較多，消費力亦較強，到目前為止，從運作方面看，這間分店是自己最滿意的。二零零七年，黃枝記又在香港國際機場開設第二間分店。

對於未來的發展，黃天表示，由於受密集式勞動人力資源的局限，短期內尚未有再拓展分店的念頭。在日本生活了七年的黃天，對日本嚴格的管理態度印象深刻，同時亦明白到管理的重要性，他說：「人才不夠的話，在管理質素以及產品的品質控制方面會做得不好，倘若聲譽受損，就會產生連鎖反應。」黃天還表示說：「即使在香港的兩家分店，我們都是抱長線投資的心態，我們不想短視，不然我們不會在裝潢設計方面投入這麼多資金。在香港每家店的投資要二百五十萬元以上，除此之外，香港的租約亦較嚴格，因此，租金的壓力對我們的發展是一大障礙。」

「黃枝記」曾以手製竹升麵而聞名，但隨着時代的發展和科技進步，現在的黃枝記已改為用機器代替人手製麵。黃天認為，製作竹升麵也不一定只限於傳統的人工技藝手法，只要保持質量，以機器代替人力可使麵條質量水準更一致，節省人力之餘，更有助加快製作效率。

在澳門自設工廠的黃枝記，每天要生產四千多份麵點，以供應港澳兩地店舖的需求。黃天說，生意最好的時候，我們一天就賣了2100多碗，打破了以往的紀錄。

與時俱進的黃枝記以現代化管理、優良的製作、精美的包裝、熱情細心的服務面對來自四面八方的消費者，目前，「黃枝記」正在開拓即食脆脆麵和禮品麵的市場，明年更將推出即食碗麵，希望能以方便食品的形式，將澳門著名品牌「黃枝記」的麵點推廣至全世界。

■「黃枝記」的竹升麵用料考究



過程「黃枝記」的製麵一絲不苟



## 品牌秘笈

### 秘笈一 真材實料 技藝精湛

「黃枝記」以精湛技藝製作特點有三，其一是麵吃到最後，仍然可以用筷子挑起而不綿爛，此謂之有勁道；二是麵湯到最後，仍然清如上湯不變黃，這是西關靚麵之標準；三是雲吞絕對不油膩，爽口鮮蝦，全部不經醃製，保持原汁原味，皮薄軟滑，麵身蛋味香濃。

### 秘笈二 秉承傳統 銳意創新

「黃枝記」在澳門紮根半個多世紀，伴隨着一代代人的記憶成長，這個以傳統飲食文化演繹出來的澳門故事，同時浸透着澳門中小企刻苦經營的創業史。與時俱進的「黃枝記」以現代化管理、優良的製作、精美的包裝、熱情細心的服務面對來自四面八方的消費者，並傳承着深具澳門特色的文化品牌。

### 秘笈三 紮根澳門 揚名海外

立足澳門的「黃枝記」麵食將把改良、簇新的產品推廣到世界各地，讓更多識食之人認識到廣東傳統麵食的精髓，同時也進一步推廣獨具特色的澳門飲食文化。



■1995年「黃枝記」周年紀念大酬賓，店外大排長龍。