

港女雲南創業 致力紅酒推廣

居昆明 15年享受慢步伐 企業高管變身酒窖老闆

現代人既有北漂，也有南下，還有人輾轉到大西南發展。黃萍萍就是這樣一位漂到雲南，定居昆明，並在雲南創業的香港人。黃萍萍與雲南結緣皆因大學畢業的一次旅行，黃萍萍曾一度認為，那次旅行是她今生與雲南的唯一一次緣分。而她沒有想到，之後由於工作需要，她又一次來到雲南，而這一次一待就是15年。這15年，她從企業高管轉身成為創業女，從快節奏的工作到現在經營自己的酒窖，黃萍萍決定就此定居，與雲南永遠結緣。

■香港文匯報記者 譚曼煦 昆明報道



酒窖地下室是藏酒的地方，這裡亦開設紅酒知識培訓或私人派對。



黃萍萍在自己經營的酒窖接受採訪。

記者譚曼煦攝

說起到雲南工作的經歷，黃萍萍歷歷在目。1999年底，香港新世界集團投資雲南福林堂大藥房項目，她出任財務總監來到昆明，開始了在雲南的生活。起初，黃萍萍只是在酒店租了一個房間居住，因為她覺得並不需要很長時間就可以回到香港。可隨着工作的開展，她意識到自己在昆明的時間會無限延長，酒店已不適合長期生活，於是她決定在昆明租一套房子。對昆明並不熟悉的她，在出租車司機的介紹下，在昆明北市區租到了自己在昆明的第一處住所。說到這裡，黃萍萍也忍不住笑了，「當時我並不知道昆明的房價，以2,600元每月的價格租了一套120平米的房子。後來我才知道，其實只用八九百元就夠了。」

鍾愛紅酒烘焙 愛好結合作

初到昆明工作的黃萍萍對一切充滿了好奇和幹勁，年輕氣盛的她全力投入到工作中，期望能圓滿的完成在福林堂的投資項目。一晃5年過去了，雙方不斷地談判和磨合，總算達成了一定的共識。2005年，福林堂大藥房開始進入正常運作，可惜因錯過了最佳的運營時間，局面並不十分理想，兩年後，集團內部作出了調整，決定放棄項目，作為負責人之一的黃萍萍繼續留在昆明做後期工作。直到2013年，福林堂的所有項目結束了，黃萍萍已然在昆明生活工作了10多年，「一切恍然如夢，等有意識到的時候，一切都已經改變了。」黃萍萍說，既然再也回不去，那就欣然接受新的開始。

「香港節奏太快了，幾乎所有都有一套程序化的模式。而在昆明工作這麼多年，我已習慣了這邊的生活方式和模式，再回到香港生活和工作，居然感覺不那麼適應了。」黃萍萍對自己的這種狀態也覺得有點怪怪的，不過看得出她也十分享受。

從2013年到2015年，黃萍萍原來的上司給她推薦過許多工作，自己也嘗試過找工作，但因為各種原因還是決定放棄。從今年1月起，她開了一家名叫麥多的酒窖，不僅可以品嚐到紅酒，還可以喝到正宗的香港奶茶，吃她親自烘焙的糕點和自製的糖果，而她對現在的生活狀況也非常享受和滿意。

說起開酒窖的初衷，黃萍萍笑着，「我自己就很喜歡喝紅酒，如果這些紅酒賣不掉，可以自己喝掉，不存在庫存壓力，沒有任何風險。」作為一個吃貨，能把自己的愛好和工作結合在一起是一件多麼幸福的事情。黃萍萍喜歡自己琢磨各種糕點，各種成分和比例了然於胸，做起來也得心應手。許多喜歡烘焙的女士也喜歡到店裡來向她請教各種烘焙中遇到的問題，如果有時間也可以在黃萍萍的指導下嘗試做一下，體驗烘焙的樂趣。而她調製的港式奶茶更是讓人一喝難忘，再喝上癮，難得的正宗和好味道。

參加專業考試 獲品酒師資格

說起自己最愛的紅酒，黃萍萍更是有說不完的話。為了提供最優質的紅酒，她特意回港，找到一個在港比較大的紅酒代理商提供貨源。為了更專業，她參加了在港的WSET品酒師的培訓。WSET分為三級，初級，中級和高級，大多數人都是初級至中級，而她已经考過了中級，正在衝刺高級。黃萍萍認為，現在雲南雖然還沒有很好的紅酒氛圍，但是時代在進步，生活在改變。十幾年前，昆明沒有麥當勞、肯德基和披薩，現在滿大街都是。紅酒將來必然也能成為普通人家的飲品。要讓紅酒普及，就要有相應的培訓，讓紅酒文化深入到大眾，讓更多人知道喝紅酒的益處，所以她的酒窖除賣酒還承接紅酒培訓和策劃私人派對。讓她更為得意的是，在她的酒窖可以免費品嚐紅酒，這是許多其他地方做不到的。在互聯網時代，她也嘗試了開淘寶店和微店，但是她堅信人與人之間面對面的交流與溝通才是王道，勝過任何網絡渠道。

現在，黃萍萍的生活就是如此簡單和愜意。不求大富大貴，但求輕鬆快樂。錢夠用就行，更多的時間是用來享受生活和陽光的。對於今後，她沒有更多的計劃，昆明人的慵懶和慢步伐已經徹底同化了曾經雷厲風行的她，享受當下最重要。

曾開米線店 三個月瘦十公斤



黃萍萍(右)與她原來的老闆紀文鳳(中)在自己開的米線店門前合影。

本報雲南傳真



酒窖裡有許多她親手製作的甜品。

記者譚曼煦攝

在結束福林堂的工作後，黃萍萍開過一家米線店，雖然現在小店已經盤出去了，但是初次開店的酸澀苦辣還是令她不勝唏噓。到雲南不能不吃的就是米線，昆明人更是離不開米線，於是黃萍萍把米線店作為初次創業的項目，那時的她雄心勃勃地要把自己的米線店開成享譽雲南的連鎖店。

當時她和兩個朋友合夥盤下了店面，可米線具體怎麼做3個人都傻眼了。作為吃貨的黃萍萍自告奮勇去學，可惜剛開始做出來的米線味道總是怪怪的。後來有個廚師來合夥，4人各自分工，管賬的，採購的，策劃的，廚房的，各司其職，也算有模有樣。開了兩個月，由於

米線味道始終不好，黃萍萍找到自己在酒店做總廚的朋友，讓他親自指導。朋友對小店的菜譜進行了新的調整，不僅賣米線，還開始賣各種飯類和飲料，豐富了菜品。米線麵條以本地為主，飲料自學，飯類回港學習。後來，因為大家意見不同，其中一個股東拆股走了，剩下的3個人繼續支撐。

親自掃地拖地洗碗

開小吃店最讓黃萍萍痛苦的就是太辛苦，那時因為人手少，她親自掃地，拖地，洗碗。每天面對洗不完的菜碗，掃不完的地，其實內心接近崩潰。因為必須親力親為，到後來，採購和收銀也都成了她的工作。僅僅3個月，黃萍萍就瘦了10公斤。好在小店在第4個月的時候開始盈利，所有辛苦有了回報。

原本想開連鎖店的想法也在人手不足，店員綜合素質不高的狀況下放棄。每天早出晚歸的奔忙，讓已經40歲的黃萍萍體力不支，經營9個月收回成本後，她在紅酒與米線之間果斷選擇了紅酒，放棄了辛苦經營的米線店，開了麥多酒窖。

回想起來米線店的經歷，黃萍萍總結了經驗，身為完美主義的自己不適合做小吃行業，什麼都要求完美那只能累死自己。沒有休息，沒有節假日，這不符合自己當初的追求。雖然米線店告一段落，但是黃萍萍總有點意難平，她認為小吃是最有生命力的，如果當初能有個團隊，有足夠的人，她堅信她的米線店是能開成總廚模式的。

單身女人獨愛貓 收養六隻同生活

黃萍萍是一個愛貓如命的人，一提到貓就兩眼放光。她喜歡貓的傲嬌和聰明，那種對孤獨的享受，對不喜歡事物的不屑一顧，都是她鍾愛的理由。而這也是這樣一個如同貓一樣的女人，孤獨但是不孤單，在喧嘩裡尋找清靜，喜歡自由，討厭束縛。她的生活裡可以沒有男朋友，但是不能沒有貓。

黃萍萍現在已經和6隻貓住在一起了，她每天生活的很大一部分是照顧這6隻不同性格的貓咪。買貓糧，換貓砂，給貓洗澡吹毛，陪貓玩耍，每件事親力親為，樂此不疲。而她最喜歡在微信朋友圈裡晒的就是自家貓咪的萌照，和與朋友分享貓咪們的日常生活。

這6隻貓咪之前都是流浪貓，在不同的時間被她收養，從最初的一隻，到現在的大家庭，每隻貓的性格、愛好她都能一一道來，公主的公主病啊，西拉的頑皮啊……那些曾經瘦弱的小貓們，現在已經養得壯實健康，生活得肆意歡快。也許在未來它們還將迎來



黃萍萍和心愛的貓在一起。

本報雲南傳真



6隻貓獲得了細心的照料和愉快的生活。

本報雲南傳真

新的成員，繼續愉快地玩耍。

其實和每一個單身女人一樣，工作，愛好，友情，親情及寵物們已經填滿了生活，誰還在乎另外一半幾時能來，一切順其自然就好。

常回港探親 做美容購物



和侄女(左)一起，在昆明的家裡慶祝媽媽(中)的生日。

本報雲南傳真

香港與昆明距離不遠，遠的是心靈。對於黃萍萍來說，作為一個土生土長的港人，她的血脈中傳承了港人的堅毅與耐勞。儘管15年來，昆明是她長居的地方，但是香港仍是她惦念的地方。那裡有她的母親和家人，那裡有她的記憶和牽扯不斷的生活。現在每隔一兩個月，她還是會回港，看看家人，做做美容，剪剪頭髮，購購物。

對於香港和昆明有什麼不同，黃萍萍認為，香港的生活和工作壓力更大，人們熙來攘往，奔忙在時間的空隙裡。昆明生活節奏舒緩，工作上沒香港那麼多的規章制度，事情做好就行。「而且昆明是一座包容性很強的城市，不管你來自哪裡，來做什麼，這裡可以容納不同的思想和言論。」黃萍萍笑着，「昆明不是最適宜做生意的地方，但這裡最適宜生活。錢夠用就行，甩開壓力，讓自己舒服一點。」

幹練精英 溫柔蛻變

黃萍萍從一個典型的職場女精英轉變成現在休閒放鬆的居家女，整個180度的大變化，朋友們的感受是最深的。潘小姐和黃萍萍相交10多年，她感歎時光真的是奇妙，把黃萍萍這個當初的職場精英女打磨成了現在這個更具女人味的小女人，整個人都更柔和了。

而在黃萍萍原來的老闆紀文鳳眼裡，她真是有點瘋。紀文鳳每次到雲南，都會和黃萍萍小聚，在她眼裡，曾經的黃萍萍幹練，離開公司後，「她真的有點瘋，在昆明開米線店，還收養了好多隻流浪貓。」紀文鳳這樣說，不過怎樣都好，只要她快樂。