

陆企在台湾1 冶春茶社

扬州菜在台飘香 大陆餐饮业成功案例

○文/本刊通讯员 罗盛勇、阎桂兰

周末傍晚，走进位于台北市八德路四段、东宁路和市民大道间的号称当地“十大观光景点之首”的京华城百货大楼，感觉人气似乎远赶不上大陆任何一家中等城市购物中心热闹，不过，当你顺着电梯迈上11楼时看到的却是另一光景：这里堪称是整座京华城生意最好的地方，将近200个餐位，全部高朋满座，食客们个个兴高采烈，身着旗袍的服务生小妹川流不息。

这家名为冶春茶社的餐厅设计装潢也独具匠心。占地1000多平米的店内，含有4个小厅，处处可见江南民居临河大宅的联排隔扇和回廊式结构，雕梁画柱，显得古香古色，清新雅致。不仅餐厅的外表，据说连桌椅板凳、轻巧而细致的唐三骨瓷餐具、包厢正中大幅漆器屏风、墙上挂着的古代仕女画条幅、案头的玉器摆件，全部不远千里从扬州运来，仅总装潢费就花了4000万元新台币，不惜将江南园林的风格整个复制，力求重现扬州冶春茶社本店原貌，怪不得让人有一种时光倒流、恍惚身处在明清时代



位于台北市京华城百货大楼11层的冶春茶社

扬州园林水乡的感觉。

冶春茶社本店位于扬州市护城河畔，清代皇帝康熙和乾隆下江南，圣驾驻驿扬州行宫，曾乘龙舟到冶春茶社，品尝佳肴，因此历史闻名。如今，昔日皇帝的御家菜飘洋过海来到台湾。

2009年当台湾开放陆企来台时，首位以省委书记身份来台的前江苏省委书记梁保华，在台湾江苏

周点名扬州冶春茶社作为两岸交流项目。次年9月，经过台当局的专案审批，作为扬州百年老字号的冶春茶社，由其股东扬州市扬子江投资发展集团投资新台币6600万元，在台北市开设扬州冶春淮扬美食台湾分公司，这也是大陆第一家国有餐饮实体企业进入台湾市场。此前，作为大陆民营企业的谭鱼头曾经两次跨足台湾岛内，但两次最终都黯

然退出。全国著名老字号全聚德也曾经多次派人去台湾考察,但由于食材问题无法解决,最后也还是调整了投资方向。冶春茶社是目前大陆餐饮业在台投资规模最大的项目,也是迄今最成功的一例。

走进台北冶春茶社,发现果然与台湾普通餐厅有很大不同。落座后,服务生小妹为你斟上“绿萝春”碧茶,顿时感觉甘醇留香。透过餐厅墙面的透明玻璃,可以直接看到厨师为你烹饪菜肴的整个过程,可以现场感受扬州师傅精湛的美食技艺。特别是有些淮扬菜虽然原料简单,但制作起来很复杂,例如手工切出细如发丝的一缕缕豆腐,料理成汤,美其名为“文思百腐”。尽情展演扬州菜刀工的还有“翡翠羽衣”这道凉拌小黄瓜,往往要下了筷子之后,才会惊觉整段小黄瓜被切成均匀的薄片,却根本没有切断,刀工神奇令人佩服。

还有著名的“扬州狮子头”,焖得嫩透,用筷子夹不住,得用汤匙捞起,吃起来爽滑鲜嫩;“扬州三丁包”里包裹黑猪肉丁、土鸡肉丁与笋丁,以浓汤熬煮而成的馅料,搭配老面皮,成为相得益彰的好滋味。号称“扬州双绝”的“千层油糕”与“翡翠烧卖”,味道独特,食后让人赞不绝口。

价位上,分为小吃与名宴,小吃区的大汤包目前定价120元,标榜价格比鼎泰丰、银翼还便宜;名宴部分首推“红楼宴”和“扬州八怪宴”,由服务生小妹现场说菜,包括举世闻名的“扬州炒饭”、“茄鲞”、“刘姥姥鸽蛋”、“葵花献肉”均在其中,套餐价5000元。



大陆派驻来台经营冶春茶社的总经理申济(中)和扬州厨师

从大陆派驻来台经营这家餐厅的扬州冶春淮扬美食台湾分公司总经理申济介绍,目前最难克服的是,受限于台当局法令限制,大陆员工比例低,而初期想要移植淮扬菜的刀工、手工等技巧给本地员工,在时间上有很大难度。食材上,由于目前仍无法进口大陆农产品,因此百分之百选用台湾本地食材,包括当地的猪、鸡、鹅、鸭、蔬菜与水果,但鲥鱼之类的河鲜却不易取得;面粉也是问题,原本在扬州7、8分钟能发好的包子,在台湾却要花上一小时。

由于来冶春台北店的不少岛内食客老家就是江苏,到此寻根怀旧,要求吃原汁原味的淮扬菜。申济笑着打了个比方:“有人在要吃正宗的炒猪肝,可现在我们的厨师觉得是低档菜,基本不会做了,以前也只是在学校练过,这就对

我们的厨师提出了新的要求,同时消费者也是在检阅我们淮扬菜的功底。”

开业3年多来,冶春台北店的员工也在成长,台湾食客的这些要求一一得到了满足,让岛内消费者大开眼界、大饱口福。最正宗的扬州菜,帝王级的美食,却价位中等,性价比高,使得这家大陆国企餐厅,台湾人也按赞。特别是到了周末以及周一,生意都是非常火爆,还吸引了大批台湾商户前来洽谈合作,如邀请到台南开设分店;还有不少旅游度假区,也希望冶春前往合作开店。

申滨表示,2013年冶春台北店的营业额达到5000万元新台币,比前一年增长18%,是损益两平的第一年,刚刚整修完毕的大宴会厅将成为2014年的增长来源,预计今年增长率可再增加20%。

