



入夜的台湾街头商家林立



卖了51年茶叶蛋的邹金盘



蛇王农场的黄国男在表演与毒蛇亲吻

# 商业台湾

## 生意兴隆背后的商家奇招

文\海南日报记者 黄晓华

台湾经济因金融危机受到较大影响，但我们看到了许多仍然生机勃勃的商家，大有“任凭风吹雨打，我自岿然不动”之势。

商家生意兴隆的背后，往往有独到的经营之道。在台期间，一碗担仔面、一位蛇王和三个茶叶厂商，给我们留下了深刻的印象。

### 担仔面诉说悠远历史

有人说，没有吃到担仔面就不算真正吃过台湾小吃。在古都台南，几乎每隔十几步就会有一家卖担仔面的店。2008年12月21日，我们走进台南市东宁路“赤崁担仔面”饭馆时，首先为该店的一些摆设所吸引。

走进饭店，迎面便看到古朴的食器、容器，泛黄的老竹担，还有各种陈旧的锅碗瓢盆。该店负责人曾凤玉告诉海南日报记者，这是专门设置的担仔面主题展览空间。除了这些以前用过的器具外，店里还有肉臊的制作过程、高汤的熬法等展示，希望为顾客呈现的不只是一碗担仔面，还有其历史背景及文化意蕴。

这些陈旧的器具，也是赤崁担仔面创业史的别样展示。曾凤玉生于担仔面世家，从小在充斥各种小吃的环境中长大。5年前，身为单亲妈妈的曾凤玉顶着压力，决定继承家业，创担仔面新品牌。

“5年前的除夕夜，女儿们还陪着我在面摊帮忙，冬夜路边的冷风，伴随着我们过了一年又一年。”在赤崁担仔面的宣传册上，曾凤玉对过去的诉说令人心动。曾凤玉长女陈怡伦说：“母亲的坚毅与勇敢不仅看在孩子眼里，也

看在许多贵人心底，这些贵人的帮助爱护使我们的努力有了成就。”

几年来几乎全年无休的工作，曾凤玉一家不仅还清了债务，还开了3家分店。直到今天，赤崁担仔面坚持传统烹煮法，致力于饮食文化的推广。因为有了文化的内涵，赤崁担仔面备受食客喜爱。

### 蛇王不仅仅玩蛇

刚走进位于台南县归仁乡的“世界蛇王教育农场”时，我们以为这里仅仅是一个参观动物的场所。

这里养有墨西哥响尾蛇、埃及眼镜蛇等毒蛇，有红尾树蟒等大蟒蛇。场内各种蛇达7000多条，还有鳄鱼、狮、虎、豹、熊等各类珍奇动物100多种。场长黄国男养蛇20多年，对各类蛇的特性了如指掌。最令人称奇的是，黄国男还敢用舌头亲吻剧毒眼镜蛇的头部。

在惊讶于蛇场的动物数量之多，品种之奇特时，我们心中也有问号：光靠卖门票的收入，这个蛇场能维持下去吗？参观到了最后，看到各类蛇制产品，答案随之解开：原来蛇王不仅仅是玩蛇。

在该场的销售部，各种利用蛇开发出的产品琳琅满目。酒类有眼镜蛇酒、眼镜蛇胆酒、眼镜蛇血酒，化妆品类有眼镜蛇露、眼镜蛇粉、眼镜蛇油等。该场最近还用蛇油开发出了眼镜蛇面膜、保湿霜等化妆品。此外，该场还为游客做眼镜蛇大餐，价格都不菲。

在靠动物吸引人气的同时，该蛇场的产品也获得了较好的销量。黄国男告诉记者，蛇场在衍生产品方面的收入，远远要超过门

票的收入。

### 各有各的“茶道”

早听说台湾茶叶有名，在台湾听到茶商推介后，更是怦然心动。茶叶好，茶商促销更有道。

“赏茶观雾绕云烟，茶香味甘美人问。”在阿里山海拔1500米处的有常茶园，茶商对阿里山的高山茶的推介很是吸引人。一边泡茶给我们品尝，茶园主人陈世甲一边介绍阿里山高山乌龙茶的特点：茶叶在得天独厚的环境下生长，常年云雾缭绕，水气充沛，日照丰富；茶叶色泽鲜活翠绿，水色金黄耐冲泡；喷洒辣椒水、胡椒水防虫，不用任何药物，茶叶绝对生态。

同样在阿里山区，位于山脚的钰霖茶叶有限公司推介的特色茶叶却并不相同。该公司的拿手好茶是由专业技术团队研制的竹炭茶和竹鸾逸香茶。据介绍，竹炭茶以完全碳化的竹材，结合优质高山茶，以独特的烘焙技术烘焙，提升了茶香和甘醇度。而竹鸾逸香茶则须精选天然高品质竹筒，将茶叶结合独特花果置入筒中烘焙，具有养生等多种效能。

“台湾最好的红茶在南投，南投最好的红茶在鱼池乡”，在南投县鱼池乡日月潭附近，我们还见到了关于鱼池红茶的宣传。茶商介绍说，鱼池乡地处中高海拔，地多丘陵，属红壤土，日夜温差大，气候适中，最适宜红茶生长，鱼池红茶为世界知名顶级红茶。茶商还特别推介，鱼池乡推出的红茶袋茶，有一种极佳的优点，就是茶包放在水杯里，红茶不会变苦。

## 日月潭边的独家生意：阿嬷茶叶蛋卖了51年

文\海南日报记者 黄晓华

没有叫卖的吆喝声，但茶叶蛋飘来的香味，远远就把我们吸引了过去。走进才看到一块小招牌：“阿嬷古早味香菇茶叶蛋”。

在台湾日月潭旁边的青龙山脚下，我们吃着香喷喷的香菇茶叶蛋，也为眼前这位阿嬷的故事所打动。阿嬷从29岁卖茶叶蛋，到今天，已经卖了51年。

阿嬷名叫邹金盘，80岁，住在附近的鱼池乡水社村。她面前的一个大铁锅里，煮着上百个鸡蛋，里面混杂着香菇。在台湾，“古早味”指传统地道的风味。据了解，阿嬷用了“鱼池三宝”中的两宝——红茶和香菇来煮蛋。用红茶及盐将蛋煮熟后，倒掉茶叶，鸡蛋拿出来放凉，将蛋壳敲出裂纹，再放入茶汤

内，加入香菇，慢煮6小时，煮出来的蛋有浓浓的香菇和茶香味。

阿嬷说，她家原来是种香菇的，有一次，偶然将一个鸡蛋丢进香菇汤里煮，发现味道很好，于是便经常用香菇煮鸡蛋，到后来又尝试加入茶叶，最终独创了香菇茶叶蛋。

海南日报记者剥开一个鸡蛋品尝，但觉蛋白嫩滑，蛋黄松软，口感特别，吃完了唇齿依然留香。

阿嬷的鸡蛋卖10元（新台币）一个。不断有游客过来买鸡蛋，有的一买就是20个。不少游客是慕名而来的，因为日月潭的导游在介绍景区时，会专门介绍这位特殊的阿嬷。曾有游客一口气买了60个带走。

阿嬷说，现在一天一般能卖

1000个左右的鸡蛋。最高纪录是一天卖出3000个。

阿嬷的儿媳林香莲告诉海南日报记者，以前有很多人在日月潭附近卖茶叶蛋，但味道不如阿嬷的好，只有阿嬷坚持了下来。如今管理处专门照顾阿嬷，不再让别人来卖了。51年来，阿嬷每天早出晚归，坚持不懈。阿嬷满脸的皱纹，诉说着岁月的沧桑。

林香莲是10年前从广东嫁到台湾的“大陆新娘”，跟着阿嬷卖茶叶蛋也有几年了。她要继承阿嬷的手艺，将“阿嬷古早味香菇茶叶蛋”接着卖下去。

“阿嬷古早味香菇茶叶蛋”融入日月潭风景区，成为独特的景致。