

一块饼 一杯茶

两代台商在莞耕耘“台湾味道”

台湾美食在莞寻常可见，舌尖上的美味拉近两岸同胞距离



东莞现有50多家天母蓝鸟烘焙面包店

壹

台式面包飘香二十五年

台式菠萝牛奶包、Q心红豆、紫薯星空……位于东莞时代城广场的天母蓝鸟店内，各式各样的面包糕点飘香。透明操作间内，师傅娴熟地制作着新鲜的面包，饮品区除了有经典的台湾珍珠奶茶，还有梅子绿茶、咖啡特调、手打柠檬茶等。

上世纪90年代，大批台商涌入东莞。与大部分台商选择制造业作为发展赛道不同，时年38岁的简永春看准餐饮行业，把“台湾味道”带到了大陆，并从东莞发展壮大，逐渐在全国开设分店。天母蓝鸟董事简喆告诉记者，他的父亲简永春曾是一名室内设计师，在台湾的餐厅从零开始学习相关的经营流程，25年前来到东莞开了第一家天母蓝鸟，那是一家复合式餐厅，除了有西餐牛排、蛋糕咖啡等菜品，还有如台式卤肉饭、台式的三杯鸡饭等台湾料理，让在莞台商可以轻松品尝到地道的家乡味道。

2000年，天母蓝鸟瞄准面包烘焙，顺势而上。“二十多年前，台湾在烘焙、糕饼点心的研发是比较快速的。父亲当年观察发现，东莞市面上大部分都是工厂批量生产的袋装面包，烘焙行业的创新还比较薄

弱，新鲜现烤面包存在着较大的市场缺口。”简喆哲说，台式菠萝包是天母蓝鸟最具代表性的产品之一，面包表面烘烤形成自然裂纹，口感酥酥脆脆。台式面包Q软的口感、少油少糖的口味以及将酱料都放置在面包表面的方式，让当时东莞的消费者感到“耳目一新”。

将台式面包风味带到东莞的同时，天母蓝鸟在门店现场整型、发酵、烘烤的经营模式也为当时的烘焙市场注入了新的活力。2006年，天母蓝鸟率先把独立的面包烘焙门店进驻到东莞的购物商场内，进一步打开了天母蓝鸟的市场知名度。



天母蓝鸟董事简喆哲

贰

在莞创新更多口味和产品

父辈们靠敢为人先的拼劲，让台企顺利在东莞站稳脚跟，简喆这一代则在继往开来中，让企业创新发展。据简喆哲介绍，除了面包烘焙，糕饼类产品随后也成为了天母蓝鸟的强项。“在保持台式经典口味的基础上，我们积极创新着各种产品，同时，通过更新门店装修风格、拓展线上销售渠道等，不断保持品牌竞争力。接下来，天母蓝鸟将更加聚焦面包烘焙，创新更多口味和产品，同时还计划成立独立的礼品店，发挥品牌在糕饼伴手礼上的优势。”

“曾经有刚出社会的年轻人跟我提过，当年读书的时候

放学都一定会来天母蓝鸟买个面包吃。”简喆哲说，25年来，天母蓝鸟将台湾口味从东莞出发，带往全国各地，陪伴东莞一起成长，也成为了一代东莞人的共同回忆。

“从品牌创立到发展至今，我们一直在东莞，对这里的感情很深。”简喆哲笑着告诉记者，父亲当初来东莞创业，还在读小学的他一到寒暑假就到东莞来，对东莞并不陌生，一路上也见证了东莞城市建设的发展。自己现在在东莞发展事业，还与东莞本地人组建了幸福的家庭。“与其说天母蓝鸟是台湾的品牌，其实不如说是东莞的品牌。”



保持台式口味的基础上积极创新各种产品

策划、统筹/唐波 余宝珠
文/羊城晚报记者 文聪 石梦卓
图/林振烽

1998年，简永春从台湾来到东莞，筹备开设了天母蓝鸟在大陆的第一家门店。三年后，他的老乡陈振生带着高山茶，也在东莞开启了自己的创业之路。经过二十多年的传承与创新，东莞现有50多家天母蓝鸟烘焙面包店，而陈振生打造的“钧汉”商标通过台博会的加持，也已成为了知名的高山茶品牌。

如今，卤肉饭、高山茶、蚵仔煎……这些台湾美食美味在莞寻常可见，并涌现出了“台湾中坜牛肉面”“英子台湾美食店”等诸多由台商台胞经营的老字号。在简永春和陈振生看来，舌尖上的美味拉近了两岸同胞彼此内心的距离，相信不远的将来，“台湾味道”还将加速深耕大陆市场，也会有更多的台胞、台青愿意扎根东莞、筑梦未来。

叁

“茶三代”推广台湾高山茶

都说味道是一种乡愁，陈振生的乡愁就是一杯家乡的高山茶。来莞二十二年，他一心只做一件事——在大陆推广台湾高山茶。

陈振生的馨芳茶业有限公司专营台湾高山茶，从店内的装修设计到物件摆设，都蕴含着一种浓浓的台湾风味，简约中又带点温婉。“我家乡台湾新北市是一个产茶区，我是标准的‘茶三代’，爷爷种茶，爸爸制茶，我卖茶，家乡的茶味如同方言一样深入我的血液和骨髓当中。”

陈振生之所以会选择来东



陈振生(右)的馨芳茶业有限公司



陈振生在2008年申请了“钧汉”商标

莞开拓高山茶市场，是因为当时他经常从朋友口中听到“东莞”，知道这是一座制造业发达的城市，有很多台湾老乡在此开厂。“台湾人从小就喝高山茶，无论去到哪里，心里都会想着这杯茶的味道，这是一种情怀，也是对家乡的思念。正是基于这个原因，我在东莞厚街镇开了一家茶叶店，专门销售高山茶。”

陈振生拿着一盒“阿里山1号”告诉记者，阿里山茶是台湾高山茶的代表，台湾高山茶是指海拔1000米以上茶园所产制

的半球型包种茶，高山气候凉爽，早晚云雾笼罩，平均日照短，芽叶柔软，茶汤滋味甘醇、香气淡雅。“上个世纪90年代，高山茶刚进入东莞市场时，外界对这款茶还不太了解。有些人在公司里看到台湾同事天天喝，于是抱着试试看的心里来店里试喝，从此就喜欢上了这个味道。一杯茶拉近了人与人的距离，二十几年来，很多人从顾客变成了朋友，他们现在就算去到其他城市工作、生活，回到东莞的话，还是会来找我喝茶、聊聊天。”

陈振生还有一个身份——东莞市台商投资企业协会万江分会副会长。他表示，台商在东莞深耕发展，与东莞共荣共存。东莞推进深化两岸创新发展合作，无疑为台商、台胞、台青在东莞长期发展争取了更多先行先试政策，也为两岸融合发展注入了新动能。

在推广台湾高山茶之余，陈振生还有一个身份——东莞市台商投资企业协会万江分会副会长。他表示，台商在东莞深耕发展，与东莞共荣共存。东莞推进深化两岸创新发展合作，无疑为台商、台胞、台青在东莞长期发展争取了更多先行先试政策，也为两岸融合发展注入了新动能。

据东莞市商务局统计，莞台贸易活跃，东莞去年与台湾贸易总额1419.3亿元，其中，出口额167.4亿元，进口额125.1亿元；今年1-7月，东莞对台湾进出口额为751.1亿元，其中，出口额为82.4亿元，进口额668.7亿元。

个办法，把乌鱼子当成原料，加进广东人喜欢的腊肠里。”于是，乌金腊肠由此诞生。苏婉娟还表示，“我们还将腊肠常用的汾酒换成了台湾的高粱酒。两岸食材的融合收获了意想不到的效果，推广起来也更容易了。”

除此之外，“抱团”参展也是台企进行自我展示的一个新途径。今年的台博会上设置了“台湾特色主题街”，台湾的高雄、台南、台中、花蓮等20余个县市组团参展，金门的高粱酒、

伍

两岸食材融合推广更容易

如何才能更好地开拓东莞乃至国内市场呢？两岸食材的融合，这是今年东莞台博会上，一家从事乌鱼子加工的台资企业给出的答案。

什么是乌鱼子？乌鱼学名鳙鱼，乌鱼子是其经过晾晒加工后的水产加工产品，这种美味对于老一辈台湾同胞来说是一种“小时候的味道”。该企业展位负责人苏婉娟说：“刚开始大陆很多人并不了解乌鱼子，因此我们在这边推广的时候就想了—

“百校千企万岗”校园招聘会茂名专场收官

东莞27家企业总计收到2136份简历，完成校招目标

羊城晚报讯 记者余晓玲报道：近日，东莞市“百校千企万岗”校园招聘会茂名专场招聘活动顺利收官。10月27日-28日，东莞市人社局带领27家优秀莞企，126个工种，1197个岗位需求，走进广东石油化工学院、茂名职业技术学院进行秋招工作。27家企业总计收到2136份简历，顺利完成校招目标。东莞市若美电子科技有限公司、电邦新能源科技有限公司还分别与广东石油化工学院签订校企合作框架协议，建立实习基地。

招工和就业是东莞人社工作的重中之重。一方面，保障企业用工，尤其是制造业企业用工，为东莞高质量发

展提供人力、人才支撑；另一方面，提供就业指导，精准匹配岗位，助力高校毕业生高质量就业。“百校千企万岗”校园招聘会茂名专场活动，正是东莞人社搭建校企沟通平台，助力青年学生高质量就业，助推莞企高质量发展的一个缩影。

9月26日起，东莞市人社局抢抓“金九银十”就业黄金期，连续1个月，带领240家（次）优质莞企走出去，先后与韩山师范学院、汕头大学、南昌航空大学科技学院、南昌航空大学、华东交通大学理工学院（南昌交通大学）、湖北师范大学、湖北理工学院、广州华

商学院、仲恺农业工程学院、广东石油化工学院、茂名职业技术学院等11所院校开启了双向奔赴的就业之旅，企业总计收到高品质简历6214份。

东莞人社打造了“就莞用”广场，给在莞青年毕业生及所有市民朋友提供家门口的就近服务；并上线了“就莞用”一体化平台，为广大企业和求职者提供24小时不打烊的贴身服务。此外，还创新打造了“东莞云聘”系列线上活动，包括“莞铜云聘”“周四直播间”和各类主题招聘直播活动。截至2023年10月底，累计开展了20场直播带岗活动，共吸引43万人次观看。

汇聚全国69种产茶省份原产地茶叶

第2届中国(东莞)茶产业博览会开幕

羊城晚报记者 李洪宝 通讯员 林秀萍

11月2日，第2届中国（东莞）茶产业博览会暨东莞藏茶文化节（以下简称“第2届东莞茶博会”）在广东现代国际展览中心举行。记者了解到，第2届东莞茶博会由中国国际贸易促进委员会东莞市委办指导，中国国际茶文化研究会、深圳市华巨臣国际会展集团有限公司主办。本届茶博会为期4天，将持续至11月5日，来自全国各地的茶企、茶人、茶友齐聚东莞，共赴茶业盛宴，共品茶香美韵。

系列活动助推东莞茶产业发展

第2届东莞茶博会将结合东莞藏茶文化特色，聚焦茶艺、中老期茶、茶仓储等多个领域，通过举办系列活动，全面分享茶界新方向、新模式、新生态，展望行业未来，推动茶业文化思潮交流，指引行业发展方向。

11月4日，第2届东莞茶博会将特别举行“中国藏茶之都”授牌仪式，同时举办“藏茶之都”中老期茶发展态势趋势论坛。据悉，该论坛将邀请专家学者、企业家代表，通过四场主题演讲，围绕中老期茶发展态势趋势展开交流讨论，集聚众智、汇聚众力，给予茶企管理者以及茶叶收藏家、投资者、消费者正面的方向指引，对充分发掘东莞藏茶精品，推动东莞茶企业态发展有着重要作用。

茶馆业是展示中华优秀传统文化的窗口，茶馆业需要持续推进高质量发展，紧抓消费机遇，推动茶叶消费提质扩容。11月5日，中国星级茶馆（东莞）高峰论坛暨2023中国茶馆业大会推介会将在茶文化活动区举行，据介绍，本次论坛将围绕中国茶馆业的发展进行探讨和交流，共同续写中国茶文化、茶馆业、茶产业发展的发展新篇章。

新茶饮作为茶行业的延伸产业，已经成为茶行业破圈的新窗口，而“调好一杯茶”是新茶饮研发者的基本功。11月4日，调茶师技能挑战赛将在茶文化活动区举办，通过“取茶”“取水”“猜茶”三个单项进行技能比拼，以赛代考、以赛带练，带动新茶饮人学习了解中国茶，加深对茶的理解和运用，互相切磋并精进茶技，同时扩大新茶饮产业知名度，促进新茶饮产业健康发展。



展会现场 通讯员供图

“南麓处处饭瓜香”

东莞100多个南瓜品种将集中展示

羊城晚报讯 记者秦小辉报道：既有橙红、浅黄、深绿的南瓜，也有圆形、磨盘状、飞碟状等形态各异的南瓜。11月2日，记者从东莞市农业农村局获悉，东莞农科中心万江基地的100多个南瓜品种已经成熟。据了解，11月中旬，该基地还将举办南瓜品种展示会，感兴趣的市民朋友可预约参观。

近日，记者来到市农科中心万江基地的南瓜展示区看到，在一片青绿的稻田边上，一根根细长的南瓜瓜蔓爬满藤架，织成了一条绿色通道。一个个南瓜从藤架顶上悬挂下来，大小不一，形态各异，有圆形、椭圆形，也有葫芦状，显得生机勃勃，硕果累累。

“这次展示会将主要分为大棚和露地两个展示区进行展示。”据市农科中心工作人员介绍，在即将举行的南瓜品种展示会上展示的

南瓜均采用平架栽培，使用黄板或蓝板诱杀害虫。其中露地展示区有中国南瓜和美洲南瓜。中国南瓜主要有一些磨盘南瓜、蜜本南瓜等种类，美洲南瓜，也就是大家常说的西葫芦。

而在大棚展示区，主要展示一些市面上不常见的南瓜。如龙鑫丹南瓜，它的果实呈扁圆形，果皮为橘红色，吃起来会有一种板栗味；贵族南瓜，果实呈纺锤形，口感非常细腻，吃起来粉糯香甜。

除了好吃的南瓜，大棚展示区还将展示一些好看、好玩的南瓜。比如果实有一些翅膀状凸起的金色翅膀南瓜，果实像话筒、像钻石的南瓜等等，让人大饱眼福。此外，本次展示会期间，由该中心种植的稻田画已经成型，图案是两个栩栩如生的南瓜和一句诗句“南麓处处饭瓜香”。

湾区新闻部主编/责编 牛智杰 / 美编 陈炜 / 校对 林霄