

要感謝 麒麟金閣出援手鼎力相助 才帶來 伊利華報匹茲堡枯木逢春

不知道為什麼本報在匹茲堡這一站就是做不起來,我找了很多失敗原因,我明白任何一個人事業上的成功都需要千萬雙手的扶助。我再也做不動匹茲堡,一個月二三次奔波,我放棄的原因是看不到前途,五年不算短,雖然心很痛,但文化事業也是一個企業,五年了,等有機會再開還是來的及。

也許您會覺得這有點離奇,就連我自己都說不清楚,當我說要關門,通知了我僅有的四個做廣告的客戶,他們也無奈,我告訴他們是因為我自己沒有士氣了。記得,最近我認識一位福州人老闆,八個月前他化了八十多萬裝修他的高級日本餐館,現在他說誰要三四十萬就拿去,我知道這家店不是虧的店,已經賺錢了,可是店主說了一句話提醒了我,是我自己沒有士氣了,我問這樣不是損失太大,他絲毫沒有考慮地回答我,做生意本來就有賺錢和虧錢,士氣最重要。

回顧我在匹茲堡走的第一步到現在,也許我對匹茲堡也沒有士氣了。一切已經準備關門了,也許是蒼天不讓我這樣放棄,就在我正式決定要放棄那天上午,沒有隔幾個小時我就收到電話

麒麟金閣老板翁振華先生



十多人在飯店最醒目的牆上一幅“童子戲迷勒佛”的中國畫十分引人注目,畫上赫然寫着四個大字:和氣生財。看到老闆翁振華正在自己親自給天花板刷油漆,我開門見山說:感謝您的支持,如果您沒有做一千元以上廣告,我想我就不要再折騰匹茲堡了。他說沒有問題,我可以做長期廣告。此刻我真的很感激他,我跟他講了華報在匹茲堡的五年.....剛開始是倪學凌先生幫助做\$250廣告,可以支付報紙的成本費用,並且他還義務幫我送報,但由於後來他改行做大理石生意,倪先生的廣告也停止了。正好在這個時候是許華憲先生願意幫忙,每一次做他的新聞,他送給我一個禮包,\$168寓意希望伊利華報一路順利

我上周已經試開過了,我的烤鴨剛出爐就被顧客搶購一空,供應都來不及。

翁老闆的麒麟飯店開設在中國菜市場百合附近,他說他開這家店是為了方便中國人。燒臘,他在匹茲堡是首家,他十分有信心地說,師傅手藝好,價格公道,方便顧客。再過一陣他也要開設廣東點心,因為他的孩子都要開二個半小時的車到克里夫蘭去飲茶。翁老闆在未來還有一個打算:自己再開一個菜市中心,提供水果蔬菜和肉類等食品,那樣只要在他的哪一家吃飯購買食品,他都贈送禮券,也就是說,你吃飯後可以拿禮券去購買食品,你去購買食品可以免費來吃飯。

翁振華老闆出生浙江大陳島,三歲就隨父母親去了台灣,他在1969年和其他人一起跳船到了美國紐約,一到紐約就開飯店,那時美金很好賺,他開了三家飯店,有的以他的姓為店名“翁園”,在紐約他曾經營過浙江同鄉會會長。1988年為了三個孩子的學習,搬到匹茲堡,當時他的哥哥在匹茲堡。現在翁老闆也是匹茲堡餐飲協會的理事會成員,本報在這裡感謝麒麟金閣翁老闆,沒有他,本報將在七月停止在匹茲堡的發行業務,同時本報祝福麒麟金閣和氣生財,生意興隆,財源滾滾!並祝願麒麟金閣和支持幫助過華報的商家客戶與華報一起共同努力:合氣生財!

撰稿:浦瑛



飯店專用的燒臘設備



老闆翁振華先生身先士卒親手裝修飯店

和傳真,一下進來三個廣告,其中有一位翁老闆十分誠懇地對我說:為什麼要關匹茲堡,不是做得很好,許多人愛這報紙嗎?我吐出了真言,沒有廣告,沒有錢,翁老闆還強求說,這不我給您送錢來了嗎?為了這三個廣告我在本期出刊的前一天專程去了一次匹茲堡。我十分清楚想要報業成功,除了自身的不懈努力,無悔的執著追求和巨大代價的付出之外,更重要的是天時地利人和,缺一不可。當日我先走訪了其中二個,但都說還要再看看等等。

當我走進麒麟金閣,那飯店的規模不算大,也許可以容納三

“一路發”,還記得許先生為華報舉辦了隆重的慶祝二周年活動,我也十分感激他。但也許後來他也看出華報的發展前途希望不大,只是沒有對我說的那么直率.....,但華報在匹茲堡再一次陷入困境。倒是我發現匹茲堡正是一個臥虎藏龍之地,有許許多多才華橫溢的各行各業人才,我放棄它實在是不得已。翁老闆仔細聽我講,他說:做什么都不容易,只要高興就行了,他繼續說,他已經到了退休的年齡,只是碰到了這位張維大師傅,他在紐約做燒臘有三十多年的經驗,話語不多的張師傅,請他拍一張照片都不肯,翁老闆笑呵呵地說:



飯店正在緊張裝修,將以全新面貌迎接顧客



麒麟金閣

RED GINGER

TEL:412-227-0868; 412-227-0869

1611 Penn Ave. Pittsburgh, PA15222

營業時間

每周七天營業
星期一至星期天
上午 10:30 至
晚上 9:00

中餐及日本餐 歡迎團體訂餐 堂吃及外賣 低鹽食品 免費送餐



明爐燒臘 精美點心
金牌面食 港式小炒

經營特色川菜、浙江菜和廣東菜



開張之喜
大展鴻圖

本店 7月1日
正式開張營業

竭誠為您提供服務



本店是匹茲堡
首家燒臘店,張
維大師傅從紐
約來,有三十多
年經驗。店堂和
廚房裝修一新