

網上流傳一句話：「如果你是台大學生卻沒吃過鳳城的燒臘，那就真的白混了這四年」。這家在台北逾 40 年歷史的港式燒臘店位於公館與台大商圈附近，燒臘不止夠「港味」，其獨門功夫調製的醬汁，用來拌飯吃更是一流好味道。

事實上，只要你在網路搜尋「鳳城」踪影，就一定會發現這家燒臘店的好評不絕。它除了是不少部落客冒名去吃的港式餐廳，也是不少在台灣定居的香港人「憶鄉」之地。



#### 香港起家 70 年代來台創業

「鳳城燒臘粵菜」第二代老闆韓浩良表示，本店於 1973 年在新生南路三段現址開業至今，台灣大學的師生佔全部客人比例的三分之一，不少台大校友畢業後，還是會經常回來點一份燒臘飯；也有三分之一的客人是在台北定居的香港人和僑生，他們覺得燒臘的口味夠道地，除了不太習慣醬汁比較甜和濃味，所以點餐時都會交代「少醬汁」。

韓浩良回憶起，「鳳城的招牌於 1956 年在香港起家，當年父親於 1973 年帶著家人來台灣創業，當時我只有 11 歲左右，之後在台灣求學、成長、接手父業、結婚生女，小時候放學後我就回燒臘店幫忙，和其他兄弟姐妹看著父親做燒臘，邊學邊做，一眨眼就做到這麼老了。」



#### 家傳燒臘功夫不傳外

韓浩良自 24 歲接手「鳳城」，迄今台北共有五家分店（台大店、西門店、昆明店、台電店、天母店），分別由他們五個兄弟姐妹負責管理經營。由於家傳燒臘技術不傳外，加上人手也不夠，所以不考慮在台北以外地點設分店，只要各自努力做好現有店面，就已經完成父親的心願。

現年 50 多歲的韓浩良每星期平均到店三、四日巡視，與熟客聊聊天，招呼一下他們，基本上業務都已交給店長張惟農負責。他更笑言：「佢係接班人，你有咩就問佢啦！佢識得聽少少廣東話。」

#### 改良醬汁迎台灣人口味

細問之下，原來 24 歲的張惟農是老關太太那房的親戚，自小也在燒臘店長大，早對餐飲業養成濃厚興趣。張惟農說：「因為老闆有兩個女兒，年紀都很小，做這行非常辛苦，所以他不太想女兒長大後接手燒臘店，就找我回來幫忙。」

管理「鳳城」的大小二事，對客人的口味喜好心知肚明，張惟農表示：「想當年老闆的爸爸就從香港聘請一些燒臘師傅來台灣工作，也請他們培訓台灣師傅如何去做，所以現在大家才能吃到充滿港式味道的燒臘。不過，醬汁方面確實跟香港不太一樣，香港的比較水一點，而且鹹多於甜；但因為台灣人傾向喜歡甜味的醬汁，習慣用醬汁去拌飯、拌麵來吃，所以我們只好把醬汁做一些改良。」

#### 鳳城燒臘粵菜（台大店）

地址：台北市新生南路三段 58 號之 3

電話：(02)2363-3772 / (02)2366-0939