



王賢國與李中芳，夫妻攜手創業，一主內，一主外，在餐飲業闖出一片天。（攝影／彭玉婷）

化工與文學交融的廚房美學

—專訪逢香石飯舖老闆王賢國 & 李中芳

文／林秀美

照片提供／王賢國 & 李中芳

父母親都從中國山東省逃難到韓國，分別落腳光州和釜山。因就讀華僑學校，王賢國與李中芳從中學就認識，又在臺大同窗4年，但直到返回韓國工作，兩人再次相遇，這才萌生愛苗，並結為連理。1997年共同創業，在光州開設中華料理店。2005年移居臺灣，改賣起韓國菜，標榜臺灣第一家耙香石鍋飯，建立起口碑。

同為韓國僑生，臺大大不同

韓國有4所華僑高中—大邱、釜山、仁川與首爾，每年4月，這4校有2/3應屆畢業生參加大學聯考，因為他們的父母不願忘本，希望子女來臺灣念大學。7月，當國內大學聯考剛結束，駐韓使館已公布榜單。由於名額有限，能進入臺大就讀，都稱得上是頂尖。1985年，李中芳考上臺大外文系，重考的王賢國則考上化工系。第一次踏上臺灣的兩人，在臺大的際遇大不同。

李中芳受到高中英文老師林玉英（1982年臺

大外文系畢）啟發，對語文極感興趣，父親李永華（1959土木系畢，韓國釜山僑校校長）和哥哥李晉升及姐姐李中玉都是臺大人（分別為1985農機系畢與1986歷史系畢），自然以臺大外文系為第一志願。或許因僑生身分，導師陳竺筠和同學們對她照顧有加，「我們有讀書小組，按學號編組，我的學號95號，在5號組。我們一起討論功課、蒐集資料，感情蠻好的」。她這一班名人



李中芳的父親李永華也是臺大人，畢業於土木系。圖為李永華1959年於畢業典禮時和錢思亮校長合影。一攝於土木大樓前，一攝於校門口外。



李永華於1983年接任韓國釜山僑校校長，攝於校長室。

多，有徐薇、廖嘉琛、林錦昌、高怡平，現任教於臺大社工系的陳毓文和外文系的奚永慧也是同學。除了會話須補習加強外，其他課她都應付裕如。課餘還參加社團活動，如溜冰社、土風舞社和僑委會幹部營，愛唱歌的她還得過全國僑生歌唱比賽亞軍。

相對於李中芳的遊刃有餘，懵懂進入化工系的王賢國可沒那麼幸運。大一「微積分」就被當，「史英教授的期末考，一題一張試紙還寫不完！」讓他餘悸猶存。「在華僑學校念書，很被動，臺大完全不一樣，自由得很，不上課也沒人盯，就鬆懈了。」他讀得好辛苦，把一本字典翻爛了，終究沒能畢業。「不過，臺大真的很自由、很舒服」。陶侃自己就是在臺大宿舍學會麻將，某種程度他蠻享受這樣的環境。

對於臺大的自由，李中芳也附和，而且師生



雖考進臺大化工系，王賢國並不安於讀書，而苦惱於未知的未來。圖為王賢國（中）與華僑高中同學合影。

相處融洽，她說「戲劇課老師辜懷群，人超親切，上課沒負擔。王文興老師教英國小說，講課像說故事一樣，引人入勝。賴聲羽老師那時很年輕，我第一次進教室看見他站在講堂上，心裡想：臺大沒有老師了嗎？怎麼找個學生來教！」

所學各有千秋，廚房與教室

大三時，王賢國的父親病重，由於大哥在臺灣已成家立業，只好由他返韓照料，此後再也沒回臺大。說不出興趣在哪，但「化工不是我要走的路」則是心中早有定見，「剛開始會疑惑是否真的要放棄學業，父母也不諒解，但讀書對我來說實在枯燥乏味，我要自由自在的生活！」幾經摸索，向母親學起中華料理，沒想到學出興趣，於是到小餐館打雜洗碗、到大飯店當服務生，積



如願進入臺大外文系就讀，李中芳的校園生活過得多采多姿。圖為大三時（左2）與室友們於醉月湖留下倩影。

極為創業作準備。

他不想承接父母的餐廳，只打算創業，他更拋棄臺大的光環，從底層做起。20年來，早已習慣旁人異樣的眼光，「念臺大的怎麼會出來開餐廳？知道的人總是這麼說。臺大不是人生的全部，我靠的是雙手，從零開始」。

1989年，李中芳從臺大畢業後回到釜山教書，與王賢國的姐姐與姐夫成了同事，也因此與王賢國再度重逢。李中芳笑說，「我們是冤家路窄，國中時他弄壞了我一只錶」。兩人從冤家變親家，只是婚後沒有蜜月期。李中芳滿足於教職，對餐飲毫無興趣，然王賢國堅持要在光州創業，雙方爭執許久；為了孩子，她妥協了。

1997年，經過多年琢磨，王賢國終於在光州開了「泰和飯店」。「剛開始真的不順心，我不知道如何招呼客人，還好他很會帶客人，他教我，我也去別家餐館用餐觀摩」。李中芳說，最辛苦的是碰上金融風暴，苦撐了一年半，景氣回溫，生意才逐漸好轉。美伊戰爭期間，從阿拉斯加調來的美軍部隊，則成了他們家的常客，適時填補不景氣，而李中芳一口流利英文，正好派上用場。

就在生意趨於穩定之際，孩子日漸長大，為了子女教育，他們考慮換環境。「小孩開始和我們講韓文，我們覺得這樣不對」，加上僑校水準不比往年，本著與父母同樣的理由，結束經營了8年的泰和飯店，於2005年1月二度來到臺灣，這次是舉家遷臺定居。

夫妻愛裡合一，開發逢香味

來臺後，本來想繼續賣中華料理，但臺灣的中餐競爭激烈，讓他們猶疑許久，這時意外發現當時韓國正夯的營養石鍋飯，臺灣還沒有，於是轉而開起韓國餐館。敲定「賣點」之後，王賢國再次發揮他白手起家的功力，開始學做石鍋飯。有半年時間三餐以石鍋飯為食，7月選定餐館現址，10月即開張。名為「逢香」，係取自王賢國雙親之名，十分貼切，也是感謝父母幫忙照料子女，讓他們無後顧之憂。還要感謝在臺中達美樂服務的大哥，從旁協助與策畫，讓他們得以在最



兩人將韓國正夯的耙香鍋飯引入臺灣，並改良口味，受到饕客喜愛，成了臺灣第一鍋。（攝影／彭玉婷）

短時間內了解臺灣市場並即時採取變通。

雖然沒取得學位，經過化工系3年洗禮，王賢國有著極執著的研究精神，尤其在食材配方上，鑽研至深。米飯由10多種雜糧組成，高湯用大昆布與紅棗熬煮8小時，每種辣醬配方都不同，單單辣雞醬就用了22種天然材料；不只烹調費工、費時，材料成本又高，這讓李中芳忍不住嘮叨，「她常罵我太龜毛，沒辦法，這是我的個性。不管做哪一行，良心最重要，我用心在做，材料要用最好的。我把它當成事業經營，不在意眼前利益，而是著眼於未來；今天的辛苦，以後會有回收」。現在的口味讓臺灣人與在臺韓國人都讚不絕口，可是足足花了將近兩年時間研發。很多客人為了那一口飯而來，尤其韓國人以米食為主，不能一天不吃飯，往往來吃一頓，外帶五鍋飯。

看來王賢國還真有幾分化工工人的天分，只是不在工廠，倒是在廚房裡發揮極致。每天頂著42℃高溫，為了開發獨門的耙香石鍋飯，他累到



大學的僑生名額有限，能考上臺大者都是當地學校成績最優異的。圖為李中芳（右3）與同在臺大就讀的韓國僑生們攝於校門口。



大學同學們都很捧場，選在逢香石飯舖開同學會。圖為同班同學徐薇與李中芳攝於店裡，2006。

起不了床，曾經想放棄，但憑藉一股「我想做很好吃的東西給大家吃」的信念，他熬了下來。這讓李中芳回憶起在光州時，王賢國一度身兼外送員，最多時一天要送7、80家，忙到連大門都沒進，在門口取了外送桶即出門，「光州的冬天，冰天雪地，凍到不行！他很吃苦耐勞，我很佩服。」她看了心疼，也自覺心酸，生意冷清時不免陷入絕望，直到有一晚，兩歲多的小兒子喊著「媽媽！媽媽！」，這再平常不過的兒語讓她驚醒，「我忽然覺悟了！我還有寶貝兒子，還有希望，我要好好鼓起勇氣面對現實，即使只來一個客人也要好好招呼」。這時她才真正認命，不再消極接受，而是樂觀以對。

創業哲學無他，就是要吃苦

不同於一般韓國石鍋拌飯，他們的石鍋飯採高壓方式、於12分鐘內將生米煮熟，一來保持米飯的Q彈，二來保留更多養分。為了開發臺灣第一鍋，他們投資不菲，每只小小的壓力鍋造價要5千臺幣，可見夫婦倆對品質之堅持。他們用心創新的美味，逐漸在饕客圈打響名氣，邁入第五年，有很多人主動探詢加盟，均被婉拒。得知王品集團戴勝益是中文系學長，直說要向王品看

齊，學習其經營理念，希望也能找到志同道合的朋友，一起打拼。除了堅持品質，王賢國創業的第二個哲學是慢慢走，「不要想一步登天。臺大畢業有光環，不代表畢業後到社會就會發光，真要發光，要能吃苦。」當然，年輕就是本錢，他鼓勵學弟妹們20歲時多方嘗試，30歲創業，40歲就能開花結果。

王賢國的大哥、二姐，李中芳的姐姐及姐夫、哥哥都在餐飲界，兩家人跨足臺、韓，儼然是個未來的餐飲世家。而他們選擇來臺灣開展夢想，「這裡是我的戰場」，王賢國堅定地說。兩人都認為在臺大所學習的研究方法和所養成的人生態度對事業大有幫助，尤其「我們有勇氣走自己的路，都是拜臺大自由風所賜」。不過，王賢國也強調，臺大是臺灣最好的大學，但並非世界第一；臺大人如想創業，有三要：要能彎腰低頭，要專注，要將眼光放在未來。總之，要懂得謙卑，能謙卑，就有自在與喜樂，源源不絕，成為動力，驅策你不斷前進。

工作之餘，兩人常陪小孩逛校園，告訴他們這是爸媽的母校，小孩投以超佩服的眼神說「哇！你們念這麼好的學校。」他們都以臺大人為榮，也要臺大以他們為榮。☺

王賢國 & 李中芳小檔案

王賢國，1966年生，臺大化工系肄業。1997年在韓國光州開設泰和飯店，2005年到臺灣創業，在臺北四維路開設「逢香石飯舖」。研發以角閃石壓力鍋烹煮雜糧米，賣起臺灣第一道耙香石鍋飯。

李中芳，1967年生，1989年臺大外文系畢業。畢業後返韓任教於釜山華僑中學，與王賢國結禱後辭去教職，夫妻同心合力創業。