



←蔥油餅是祥鈺樓不敗的招牌。幾經波折祥鈺樓又重新開幕。



朱金鴻堅守老味道老顧客老員工的祥鈺樓



朱金鴻是祥鈺樓餐廳的靈魂人物。

在高雄一提到江浙菜餐廳，腦中閃過的非祥鈺樓莫屬，背後的靈魂人物就是在餐飲圈打滾超過一甲子的朱金鴻。祥鈺樓開業至今三十五年，先後遇到非典（SARS）和新冠（COVID-19）疫情，總共三度歇業，最近才又第四度開門營業，寫下台灣餐飲史上的一項傳奇，而他與員工之間有如親人般的感情，也立下勞資和諧關係的典範。

SARS 禁止內用首度關店退休

朱金鴻一九三九年出生於蘇州，今年八十四歲。他在只有十歲時，就隨著父親朱鰲度和一票廚藝好手到台北，在空軍新生社為美軍顧問團服務。不久大陸淪陷，父親回不去老家，只得開餐館謀生。朱金鴻在耳濡目染下，從小就熟稔道地江浙菜，十七歲就從外場做起，並學得一口字正腔圓的台灣話。

接著朱金鴻一家南下台南，最後搬到高雄鹽埕區開設大東園，再到君王飯店經營鴻錦樓，後來又移到七賢二路的白金漢飯店二樓開起了祥鈺樓，憑著傳統江浙菜與蔥油餅、臭豆腐打

響知名度。

不料二〇〇二年遇到 SARS，全台餐廳全面禁止內用，朱金鴻只好暫時讓祥鈺樓休業，並順勢宣布退休，前往美國與三個兒子團聚，打算含飴弄孫，就此頤養天年，享享清福。但他過不慣閒雲野鶴的日子，認為自己天生勞碌命，越忙才會越開心，不但老員工聲聲催促他回來，顧客也一直表示懷念蔥油餅、蘇式月餅的老味道。

屢關屢開打造高雄江浙菜傳奇

說起廣受老饕喜愛的祥鈺樓手工蔥油餅，一天可以賣出五百張，多層次酥脆餅皮內，扎實填塞鮮美青蔥，客人吃不過癮還預訂外帶；皮酥餡香，少油輕糖的朱記蘇式月餅，中秋檔期買客大排長龍，曾有一家醫院一次下訂單就是數千盒。

二〇〇五年朱金鴻又從美國回台另起爐灶，選在高雄八五大樓旁的三多四路原金喜樓舊址重新開業，由於客人大量回籠，生意做得順風順水，恢復到過去的高朋滿座，重新擦亮了招牌，也再度成為高雄江浙菜的代名詞。

不過，遠在美國的兒子不捨父親年紀大還要操心餐廳的管理，勸他結束餐館，一家人團聚，朱金鴻也一度動了心，在二〇一七年萌生退意，卻在員工動之以情下回心轉意。但二〇二〇年初，比非典更大的考驗又降臨，新冠肺炎攪局下，生意受到重創，朱金鴻仍苦撐待變，然而看不到盡頭的疫情，讓他萌生倦意，心真的累了，去年



許多客人吃到和朱金鴻成為朋友。

三月下了二度歇業的決定，忍痛一口氣遣遣所有二十多名員工。等到下半年疫情趨緩後，不死心的朱金鴻才又把老員工找回來重新開業。

一波波疫情襲來，一直等不到完全解封的好消息，祥鈺樓撐不住了，每月店租、水電、人事成本逾百萬，朱金鴻被迫向現實低頭，今年母親節檔期隔天宣布第三度歇業，並與房東解約，又到美國重溫天倫之樂，朱金鴻心想這次可能真的金盆洗手了。

老員工與老顧客呼喚重出江湖

但他終究敵不過老員工的溫情呼喚，不忍長期跟著自己的伙伴就此失業或各奔東西，朱金鴻決定再回台，找回二十多名老員工，八月十二日又拉起深鎖的鐵門繼續營業，不少老顧客聽到祥鈺樓重新開幕，都特地來看看已吃到成為老朋友的朱金鴻。

最難能可貴的是，在三度歇業期間，很多老員工沒有另謀出路，而是一直等著朱老闆回來帶領他們，而朱金鴻也是有情有義，一直幫資遣的員工繳交勞健保費用，盡一份老闆的社會責任，員工有向心力、老闆處處替員工著想，這樣的勞資關係著實令人感動。

朱金鴻說，他現在的身體沒問題，只要有工作就不覺得累，能與老員工一起為老客人服務，就是他最開心的事。

（記者／崔家琪）