

/ Text | Sammi
/ Photo | Tsang Hin Chung
/ Design | Bryan Tsui



不滅的 爐火傳承

成長是一個收集零件以圓滿自身的修煉過程。在張東正的成長歷程中，因著父母和領袖計劃的影響，擴闊了他對人和世界的想像，學懂以人為本，也學懂社會責任，把裝備自身的零件拾得滿滿。大學讀了商科，畢業後卻毅然走入廚房，執起鑊鏟。東正沒有忘記零件的啟示，在陌生的飲食領域上咬緊牙關，一步一步的走，至現時成為行內的年輕領袖。東正盼望自己能如蠟燭般照亮新一代，把中菜文化傳承下去。

”

食物為人們帶來幸福，

我為人們帶來食物。

“

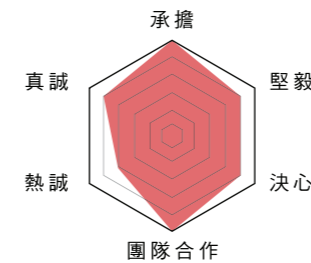
張東正

《香港200》領袖計劃成員（2009年）
香港青年廚師協會幹事及前副主席

想像未來
帶來決心

「你希望80歲的自己過得怎樣？」臨近大學畢業之際，一位師兄問了東正這個問題，令東正認真反思過去、探索前路。師兄的問題一直在他的腦海縈繞，終於浮現出一個畫面：「我想自己80歲時可以聽見孫兒對朋友說：『不如去我爺爺的餐廳吃飯，爺爺的炒飯很可口。』」於基層家庭成長、大學主修工商管理的東正，想找一個自己舒服、喜歡的方法成就人生。於是，他沒有跟隨主流路向，找份薪高糧準的銀行工作，而是下定決心加入飲食行業。

做飲食，有人會選擇開餐廳當老闆，東正卻選擇當中菜廚師，「因為想要做得好，就先要了解自己的食品。」抱著一份「back to basic」的心態和捱苦的準備，經大學宿友搭路，聯絡上著名酒樓的師傅，「沒想過幾天後真的收到電話。」卸下大學畢業袍，不穿西裝領呔，套上白色廚師服，東正踏入廚房，由「紅褲子」（學徒）開始做起。



自我評估





第一塊零件：

一份生於潮州家庭的家國情懷
與社會責任

東正對傳統中菜有情意結，「或者與我成長於潮州家庭、媽媽常煮潮州菜有關。」東正一家六兄弟姊妹，他是年紀最小的「孺仔」，常常賴著媽媽。有年張媽患上關節炎，東正看她抵著疼痛還要為家人準備飯菜，便主動跟著媽媽去街市買菜，回家後跟入廚房幫忙準備，「要煮八人分量的飯菜並不容易。」

那時東正年紀小，甚麼都覺得有趣得意，誤打誤撞下，煮菜成為他最大興趣之一。除此之外，他也喜歡閱讀，醉心鑽研中國文化，這該算是張爸的功勞。小時候，東正不時從爸爸口中聽到關於家國的故事，因而建立起身分認同感。張爸來自潮州，他教導東正以社會為先，東正銘記在心，「爸爸曾因工傷導致無法工作，家中經濟拮据，需要領取綜援。捱過一段苦日子，但當經濟環境稍為好轉時，爸爸便立即停領綜援，自力更生。」這段經歷，對東正而言是一次身教，教懂他不是凡事都以自身利益為依歸，也該想想社會。

第二塊零件：

擴闊對人與世界的想像

中學時東正被同學推舉成為學生會主席，「那時從其他成員口中聽到青協的《香港200》領袖計劃，他們說得著良多，又有機會去北京交流，我便經老師推薦下報名參加。」到北京交流是計劃的一部分，家國情懷早已植根東正心底，踏足國土卻是首次。在北京嚐到不同正宗中式菜，東正初次感到「民以食為天」，從飲食文化中找到自身與家國的聯繫。首次跳出學校、跳出香港，目光投向世界，「那時真正感受到世界原來很大。」

從北京回來後，東正的世界觀起了轉變，「了解世界之大，同時發現原來世界距離自己很近。」東正在領袖計劃的訓練營、工作坊及講座上，聽過成功人士分享，又與不同背景的社會領袖交流，計劃完結之時，得到一塊寶貴零件，「人，是我在這裡得到最好的東西。」由一個人，跳至200人的群組中學習，東正親身體會了一個重要理念——「團隊合作」。「這個看似老生常談的技巧，的確需要機會和場景訓練，至今我在廚房仍活學活用。廚房工作講求團隊合作，由洗菜、切菜等備料工作，以至拿起鑊鏟烹調，每一個崗位都很重要，不能看輕，需要多欣賞，這也令我做好每一個崗位。」

從人與人之間產生的不同化學作用，東正從前輩和導師身上看到愛心與關懷，在心裡埋下一顆種子，「他們是我最先接觸到的領袖之一，全部都律己以嚴，待人以寬。回想起來，當時也受到不少啟發。」當上廚師後，東正本著以人為本的精神，有如當日導師以愛心對待每位學員一樣，用心煮好每一道菜。

第三塊零件：

走入廚房
從忙碌中挑戰自我

東正入行前，以為師傅嚴厲，只要犯錯就會立即開口大罵；入行後卻發現師傅總是苦口婆心，甚至勸喻他不要做這一行捱苦。東正卻覺得，不論在任何行業打滾，只要沉著應戰，總能做出成就，只是過程中必須吃一點苦。「很多人覺得中菜師傅粗魯，說話大聲，其實是因為廚房嘈吵，所以他們需要大聲才能溝通。他們其實都很有愛，很有耐性地指導我們。」

曾經清早7時回到廚房，一直工作至晚上10時，即使中間有「落場」時間，東正仍難抵疲倦。「始終讀商科出身，起初會有不適應，現時身體已經開始出現職業病。」不過，東正依然享受工作時挑戰自己的感覺，「不斷處理菜式絕對是一項挑戰。」終於，東正由學徒進階成為香港青年廚師協會副主席，擔當領袖的崗位。他一直沒有忘記爸爸的教誨，以及在《香港200》中的得著：社會為先，以人為本。東正以傳承者的角色，接觸有志成為廚師的年輕人，將自己從前人身上吸收到的東西，交棒給下一代。「傳承是一種態度，好像起樓一樣，中菜是一棟未完成的樓宇，我在現有的五層裡學習，吸收後再在原有的樓層上加建層數。現時很多菜式做法已經失傳，需要有人承接下去。」



以人為本
擔起傳承責任

比起個人成就，東正花更多心力為社會、行業付出。問東正這種責任感從何而來，東正說：「源自選擇。」東正記得聽過成功人士的分享，「他們出生的那個年代沒有選擇，如今社會開放，有更多可能和選擇，自然會思考自己到底想做甚麼。」東正重新審視成長階段中所得到的零件，總結出四樣對自己最為重要的東西：「人、食物、社會、國家」，然後按著這四大元素作決定，因而知道要背起一份責任。

現在的東正是一位年輕領袖，在他眼中的領袖並不是偉人，而是一種精神，「領袖可以影響到身邊人，帶領跟隨者向前行。」他又以蠟燭形容，「有如那一點火光，可以照亮他人。」

有別於大眾想像，東正口中的領袖充滿愛與關懷，「因為要成為領袖，必先用心與人相處。」東正帶著一份相信自己的力量，帶領團隊在中菜界燃起一枝蠟燭，準備以一點火光，在多元飲食文化的香港，為中菜文化創出一片新天地。



拍攝場地——青協領袖學院【咖啡廳】

學院營舍大樓地下設有「添飲咖啡館」，咖啡館設計簡約優雅，是文青控的必到角落。

了解更多 → P.56