

生涯規劃——逆境自強(IV) 《煮場爭霸》黃亞保 逆境磨練的廚神

無綫節目《煮場爭霸》的中菜代表黃亞保憑一雙巧手炮製功夫菜式，令觀眾大為讚嘆。小時候從越南偷渡來港的保哥，在艱苦困境中成長，沒有最佳食材，卻迫出無窮的煮食創意。保哥八歲立志做廚師，全靠一份熱愛由低學起，升至總廚甚至老闆，他含淚感激太太無怨無悔照顧家庭，才能使他的事業有成就。

兒時過難民營生活

現年 39 歲的黃亞保，本身是越南華僑，擁有招牌肥嘟嘟身形，外形感覺非常親切。他小時候隨家人由越南偷渡來港，經歷過困苦的難民營生活，至今仍歷歷在目。當年保哥一家坐着舢舨船漂流來港，船不幸觸礁，全靠爸爸幫忙潑水，救活了一船人。保哥一家獲政府安排住在大鴉洲如豬棚一樣的地方，三餐食物只有餅乾和煉奶，為了健康及飽肚，保哥跟爸爸通山走找食材，或到海邊撈魚。保哥笑說：「好像野人一樣生活，如果你不會這些技能，就必死無疑。」後來入住難民營，營中不少人因長期被困而情緒壓抑，經常有打鬥和縱火事件，保哥至今仍猶有餘悸。

讀書不成愛下廚

雖然生活環境極差，讀書時又被同學取笑「越南仔」，但保哥從沒有埋怨父母，他師承爸爸的廚藝和家教，又學會不錯的英文。「爸爸從不讓我接觸煙酒，令我跟同行有點格格不入。如果當年我又煙又酒又白粉的話，相信黃亞保早已一敗塗地。」保哥來自廚師家族，在爸爸指導下，八歲已經立志當廚師：「我寧願在廚房站一整天，也不願提筆一分鐘。考入正統學校讀中三，可惜學業追不上，但中三至中五期間，我會主動去家政室上課，食物的氣味、煮食的動作和試食的感覺，令我非常着迷。」

後來，老師推薦保哥考入中華廚藝學院，在 300 人之中爭取十個名額。「我問院長為何選上我，她說見到我的眼神，覺得我很有心，我曾幫志願團體開糖水店，又為教會家庭下廚，這種對食物的分享，感動了校方取錄我，我真的非常感激。」保哥在中華廚藝學院完成初級、中級、高級及大師級課程，成為該校第一位修畢四個課程的學生。後來由學徒做起，到成立中菜餐廳做老闆，一步一腳印，完全來自保哥的熱愛和勤奮。

為初戀太太流男兒淚

保哥成功背後，他的初戀太太 Rebecca 絕對功不可沒。提到太太為家庭全心全意的付出，保哥自責得流下男兒淚。「感激太太將家庭打理得很妥當，她教小朋友等我下班回到家後，就立即擁抱我。正正因為她，讓我可以毫無顧慮往外闖。這些年，我欠太太一個旅行，記得長女出世後，我連續忙了幾個月，有次我抱起女兒，她竟一手推開我，認不出我是誰，那一刻真的很自責。十多年來，我放到家庭的時間真的不夠，希望將來盡量抽時間，陪伴孩子成長。」

親愛的同學們，黃亞保一步一步成為中菜餐廳老闆的故事，對你生涯規劃帶來甚麼啟發？請寫下 50 字來分享您的啟發。（分享佳作，可獲得精美禮品乙份）

疫情下 求存

曾在逆境中掙扎求存，保哥跟香港人一樣面對疫情帶來的困難。「過去的香港很多事情不如人意，想跟年輕人說不要緊，有危才有機。以往的大廚，如今做即食饅包，絕對被嘲笑是倒楣，但我不覺得有問題，只是馬死落地行。既然當前環境差，就要硬着頭皮面對，生活不要怕蝕底，別人會記得，將來有機會就想起你。」

