

# 早年來港打拚 煮出美麗人生 印裔侍應變老闆 「感激香港給我機遇」



我家在香港2

「香港對每一個人來說都是機遇，我愛香港，這裏就是我的家。」在中環經營意大利餐廳的印度籍男子Borendra Senapati（簡稱Sena）自豪地說道。

現年58歲的Sena出生於印度，在24歲時懷着對美好生活的渴望，到香港追尋夢想。來港不久，他就被港人勤奮和靈活變通的「執生」精神感染，由低層做起，四處兼職幫補家計，還利用餐廳兼職的機會，不斷偷師學習廚藝，由侍應變主廚，繼而做老闆。他先後在西營盤和中環經營餐廳，廣受食客歡迎，更不乏城中名人捧場。來港34年，Sena憑着努力，夢想成真。他感激香港給他機遇，亦對香港充滿信心，即使在疫情最艱難時期，也不惜工本堅持開店，如今每日顧客盈門，令他更堅信香港的未來會愈來愈美好。

大公報記者 盛德文、余風（文） 盛德文（圖片、視頻）



Sena簡歷：

姓名	Borendra Senapati
年齡	58歲（1965年出生）
來港年份	1989年
國籍	印度
職業	意大利餐廳老闆及廚師
餐廳分數	4.7分（最高5分）

▲ Sena（左）和Chris（右）父子，在香港打出了自己一片天地。他們表示，對香港未來充滿信心。



掃一掃 有片睇

1989年，24歲的Sena在朋友介紹下，懷着對美好生活的渴望和夢想來香港找尋機會，「因為在印度很難找工作，而香港是國際大都會，有更多更好的機會，可獲得更好的回報。」

## 被港人靈活變通精神感染

來港後，Sena四處尋找工作簽證的機會，嘗試找一些餐廳，煮拿手的印度菜。在簽證將到期前一日，Sena終獲得印度駐港總領事館前台接待員的工作機會，惟收入微薄，他表示，「當時的月薪僅1800港元，難以應付房租和生活費，只好四處在附近的餐廳做兼職幫補生計。」

不久，Sena就被港人靈活變通的「執生」精神所感染，在兼職做侍應和幫廚時「偷師」學藝，「當時兼職的餐廳既有中、西餐，亦有印度菜，令我學到好多不同的烹飪方式。」經過數年的歷練，Sena自學成廚。

## 黑暴加疫情 事業曾受重創

1998年，Sena離開領事館，先在坪洲一間餐廳做侍應。有日客人多，老闆問他可否入廚掌勺幫手？他當即表示無問題。經試菜後，老闆非常滿

意，自此，Sena由侍應變主廚。

此後數年，Sena輾轉在多間不同的餐廳任職廚師，更曾在尖沙咀一間酒店做行政主廚，負責三個廚房，包括主廚、中菜和甜品部，「其中一個廚房在樓上，整晚要不停來回跑，非常辛苦。」

2012年，Sena獲西營盤高街一家意大利餐廳聘為主廚，餐廳老闆是在港從事貿易生意的意大利人。開業前，他更隨老闆到意大利專門學習傳統意大利的烹飪方法。餐廳開業後，因廚藝地道了得，廣受食客歡迎。次年，Sena更成為餐廳合夥人，有了自己的事業。

不過，隨着2019年爆發黑暴，本港的營商環境遭重創，創辦人把餐廳轉讓予Sena後便返回意大利；不久，餐廳亦被迫結業。

一直堅信在香港經營特色餐飲大有可為的Sena，在2020年7月，無畏新冠疫情，與一名香港友人合夥，不惜落重本在中環威靈頓街的高級商廈租下1700多平方呎的樓面，重開老店，Sena負責主廚，他的兒子則負責樓面工作。

Sena表示，在中環開餐廳，需要很多資金和面對許多問題，除了每月不菲的租金外，還涉及許多支出，如水、電和人工，「我將所有的錢都投入餐

廳，有近200萬元。為了將餐廳營運下去，我和妻子還向銀行借了近100萬元，用來支付店租和員工薪金等費用。」

即使在疫情最艱難時期，全日只得兩名客人，Sena仍堅持每日營業，「我只想應該如何做到最好？用最好的食物奉給客人。」

## 「我相信香港未來一片光明」

彩虹總在風雨後出現，隨着年初香港通關復常，Sena終守得雲開見月明，生意漸入佳境。他表示在內地及香港政府的協助下，香港快速復常，餐飲業生意額更是節節上升。

由於餐廳靠近蘭桂坊，每日都顧客盈門。不少來港的自由行旅客和很多港人都愛吃意大利菜，生意非常不錯，「有時客人多到連行都困難。」

他坦言有近六年沒有回印度，母親已年近80歲，打算在農曆新年停業一周返印度探望母親，「餐廳不能停業太久，因為會有很多客人找，我不能讓他們失望。」Sena對當初不惜重本重開餐廳毫不後悔，「因為我一直相信香港始終都會復常，未來一片光明。」



堅定不移

▲以港為家的Sena，面上永遠掛着笑容，即使面對黑暴及疫情的打擊，仍堅信香港一定會回復過去的光彩。



打成一片

▲不少光顧餐廳的客人都與Sena成為朋友。



始終如一

▲Sena對意大利菜有着特別的感悟，堅持每日用天然發酵麵粉及手工搓麵的方法打製意粉、意麵。



高朋滿座

▲Sena的意大利餐廳十分出名，影星劉德華等都是座上客。

## 「香港是我家 很安全自由」

### 落地生根

「我們全家都很喜歡香港，這裏很自由，亦充滿機會，香港令我認識了很多朋友。」在1990年成為港人的Sena表示，92年在印度結婚，妻子在港工作多年，兒子Chris生於1997年，是地道的港人，父子合力打拚，全家在港樂也融融。

「我叫Chris，在香港出生，今年26歲，香港很安全，我很喜歡香港，香港人很Nice。」Chris用半鹹不淡的廣東話說道。

生於1997年6月1日的Chris，是在港第二代印度人，父子分工合作，Sena負責主廚，Chris負責樓面，掌管整個餐廳的運作，由服務客人、餐廳會計、推廣，以及對外社交媒體和網頁設計，均由他「一腳踢」。

## 多種族共融 營商環境佳

生於斯長於斯的Chris表示，香港不僅是國際自由貿易中心和港口，還是一個多種族共融的大都會，「這裏融合了中國、印度、巴基斯坦、美國、歐洲等不同國家和種族人士，任何種族都受歡迎。香港營商環境非常好，每日都有新機遇，不少國際大型機構都樂意在此投資，不止是飲食業，各行各業都充滿機遇。」

他表示自己與回歸後的香港共同成長，因為在港出生，對香港感情特別深。早年在外國讀書時，仍十分記掛着香港的美食和風情，如：街頭小食、燒賣、魚蛋等，「我們全家都以港為家，從無想過會離開這裏，希望能在香港發展自己的事業，藉着餐廳工作，認識更多朋友和顧客。」

## 堅持煮傳統意菜 多名人捧場

### 敬業樂業

Sena對意大利菜有着特別的感悟，自西營盤創業至今，堅持以傳統意大利家庭菜、食材，以及產自意大利的酒水奉客，非常執著，即使印度菜也做得很好，也絕不兼做印度菜，可說是「從一而終」。

此外，Sena不時在意大利的菜譜中發掘出新菜式，並堅持每日用天然發酵麵粉及手工搓麵的方法，手工打製意粉、意麵，烹製的意粉和麵包，滿口麵香、彈牙且有韌性，廣受食客歡迎，當中不乏名人，包括：梁愛詩、陳茂波、劉德華、林家棟等。

## 香港有約62萬非華裔人口

### 話你知

香港是多元化的國際大都會，特區政府一直以來致力建立關愛共融社會，關注少數族裔人士在港的生活情況，全面提供支援，讓他們享有平等機會。據政府統計處今年2月發表的人口數字顯示，至2022年底，香港人口臨時數字為733.3萬人。另據政府2021年6月的人口普查數字，全港人口中約有62萬人為非華裔，較2001年大幅上升近28萬人。

少數族裔在香港歷史悠久，視香港為家。他們普遍自力更生，勞動參與率較高。政府在去年2月的人口統計顯示，少數

族裔男性的勞動參與率為79.9%，較整體人口的69.7%高出1成。

港區全國人大代表、立法會議員陳勇此前表示，香港一直是「只要努力就會成功」的國際大都會，少數族裔在香港的各行各業都有不俗的成績，他們數十年留港打拚、生活，足以證明香港社會「處處有機會」。他說，少數族裔能力爭上游，土生土長的香港青年一樣可以做到。

立法會議員顏汶羽指出，香港機會處處，無論是年輕人或少數族裔人士，只要有心，肯堅持、肯嘗試，必然會有向上流動的機會。

## 機電署揚威發明展 港創科成果獲肯定

【大公報訊】發展局局長甯漢豪昨日（23日）撰寫網誌表示，發展局轄下的機電工程署（機電署）一直為各政府部門提供一站式的機電工程服務，亦與不少大學及科研機構合作，擔當「創新促成者」的角色，支援各政策局和部門物色及應用合適的機電創科方案，以改善服務和提升效率。機電署在今年的日內瓦國際發明展獲得23個獎項，為歷屆之最，成績令人鼓舞，甯漢豪指署方的創科成果和努力獲得充分肯定。

日內瓦國際發明展是全球發明界的年度盛事之一，國際專家評審團來自40個國家和地區約1000項發明進行評審。在今年第48屆的發明展，機電署共獲頒23個獎項，包括1項特別獎、3項金獎、7項銀獎及12項銅獎。

網誌引述機電署總工程師（數碼科技）李子傑表示，2018年，署方制定五年策略計劃，推進「機電2.0」數碼化旅程，為政府部門提供數碼化

機電工程方案。機電署於2018年推出「機電創科網上平台」，支援及促成政府應用新科技優化服務，支持智慧城市發展及實現碳中和。平台設立至今，共收到超過1100個創新科技解決方案，460多個創科願望，成功配對180多個試驗項目，包括提升升降機安全的項目、電力供應系統的實時健康診斷，以及其他支援香港發展智慧城市的項目。



▲機電署在今屆發明展一共獲頒23個獎項，為歷屆之最。

## 新一輪青年初創實習計劃提供200崗位

【大公報訊】民政及青年事務局今年與數碼港管理有限公司和科技園公司合作推出新一輪的青年初創實習計劃，為18至30歲青年提供融會理論與實踐的機會。參加者可到本地初創企業實習3至6個月，並可參與行業領袖分享會、大灣區考察、創業體驗活動等。

計劃在2021年以試點形式推出後大受歡迎，今年恒常化並擴大規模，共提供200個實習崗位，涵蓋數據分析、軟件工程、市場推廣等，每個崗位獲政府資助每月最多10500元薪酬。

23歲甘穎怡在攻讀營養與食品科學技術碩士課程期間參加計劃。她獲聘到科學園一間食品科技公司擔任研發助理。甘穎怡稱，植物肉是較新的概念，課堂

上相關內容只有一兩頁講義，不會教你使用什麼機器、有哪些製作步驟、如何應用等。但在實習期間，她認識了不同種類的植物組織蛋白，也學到加入不同材料後它們的反應，以及把它們製成不同食物的可能性。

公司負責人張保坤表示，希望實習生有機會認識整個生意模式，包括有什麼考慮，有何風險因素，如何實行商業計劃，如何把產品推出市場，如何進行研發等。

民青局副局長梁宏正表示，本屆計劃共收到逾4500份申請，其中以人工智能、金融科技和數碼娛樂等職位最受歡迎。當局未來會研究為參加者提供不同培訓、考察和創業活動等。



▲張保坤（右）向甘穎怡分享初創企業營運之道。