



←鄭楊慶大病後開始茹素。  
→重金裝潢的京享蔬食百匯餐廳。



# 茹素找回健康 鄭楊慶推廣蔬食餐飲

高雄萬豪五星級酒店日式料理，商業模式大轉彎，改為全台最大的蔬食餐廳，幕後最關鍵的推手就是華人慈濟志工鄭楊慶。為何有如此大的願力完成不可能的任務，他說，一切都是受到證嚴上人救地球及減碳理念的因緣感召，「人人吃蔬食是最佳的途徑，不僅能護生，還能吃出健康」。

## 煙酒檳榔不離身 驗出舌癌第三期

鄭楊慶白手起家，從事石材業逾四十年，事業有成還被業界譽為「石材大王」，因為工作職場「博感情」的陋習，他幾乎是煙、酒、檳榔不離身，三十幾年來爆發過二十次的急性肝炎，十一年前發現說話時舌頭不靈活、疼痛、吞嚥不順而就醫，被檢查出舌癌第三期，癌細胞有可能經由淋巴蔓延全身，這個消息對他來說有如青天霹靂，心也涼了半截。

他方寸大亂，天天過得不踏實，一直胡思亂想，滿腦子負面思維，幸好前輩義聯集團總裁林義守，以過來人的身分開導他，鼓勵他換個心情，開刀後揮別不好的過去，迎接光明的未來，一語點醒夢中人，讓他重新燃起鬥志，接受醫生的建議決定動手術。

鄭楊慶切除了四分之一的舌部，剛開始講話有些含混不清，但健康基本上是恢復了。鬼門關前走了一趟，人生從此豁然開朗，也改變了他以往無肉不歡的飲食習慣，三餐改為素食，不再讓自己的身體成為動物的墳場。他說，蔬食凝聚了陽光、空氣、水的天然之氣，無形中也如同吸收了天地之氣，吃了身體當然更加健康。

## 天悅日本料理部門改為蔬食料理

兩年前，鄭楊慶與近百名慈濟志工於觀光景點的義大世界露天市集，展

開長達一星期的「行動環保教育車」推廣。在環保教育活動時，志工們必須連續茹素，但如何取得素食餐點卻是個難題，義大天悅飯店總經理連世



↑鄭楊慶致力推廣蔬食。  
←鄭楊慶(右)與令人懷念的義大天悅飯店總經理連世昌。



昌獲悉後，開始製作素食簡餐，並啟發天悅飯店增加蔬食項目的經營。

慈濟推廣的蔬食是少油、少鹽、無化學調味為主的健康料理，天悅飯店

蔬食簡餐推出後座無虛席，吸引不少老饕聞香下馬，連世昌驚訝之餘，才了解到素蔬食市場需求之大，近兩年來不停調整口味與菜品。

連世昌日前不幸過世，鄭楊慶為了完成他未竟的蔬食推廣行動，與高雄市開張的五星級萬豪酒店董事長張天吉商議，打算將原本九樓營運的日本料理部門，改為蔬食料理，但必須經過林義守點頭同意。

## 歷經生死攸關大病改變人生態度

萬豪酒店餐飲經營團隊以商業經營角度，分析蔬食市場客戶量能，並從餐廳營業面積中，估計散客與包廂等佔有率，以每日中午起的午餐，晚餐等營業時間，採用成本及獲利逐一精算，尤其是回歸到素食推廣的初衷，到食材健康走向與慈悲心靈培育等。

一切就緒後，京享蔬食百匯的企劃案逐層送到林義守桌上，最終拍板定案，林義守還指示不惜重金改變餐廳內部裝潢與餐具，五星級的蔬食高檔餐廳終於誕生。

面對當前諸多社會亂象與污染，人心浮動而無所依，鄭楊慶強調，治亂的良方只有以善念才能結善緣，也唯有如此才能促進人心祥和、社會平安。他個人的經驗則是，有了善的意念後，更加廣結善緣，結識了更多志同道合的朋友，也透過這群同道友人，希望更能拓廣善所帶來的效應。

鄭楊慶再三感恩地強調，歷經這一場生死攸關的大病，讓他對人生的態度、作法都有了迥然不同的轉變，更希望透過這些改變，盡力地讓社會大眾都能活得更精彩，而這些信念將是他永遠的志業。

(記者/崔家琪)