

閱讀分享：28C 董宥辰－意外中的料理（中學生網站 1070331 梯次 甲等，指導老師：李宜靜老師）

一●圖書作者與內容簡介：

作者從小立下志願要當廚師。一開始作者對料理的印象是媽媽精心為他準備的便當。在聯考放榜那上錄取育達商職，在此段時間內同時也參加省立高職的考試，因緣際會中上淡水商工。最幸運的是他成為那年全校倒數最後進入的學生，漸漸開始他的料理人生。後來進了知名的希爾頓飯店工作，努力了很久成為那裡的法國餐廳中的年輕主廚。最後為了精益求精選擇從頭開始，飛往法國，做最基本的工作，30 歲達到自己的目標後飛回亞洲開自己的餐廳。

二●內容摘錄：

- 1.我仍然相信自己可以透過食物來說話，我做出的料理，勢必會證明我在料理這條路上的堅持與用心！（p.75）
- 2.沒有實力，就沒有存在的意義。把自己化為一塊海棉，全心全意吸收所有的技藝。我面對現實，不好高騖遠，全心的把自己交給這個環境。（p.121）
- 3.我覺得如果自己很渴望在一個陌生的環境中生存下來，就像電影飢餓遊戲一樣，一定要有一項比別人強。初來乍到的我幾乎沒有任何競爭力，如果連全力以赴，咬牙苦撐都做不到，那就別玩了，肯定馬上被淘汰。（p.120）

三●我的觀點：

其實當初會選這本書算誤打誤撞，也對作者只有初步的了解而已，那時為了不讓國文沒成績，就隨便選了一本書。在開始閱讀前對於這本書沒有很大的興趣，甚至還覺得頁數太多不想讀了呢！一旦開始讀了後就有如陷入泥沼般一直期待書中內容的進度。沒想到作者也和我一樣在選科別時，對餐飲科沒有很大的抱負及期望，然而初衷是別的完全與食物沒有相關的科系，這點讓我感觸特別地深。從小我的家庭背景與作者沒有特別大的差異，家中各有一位很會煮菜的父母，而每當在看他們炒菜及調味都很令人崇拜，吃到盛盤的菜更是覺得幸福又美味。回想起當初懵懵懂懂進了高職的餐飲科，準備的第一個檢定科目為中餐，抱著既緊張又擔心不會過的心情去考，真覺得那天特別特別的煎熬，最終的結果出來顯示合格，心情是無法用言語表達出來的雀躍感，相較之下在這時候的作者正為了自己當下的目標打拼導致證照考了 3 年都沒考到，但他卻像是一個已經吸滿水的海綿，經歷的過程遠比我們這些在校的人多很多。讀到作者為了精進自己的廚藝而選擇拋下在台灣努力很久的主廚職位，也在因緣際會下認識他的師傅，進而跑到一個人生地不熟又語言不通的國家，這種精神是很多其實再努力的人都很難達到的境界，亦或許在他人眼裡，只要把握現在擁有的一切就好，根本不需精益求精，曾經在某些時候總會被自己的惰性給打敗，就拿讀書來說，明明當下有時間又覺得很無聊，不拿來看考科反而選擇玩耍和睡覺。反觀江振誠他能夠將書讀得很好，

也能在實習方面越來越進步，這點讓我反省到我的人生到底在幹嘛，人家在努力時，我在放鬆認為一切都來得及讀，這種僥倖的心態是用不了一輩子的。人們都說：「Time is money」意思是要將時間花在刀口上有意義的事物上，對於自己才是有收穫甚至得到心靈上的成就感，要靠無時無刻的我們在運作的頭腦。

江振誠的師傅對他說過：「我希望你凡事要做到完美，即使完美是不存在的」此番話我很喜歡，沒有所謂的一套標準，把事情做到最好就是完美，初來乍到的台灣人到知名的法國餐廳工作，當然只有被用異樣眼光看的分，正因為那是多少人擠破頭都很難進去的，而在裡面的每一位工作人員廚藝個個專精的很，做的事情都不一樣，所以最菜的江振誠只能做基本的削馬鈴薯、洗碗等，願意放下身段從零開始真的不容易。困難的是還得面對語言不通的困境，意料之中的事也給他自己一個能夠專心的理由。在每個失敗中找去經驗，並做即時更改學到遠比之前又多了許多，存下微薄的薪水，只為吃上知名法國餐廳料理，再做更進一步的研究。

作者說：初來乍到的我沒有任何競爭力，如果連全力以赴、咬牙苦撐都做不到，那就別玩了，肯定馬上被淘汰。少了人家的一步，就得用更多的時間去彌補，甚至要求能夠駕輕就熟，這樣的境界贏得的在未來很有幫助。

作者將自己變成一張白紙，打破既定觀念，無法在他人面前提供自己的知識，要以一個什麼都不懂的心態去面對他熟悉的廚房。拿掉成見，即使覺得不好吃的料理，不會想再碰的食物，都會因為法國人覺得好吃，而試著去接受，甚至重新品嚐它。只為了深入了解法國，了解的程度比當地人得多，後天的努力很重要，既然沒有人家的先天，就讓自己的毅力及努力去彌補，與人的差距也會隨之減少，這又是一件我們該學習的一件事。讀完這本書學到的很多，也打醒自己蠻多事情，沒有實力就沒有存在的意義，這句很白話也確實很深入人心。一個人存在世上，這一定有他能發揮所長的地方，將其發揮到極致，就是完美了。

四●討論議題：

- 1.如何能夠堅持到底。
- 2.莫忘初衷做事會更順利嗎。