

閱讀分享：201 鄭鈺澄－《初心》閱讀心得（中學生網站 1070331 梯次 甲等，指導老師：洪阿李老師）

### 一●圖書作者與內容簡介：

作者江振誠從小看著媽媽精心為他準備便當，他也認為做菜就是種幸福。他立志成為一名廚師，再跟他同年的同學們都在玩樂時，他卻用上課以外的時間跑去餐廳打工，在他二十歲時就成為了那家法國餐廳的主廚，在他二十三歲時飛到了法國拜米其林三星主廚為師，兩年後就成為了•法國米其林三星餐廳執行主廚，他秉持者喜歡做菜成功成為台灣最年輕的世界頂尖名廚，創造屬於自己的巔峰。

### 二●內容摘錄：

- 1.辛苦只是一段過程，牙醫咬，所有的星辛酸汗淚都吞入喉嚨，那一刻，畫作最自己在前進的力量。(P.122)
- 2.永遠都做最好的準備，最壞的打算。(p.86)
- 3.把自己畫作一塊海綿全心全意吸收所有技藝，面對現實，不好高騖遠，全心全意把自己交給這環境。(p.121)
- 4.不要忘記以前所學，而是進一部以過往所學為基礎，透過觀念的扭轉，發展出屬於自己風格的料理。(p.183)

### 三●我的觀點：

《初心》這本書講述了江振誠的成功歷程，而書名《初心》就是作者最想說明的「莫忘初衷」，在作者每次達到巔峰時總會告述自己，莫忘初衷。

作者從小喜愛做菜，因此夢想就是成為一名廚師，他為了完成自己的夢想，在高中時期就到台北西華飯店的法國餐廳打工，在他的同學們都還在玩樂時，他把一天時間當兩天用，早上到學校上課，晚上到餐廳打工，甚至在餐廳結束營業時，他還留下來練習，只為了讓自己的廚藝更加進步。二十歲時程為了那家法國餐廳的正式主廚。跟作者同年的人大多都還在讀書時，作者已成為了台完史上最年輕的法國餐廳主廚。作者覺得自己來到了巔峰，當他回首初心，他的初心是什麼？他想到自己喜歡做菜，現在他成為主除了，但他認為自己只是喜歡做菜而已。於是作者決定從零開始，他二十三歲時毅然決然飛到了法國，拜米其林三星主廚為師，卸下自己身為主廚的榮耀，再次成為一名學徒，一切從零開始，不會講法文的他，只好更努力的做菜，比別人認真努力學習，他的生活中只剩下做菜，為了能讓自己更加進步。作者北天都練到最晚，一個人待在廚房做菜，所有人都走了，作者還是在練習，直到累了，才把燈關了，回到餐廳的小倉庫中休息，而天還沒亮，他比所有人都起的早，在其他人到廚房前，他先是打掃廚房，還把一天所需要的食材和工具都準備好，然後再繼續練習等待其他人來。看完這本書，我真的覺得非常被俘作者，一個人怎麼可以努力到這種程度，如果說他是為了學會做菜，想成為一名廚師就算了，種電視他早就是一名主廚了，他還仍然這麼努力地練習，

指應為他西歡做菜想讓自己更加精進。

作者在法國米其林三星餐廳當學徒的這段日子，每天辛苦的練習，把淚水與汗水化為繼續努力的動力，很快地，兩年後他便成為了米其林三星餐廳的主廚，他的人生又一次地到達了另一個巔峰。但作者沒忘了自己得的「初心」，在三十歲他飛回亞洲，在新加坡開了一家自己的餐廳，他的餐廳沒多久後獲選為聖貝格勒里諾全球最佳我十大餐廳，在六年後獲選五十大世界最佳餐廳、亞洲前五大餐廳和新加坡最佳餐廳。而每當作者爬到了人生的高峰，享受著眾人的掌聲時，他都會提醒自己「莫忘初衷」，從當初一個喜歡做菜的高中生，再到國內最年輕主廚，法國三星餐廳最年輕主廚，最後成為世界知名廚師。不忘回到最初的原點，回想最原始對料理的執著，這也是為甚麼作者能夠不斷突破自己的原因。

作者每攀登上另一個巔峰時，總以莫忘初衷來讓自己歸零，讓自己回到原點，讓自己再次成為一塊辛海棉，有了吸取新知的動力，作者這精神便是我效法的楷模。

四●討論議題：

你的初心是甚麼？