

首場「鋼都文人匯」系列講座登場 主星主廚江振誠先生演講側記

／趙樂弟

本年度由中鋼集團教育基金會所舉辦的「都文人匯」系列講座，首場就是米其林三星廚師江振誠先生的演講，主題是「廚藝到創意世界的不斷挑戰」。

講表訂是五月四日下午三點，支援的志願者下午一點就到中鋼集團總部大樓B1國際會議廳集合，分配工作。結果不到兩點，就有多沒有報名的來賓到達現場。全場兩小時下，沒介紹半道美食，沒教全套料理技巧，沒到點滴有關美食的資訊。我整場屏息專心聆



▲江振誠先生(左)接受中鋼集團教育基金會張秋波執行長致贈紀念品。(基金會提供)

聽，低頭振筆疾書，我聽到的是一場精關的「奮鬥哲學，這更勝於我期盼的美食演講。」

於江振誠先生從小到大的廚藝養成，乃成就唯一華人的全球百大名廚，背後歷程我「GOOGLE」一下就一清二楚，不須我在此言，演講中令我佩服的地方很多，就我在現記錄歸納如下：

一 凡事從零開始

的「歸零哲學」就是常常保持「初心」，保單純的快樂。譬如，如何開心、完美、漂亮一條魚？每個不同的階段都在歸零，不斷從頭開始。他說：登山的人，不是征服了山而是征服了自己。

二 計劃性的成功

先生在工作時有兩本工作筆記，一本是錄自己上班的工作內容；另一本是記錄他直上司的工作內容。譬如他的主管每天中午二點要燉牛肉湯，那麼江先生會在十一點就他準備好燉牛肉的材料，他會花一·倍的間把自己工作做好了以後，再花卅分鐘去搭並完成主管的工作，然後慢慢地，終於有一江先生取代這位主管的職位，這也是他能在五歲時，就當上了南法米其林三星主廚的主要原因。

三 如果我能做到最好，為何不是現在？

四 社會責任

先說即是個師也傳正的置於他始考社責、會益牛人教：他為灣教對師養是夠，為校有季的菓食十的道食的色食的點。一慶臺的道臺要屬臺自的道就是己家。此，江生一目，要手纂堂飲辭

五 成功的特質

先說除長，看件是生來。此給輕歸了個功特。一、情——自「程」標「先」一「成」目。二、信——律「要」自「重」做事等熟以「就」了「信」三「祝」未的劃看的「策」的「己」思下步做「麼」四「續」方「斷」努力。的「方」技、不地「學」、努力；做一與做一「次」果不「樣」。上「我」這「擔」忘之「在」後「忙」作「筆」。能盡「整」但「卻」精「重」，連像「這」逾「稀」老「家」了「深」感，想必「年」的「來」，該「更」用「窮」！