



陳鴻精選5道人生菜單 與學子同歡

撰文／王紀青
攝影／張世雅

「阿鴻，上菜囉！」

作家、美食家陳鴻，應中鋼集團教育基金會與聯合報邀請到台中市立龍津高中，以「鴻食代—才藝美少年養成記」為題，將他25年來親手烹調的一盤盤好菜化成五句經典



↑陳鴻（中）邀同學合組龍津高中五月天。

陳鴻有多紅？Call out學生媽媽來證明

陳鴻演講過程不停討拍（要求鼓掌），Q A時要學生說出「對鴻哥的感覺」，當場出題考學生他所講的金句，還call out採訪學生阿嬤認不認得阿鴻？童心未泯的他與學生打成一片，氣氛high爆，散場後學生大排長龍輪流跟鴻哥合照，看得校長、老師笑呵呵，猛誇「好棒的演講！」

「每個人都有15分鐘紅的機會，機會要靠自己爭取」，鴻哥讓學生紅的機會就是考金句，只要舉手搶答說得出任何金句者，就送一本他寫的書「鴻食代」，大家爭相上台搶答，有的腦筋一片空白，有的一字不漏說出正確金句，製造不少笑果。

「對鴻哥的感覺」，普遍都說很高，也有的說「還好」，還有學生創意十足地立馬用Hip hop（嘻哈）唱跳「見到你，我很開心，遇

「金句」，一場不像演講的演講，讓學生細細品嘗不落俗套全然落實在生活中的一場生命教育，「金句」美味更讓學生獲得滋養身心的豐盛饗宴。

被譽為「亞洲美食天王」的陳鴻，曾以「阿鴻上菜」電視烹飪節目紅極一時，高超的做菜手藝加上高挑俊帥的外表，不僅是帥氣殺手，更讓他紅到中國大陸、日本及新加坡等地，常技壓群雄，獲勝無數。

「別人是18歲就當練習生，我是30歲才當才藝美少年」，保養得宜，風采翩翩的陳鴻說，他就是喜愛



↑和同學互動熱絡，陳鴻笑到並軌。
見你是我萬分的榮幸」，鴻哥沒料到有這招，笑到合不攏嘴。

為了要證明自己以前很紅，鴻哥請學生打電話call out給阿嬤或媽媽，由鴻哥親自採訪對方，結果不是「您撥的號碼無人接聽」就是「您的電話將轉接到語音信箱」，鴻哥不氣餒，繼續找其他學生打，終於找到一位學生的姑婆和另一位學生的媽媽，兩位婆婆異口同聲說「阿鴻上菜，有夠厲害」，全場歡呼，原來鴻哥真的是媽媽那年代的型男大主廚。

烹飪，即使出道得晚，也要好好地把這個角色演好，至今已超過25年。

菜單1：感覺不會騙人

他表示，高中生即將面臨考大學，要知道自己是否適合當醫生、機械工程師…，而不是只為配合社會價值觀或家庭期待：「人生在找什麼？找自己的位置而已！」他給學生的第一句金句是「感覺不會騙人」，要尋找自己的喜好興趣找到自己的位置，才能用開心興奮的心情迎接每一天，就不覺得累。

菜單2：每一步都算數

陳鴻強調，做菜要好吃靠的不是調味而是提味，只有經典才能傳承，他的第二句金句是「每一步都算數」。他鼓勵學生多元跨界發展，

品嚐home style 生活有滋有味

不斷學習，終身學習。以他來說，阿鴻上菜不是個人的life style，而是要變成home style。

菜單3：要落就落在最高的枝頭上

第三句金句是「要落就落在最高的枝頭上」。十年前他用「阿鴻」這個品牌轉戰上海，他把台灣很local的彰化肉圓加上阿里山出產的山芥末，將最道地的台灣味與老上海的美食藝術完全融合，東方元素+西方演繹，推出令人驚艷但訂價2000多元人民幣折合台幣一萬多元一份套餐，三天就把一個月的量賣光光，能有這樣的成績其實答案很簡單：要好吃。「每個人都在寫自己的一本書，要找自己生命中最高的定位，這點很重要」，陳鴻說。

菜單4：給我對的不用給我貴的

陳鴻表示，很多人迷信名牌，其實自己就是一個品牌，如何打造自己成為一個品牌？他十年前把台灣食材行銷推廣到上海，並且讓大家接受，他賣的不是單單一顆肉圓，而是融合了整個服務產業，「你的態度是很重要的」他的第四句金句是「給我對的不用給我貴的」。

菜單5：愈簡單愈有味道

第五句金句「愈簡單愈有味道」，陳鴻笑道，愈好吃的東西都是化繁為簡，像牛肉麵之所以好吃，是因為花了長時間熬煮出來，注入很多愛「是媽媽的味道」。他以前很自卑，家人也不一定都懂他，但人生不要怨，要接受自己，「每一步都算數」，演好自己的角色就好了。



↑陳鴻（前中）和中龍鋼鐵行政副總經理蔡明諭（前左），在台中龍津高中共度愉快難忘的聖誕節。

中鋼校園講座