



班級： 應二丙

姓名： 張心慈

書名 — 告訴世界我是誰

我的觀點

看完江振城的故事，心中滿是感動啊！

「假使你是一名廚師，或者，你想成為一名廚師。但在廚房裡，你每天每天都只能和馬鈴薯為伍；你所有的工作，就是洗馬鈴薯削馬鈴薯切馬鈴薯煮馬鈴薯壓馬鈴薯炸馬鈴薯……你碰不到別的食材，也做不了其他料理。你認為，自己可以撐多久？」如果是我，肯定甩甩頭就不做了。「料理所要表現的是生活態度，而非華而不實的裝飾。因此只要跟著心底的感覺走，就是回到最初的 Honesty。」，他教會我要跟著自己的心走。

他留著廚師常見的三分頭，乾淨俐落，仍有過去可上伸展台作模特兒的美好形象。言談之間不只應對得體，更煥發著人文色彩。他會踏上料理這條路，其實只是美麗的意外。打從小時候媽媽精心為他準備便當，「做菜」就成為他心目中「幸福」的同義詞。他立志成為一名廚師，當同學忙著玩樂，他跑到知名飯店的法國餐廳打工，把一天當兩天用。二十歲的時候，他就成為台灣餐飲史上最年輕的法國餐廳主廚。

然而，三年後他卻毅然決然飛到法國，拜米其林三星主廚為師。卸下榮耀，一切從零開始，不會講法文也沒有薪水的他，只好比別人更認真。跟馬鈴薯對話、打掃廚房睡在小倉庫，把淚水與汗水化作努力的衝勁。直到三十歲，他已經獨當一面，飛回亞洲，拓展屬於自己的料理世界。而後，他成為「印度洋上最偉大的廚師」，他開的餐廳成為「最值得專程搭飛機去品嚐」。

「當我認同一件事，喜歡一件事，就會很專注地全力以赴。」江振誠告訴我，站在什麼崗位，就應該把那個位置的工作做好，才是最實在的事情。一個人想要得到什麼，對需要付出相對的努力。現在的我付出的似乎還不夠多，一個人要成功，除了天賦之外，更重要的是他要有目標，並下定決心去完成夢想。在功成名就的同時，更要看到他背後曾付出了多少的代價，才能有今天的成就。希望在現在餐飲業蓬勃發展的時代，我們年輕人願意學習他的典範，努力工作並精益求精，築夢踏實讓願望成真。

廚師的終極目標，就是要用食材與品味的人對話，傳遞你的意念，食物的意念，把用餐過程變成一個難忘的人生經驗。我想廚師的終極目標，就是要用料理來說故事，讓品嚐這道料理的人有所感動。

對餐飲這方面有興趣的我來說，這本書帶給我的價值是無限量的，值得我們仔細的閱讀、認真的深思。有些人往往會抱怨自己的不才、資質不好，其實在這個世界沒有一個人是真的無能，而是自己存在的定位點不對而已，也讓我找回我自己，不會再遺忘——這個最真實的我！