

墨子精神典範人物－台灣名廚阿基師

楊克隆

本文將透過對「台灣名廚」鄭衍基先生成功經驗之簡介，以為「專業墨翟」之現代典範，期使學生體認專業技能的重要性，激勵學生珍惜光陰、積極學習專業技能，以迎接未來職場上的專業挑戰。

八年學徒，終身名廚

阿基師生長在一個廚師家庭，雖自認是天生的廚師，但深知廚師酸苦的父親，並不希望阿基師克紹箕裘，但他仍不顧父親反對，在母親的鼓勵下走上廚師之路。現年 57 歲的阿基師，從 15 歲入行至今已有 42 年的廚師經歷，期間從學徒到名廚他都秉持平易近人的原則，高度專業卻身段柔軟，使他快速獲得賞識，進而成為蔣經國、李登輝、陳水扁三位總統的國宴御廚。

阿基師的專業來自他的認真學習，他說：「你要自己主動，多做一點，讓師傅喜歡你，才會願意給你機會。」學徒初期的阿基師因身材矮小而難獲師父青睞，但他並不氣餒，即使身上充滿燙傷、刀傷，皆能咬緊牙關苦撐過去，因為他知道唯有比別人更加努力、更有意志力，師傅才會注意到平凡無奇的他，因而廚房中大家避之唯恐不及的雜務，阿基師總是不以為苦地搶來做；一般學徒三年便可出師，阿基師卻花費八年的功夫，漫長的學徒生涯使他奠定極為紮實的廚藝基本功，而得以在「出師」之後立刻成為餐廳的主廚。

不怕吃苦的人生態度

好不容易當上主廚的阿基師，人生的磨難卻未因此結束，由於母親替人擔保而損失七百多萬，使他的人生瞬間變調，家庭亦險些支離破碎；但他依舊沒有放棄積極樂觀的人生態度，他認為人生一時的失意不代表永遠，只要撐得起磨難的意志力尚存，便能尋回理想的初衷，他以刻苦精神一天兼職四份工作，終將龐大的債務清償完畢。

專業差異化，頂尖的紫領人才

紫領有異於藍領、白領，是指需要手、腦並用的工作型態，阿基師便是紫領中的翹楚；無庸置疑他是一位極具專業的廚師，但台灣廚師專業傑出者甚多，卻少有人能如阿基師一般紅透半邊天，這是因為他不僅擁有柔軟的身段、謙和的個性，不畏吃苦的生命毅力，更擁有隨時吸收新知、激發潛能的求知慾，例如電視錄影、公播權、合約簽訂等問題，一般廚師都不甚了解，然阿基師總能細心觀察、請益，認真專研此類議題；二十年前阿基師便開始在電視錄影，當時一般大廚一道菜的行情價是五、六千元，但阿基師卻僅收十分之一，他說：他是來學習的，別人願意給他機會，怎麼還好意思收錢；惜福感恩、敬業樂業的人生態度，使他成為家喻戶曉的「食神」名廚，「阿基師」三個字甚至在 2009 年 4 月通過專利局核准，成為他個人的專利商標。

阿基師除了從事本職的廚師工作，還懂得行銷自己，不斷因應社會新脈動，使自己的事業朝向「多元化」發展，一貫的親和力與低姿態，更使他成為全民偶像。這種革新創造、主動積極的專業精神，不僅為阿基師奠定成功的基石，也與墨子所提倡知識、實用並重的態度不謀而合，正是現代年輕學子所應學習的專業典範，也唯有如此，才能在全球化競爭激烈的

職場環境中，擁有揮灑專業的一席之地。

資料來源：

鄭衍基，樂在廚中：阿基師，台北市：文經社，2009年，2版。

http://tw.myblog.yahoo.com/jw!eo3h_QCTQUXl6HNyjGhsmJgVacCTcA--/article?mid=661

問題與反思：

- 1、您要如何強化自己的專業？又如何能像阿基師一樣專業多元化？
- 2、未來的您是何種類型的人才？白領、藍領，亦或紫領？為什麼？