

十年苦的料理學徒



一九六三年一月，歐洲總支部在巴黎成立。大會後，伸一到總支部長川崎家中拜訪；替大使掌廚、從挪威趕來的會員橋本，請求務必讓他做一桌菜慶祝。席間，橋本說起自己當學徒的經過，伸一也談起恩師戶田先生。

分享提問

- 1 你學過最久、最辛苦的一樣本事是什麼？
- 2 有沒有一個對你很嚴格的人，後來你才懂他的用心？

先念背面的原文，再請大家聊聊。

想當好木匠的森川



森川小學四年級時失去了母親。國中畢業後，他到東京的建築公司工作，夢想成為一名好木匠。

分享提問

- 1 你剛入行或剛開始學一樣東西時，最挫折的是什麼？
- 2 有沒有一位前輩，在你想放棄的時候拉了你一把？

先念背面的原文，再請大家聊聊。

「我國中畢業後，前往銀座的『長治郎』料理店當學徒。老闆叫渡瀨四次郎，他一開始就說：『我要讓你成為一位名廚，準備吃十年苦吧！』」

……許多人進店不到半年就不做了，我也好幾次想半夜逃跑，但最後還是咬牙忍了下來。

……工作十年之後，二十五歲自立門戶，在淺草開店，資金就是老闆十年來每月替我存下的工資。那時對他實在感激萬分，他真是個嚴厲但慈祥的好老闆，而且介紹我入信的人，就是他。」

「確實，年輕時應該多吃苦，那是畢生的財富。戶田先生也經常說：『年輕時期要多吃苦！』」

……偉大的老師才會對弟子嚴格訓練，使其吃苦耐勞，一切都是為了弟子的將來打算。

……能有位無所不談的師匠，是人生最值得感謝的事。不偶爾被叱責幾句，就容易鬆懈。就如同煮紅豆湯圓，不只放糖，還要放少許鹽一般。

如今我還真想得到戶田先生更多的斥責啊！」

從靜岡縣的國中畢業後，他就前往東京的建築公司就職。成為一名好木匠是他的夢想。不過，被分配到的工作總是打掃或清理。在那個時代，「工作全靠自己看著學」，沒有前輩細心教導。然而，做不好交代的事就會挨罵，他漸漸失去了信心。

……工作四年後，他回鄉探親，見到和自己同樣志願要成為木匠的國中同學。聽到他興沖沖地表示已經會蓋房子，森川深感自己遠不及對方，自卑而消沉。

回到東京，他向男子部前輩訴說苦惱，前輩說：

「為什麼與別人比較，你就認為自己不行、不幸嗎？」

……所以，要挑戰的不是他人，而是自己，向自己的弱點宣戰，然後戰勝。不急不躁地磨礪自己，徹底貫徹自身的使命！」

森川深受感動。此後他以「挑戰自己、戰勝自己」為目標，努力不懈。

三年後，他用自己的雙手改建了靜岡縣的老家。

與機器同生死的工匠



伸一和青年部長秋月談到，推動廣布時，要當掌舵的人，還是只當坐船的乘客，自覺和行動截然不同。接著，他說起恩師戶田先生講過的一個故事。

分享提問

- 1 你有沒有一樣用了很久、捨不得換的工具或東西？
- 2 在工作或生活裡，什麼時候你會覺得「這是我的事」？

先念背面的原文，再請大家聊聊。

伸一看著青年部長秋月英介，繼續說：「戶田先生曾講過這樣的故事：『某工廠倒閉了，機器被查封拍賣。當得標人要運走機器時，一位在工廠勞動的工匠拚命地喊著：這是我長年疼愛的機器，如果要運走它，就把我也一塊兒帶走吧！』」

戶田先生講了這個故事之後，說道：『這工匠的精神不是值得敬佩嗎？沒有那種被多少月薪雇用的想法，而是要和機器同生死的氣魄。他對機器的執著，正是對工作熱情的表現。』

……無論什麼事情，靠『雇傭根性』無法全盤掌握的。青年，事事都要以自己是主人的心態來面對。把『全盤掌握』說成『master』，英語的『master』不是有『主人』的意思嗎？」