（附件一）

廚師們也可以改變世界！——200 位餐飲學生向國際名廚們的震撼宣言

（作者：吳緯中，刊於 20180923-《親子天下》）

進了餐飲學校當老師之後，也開始關注餐飲的趨勢與議題，迷上了主廚的餐桌（Chef's Table）和舌尖上的中國，也更加留意起街上那些開開關關的小餐館了。

有一天，意外讀到了台灣生態綠創辦人余宛如《明日的餐桌》書中，一篇「給明日主廚的一封公開信」（Open Letter to the Chef of Tomorrow）。

這封公開信，是九位國際最富盛名的主廚（註），在 2011 年於秘魯的首都利馬共同簽署。信的頭一段，就令我起雞皮疙瘩，心神嚮往：

我們相信烹飪不只是滿足人類餵食自己的基本需求，也不僅只是追求快樂而已。

烹飪是一個強大的轉換工具，尤其與我們主廚、生產者還有實用者連結在一起時，可以改變世界滋養自己的方式。

我們的夢想，在未來，主廚能有社會意識。無論是他和她，都能有責任感地貢獻給正義與永續社會。

我們希望這樣的心得能夠成為參考，並激勵那些將成為明日主廚的年輕人。我們將這份期待命名為「給明日主廚的公開信」。

於是，我和老師們討論，現在、未來，我們可以帶我們的孩子們做什麼？

1. **水滴：**起初只是一個想法，如同一滴水珠，濺入一池清水。

我們決定在一年級下學期，將這封信融入在餐飲人的身分認同課程，讓這些未來將走進餐飲的孩子們，認識一個廚師可以有的風範與高度，扭轉身為餐飲人的思維：可以更尊重食材一些，可以更愛護土地一些。

我們讓孩子們開眼界，看見這些年廚師的角色在世界各地經歷了風起雲湧的變化，不再像以往僅是隱身於廚房裡，而是能運用軟實力，積極參與社會議題，包含食安、剩食、食物浪費、在地食材、小農與公平貿易等，逐步引領社會風氣的改變。

2. **漣漪：**那濺下的一滴水珠旁，起了一圈圈的漣漪，甚至掀動了微小的波浮。

有個老師提議，我們為什麼不讓學生模擬回信給這九位來自世界各地的國際主廚們呢？

班級中，學生們迴響熱烈，他們一段段真摯、發自心底的語言讓我感動莫名。

這封信如同一扇門，學生由這封信出發，進而認識九位主廚於世界各地所成就的故事。每位主廚的經歷都深深撼動他們，在課堂中也引發孩子們熱烈討論，在讀完了信件以及認識了主廚們的故事後，十五、六歲的他們可以為自己、為他人，甚至為社會做些什麼。其中一位孩子寫著：

我希望可以像各位廚師一樣帶領的是世界，讓大眾了解我們廚師可以成為一個帶領世界風向的模範，讓大眾知道世界生病了，我們看到了問題，也在想辦法改善。我想和九位廚師說：「我是王崇維，我希望可以加入各位廚師們一樣當地球的醫生。」——王崇維

3. **波浪：**微小的波浮，受到了風的助長，激出了浪花和無數白色細末。

下課後，有孩子跑出走廊，攔住我，心急而衝動地問我：「老師，我們可以真的把信件寄出給主廚們嗎？」被他堅定的眼神所迷惑，我隨口回答：「一定是可以的」。

回到了辦公室，腦袋清醒了，發現其實有好多困難：語言的隔閡、寄件的形式、能否收到件的不確定性……。

然而，我們不是一直告訴學生：要勇於創造，遇到問題，就直接面對，拚力解決嗎？

如果我們所做的事，能夠讓激勵孩子們身分認定，與國際議題相連，並真實和國際大師們接觸；甚至，在可期望的未來，有機會邀請他們來到台灣拜訪，讓孩子們一睹大師風采，那對十五、六歲的孩子而言，會是多麼有意義的一件事呢！

意義，是支持我們走下去的力量，有時候，我們必須為自己創造意義。

一個月後，共有兩百多位孩子回信響應，寫出他們身為餐飲人深處的共鳴。其中一位原住民的孩子寫道：

讀了你們所寫的信之後，我幫自己設立了一個目標，就是將我的故鄉台灣推廣出去，也將我自己原住民的文化讓世界了解及認識，並且要讓他們知道南島語系最北端的族群也擁有自己獨特的文化以及料理。

我所認為的廚師是一個神聖的職業，我們就像是說書人一樣，利用料理去訴說著一段又一段的文明，以及大自然與人們之間的關係，身為廚師的我們也可以用一道菜去讓別人瞭解自身的文化以及故事。—李泉葦

寄信給九位主廚的那天，是九月的燦爛豔陽天，但再怎樣的驕陽，也敵不過孩子們更燦耀、驕傲的笑容。每一封信件，都是初衷與信念，都是期許和夢想。就像一位女孩所寫：

我很感謝你們，勇敢地寫出這封信，或許這對你們是件微不足道的事，但這封公開信卻改變了在開平的一個小女孩。

一封信，句句簡單的字，使這名小女孩更加堅定自己在廚師的道路上能勇敢的走，讓女孩知道自己也有能力可以影響他人，小女孩很驕傲自己的選擇，就算再辛苦再勞累，小女孩也不會放棄，這封信和熱忱是女孩走下去的動力。—吳羽翎

4. **洪濤 (?)**：陣陣的浪花，有可能捲起驚天動地的洪濤嗎？

走餐飲的小孩，不只是做做菜、端端盤子，他們很可以帶來正向能量，成為介入社會的力量。

我們由衷期待，且一起做夢：在不久的某一天，能收到這些引領世界餐飲趨勢的大廚們的來信，並引發後續無限合作、創造的可能。

但說不定、說不定，也只是我們的一場夢而已。但誰能說得準呢！

註：這九位主廚都是不同國家的最頂尖的佼佼者，他們分別是：

秘魯廚房裡的總統加斯頓．阿庫里歐（ Gastón Acurio）

西班牙分子廚藝先驅費郎．阿德里亞（Ferran Adriá）

巴西鬼才廚神阿歷克斯·阿塔拉（Alex Atala）

美國從產地到餐桌的名廚丹．巴勃（Dan Barber）

英國魔幻大廚赫斯頓·布魯門索（Heston Blumenthal）

義大利廚房裡的詩人馬西莫·博圖拉（Massimo Bottura）

法國廚神米歇爾．布拉（Michel Bras）

日本名廚服部 幸應（Yukio Hattori）

丹麥 noma 餐廳主廚雷奈．瑞哲皮（René Redzepi）