

中央造幣廠 111 年甄試筆試試題

甄試類別：雕刻設計人員

筆試科目：國文（作文）

「一旦你決定好職業，你必須全心愛自己的工作，千萬不要有怨言。你必須窮盡一生磨練技能，這就是成功的祕訣，也是讓人家敬重的關鍵。」——小野二郎（節錄自《壽司之神全技法——小野二郎的壽司聖經》）

熟悉我的料理的人會知道，我並沒有特別愛用昂貴的食材。不同於其他餐廳標榜自己使用的食材多麼珍貴，我一直以來在思考的是，「除了昂貴的食材，還有什麼可以說的呢？」人們願意出高價購得名畫，往往是因為這幅畫優美的意境，而非它作畫的材料；但大多數人花高價享受美食，卻是因為要追求高檔的食材，而非料理的「內容」和「故事」。我非常清楚，廚藝真正的價值不再於食材的價值，而是要做出料理的深度。

比如要做一道馬鈴薯料理，許多人都覺得馬鈴薯這個食材很平凡，一點也不稀奇，應該要料理松露、鵝肝等高級食材才有挑戰性，才能展現自己的技巧。但對我而言，每個食材都是平等的，把一種常見的食材做出令人耳目一新的感受，這才能展現一個廚師的真功夫。

我在法國學藝的初期，有段時間不斷重複煮馬鈴薯，我因而了解每一種馬鈴薯都有細微的不同之處。即使位於同一產地，但因為儲放的位置不一樣，含水量不同，煮出來的效果也就不同。當你明白這其中的差別，你便知道哪一顆馬鈴薯適合榨成泥，哪一顆馬鈴薯適合佐沙拉，這才能從只用同一種水煮馬鈴薯的「匠」，提升到視馬鈴薯特性，予以不同烹調方式的「藝」。——江振誠（節錄其自傳《初心》）

從以上兩則曾榮獲法國米其林三星/二星級餐廳肯定的是世界級廚師所言，請以「匠與藝」為題，闡述你個人的認知與看法，並說明你對於自我的工作會如何精進職業知能和藝術美學涵養？