

# 暝時想步數，醒來做頭路

——我參加農漁民第二專長中廚班結訓感言

下營鄉農會家政班員 / 陳富珍

近幾年來，由於市場不景氣，又加上口蹄疫及921大地震的影響，整個社會經濟更是雪上加霜。我和外子討論著，不能單靠農畜牧過活，該兼個差吧。到工廠上班？年近半百誰肯僱用。文的，沒那種能耐；武的，吃不了苦。思前想後，有了！賣黑輪、米血、碗粿、米糕、水餃、陽春麵、肉丸、四神湯……。但應了一句俗語：「暝時全步數，醒來無半步」，偷鷄也要半把米，做小吃，先得有證照再說。想著想著，忽然憶起似曾在那兒看過「農委會輔導農漁民第二專長訓練」？事不宜遲，趕緊洽詢農會，並留下電話、地址，等候日後通知。

## 魚與熊掌不能兼得

去年，當我從鄉農會推廣股得知縣農會將舉辦中廚、烘焙第二專長訓練班時，我卻不知如何取捨。因中餐是我的需要，烘焙則是我的興趣，在魚與熊掌不能兼得之下，只好捨興趣就需要。

於是從索取簡章、報名、審查到抽籤完成後，於今年3月15日晚上7點，在新營高工會議室，參加中餐廚師班開訓典禮。縣農會督導蔡幸娟小姐主持揭開序幕，並在農委會長官和新營高工主任的勉勵下，開始為期150小時的中廚課程。

來自台南縣各鄉鎮的30位幸運抽中

的學員，有先生、有女士，有夫妻檔、姊妹檔……大家齊聚一堂，不怕熱，不畏油煙，不懼路途遙遠，互相切磋、互相加油打氣，不分彼此，宛如一家人似的認真學習。

在術科方面，我們學會了切、割、剝及煎、煮、炒、燉、爛、燴、溜……等烹調技巧。在學科方面，我們學到了食物的營養常識、衛生知識、安全措施、成本控制……等不勝枚舉。總而言之，受益無窮。

再說，媽媽學烹飪，最高興的莫過於孩子和丈夫。為了演練烹調技巧，餐餐至少五菜一湯，好比天天上館子似的，樂得家人食指大動，讚不絕口，天天趕著回家吃晚飯。

四個月的密集訓練即將結束了，眼看就要驗收成果了，學員們緊張兮兮的，有些人為此得了考試症候群，吃不下、睡不著。雖然互相鼓勵、彼此安慰，但還是掩不住內心的恐懼感。遂拜託班長請來剛通過乙級中廚證照的蔡幸娟督導，為班員術科模擬考客串評審。並把她的考試經驗、注意事項、衛生方面……詳加說明，以安撫學員恐懼不安的情緒。

緊張害怕的考試日子終於到了，30位學員年齡以四、五十歲居多，這群平時聒噪的媽媽桑，今天坐上遊覽車竟然鴉雀無聲，心事重重。



點收材料，準備開工

早上5點出發，7點抵達屏東科技大學，7點半開始第一梯次學員報到，8點開始術科考試。近11點時，第一批人馬陸續出場，個個滿身大汗，一臉驚恐的拍著胸脯：「阿彌陀佛，阿彌陀佛。」

接著第二梯次、第三梯次，考完術科考學科，學員們全神貫注、提心吊膽的應戰。有些學員嚇得「腳手皮皮ㄉㄨㄨ、」，有的「心肝ㄉㄨㄨㄉㄨㄨ跳」（奇怪，平常伶牙利嘴、啥咪攏不驚），有的拿錯砧板，有的忘記戴衛生手套，有的……，倒楣的是一不小心就被眼尖的衛生評審逮著。慘囉！一個小錯誤就被扣41分，無論你煮得多麼色香味俱全，只要衛生不及格，「歹勢，後擺攏再來！」

抱著一顆忐忑不安的心等著宣佈成績，通過的學員當場跳起來彼此擁抱（忘了自己當阿嬤了），還嚷著「ㄝ也！我考取證照了！我考取證照了！」（比中第一特獎還高興）。沒通過的學員默默的坐在角落裡，傷心落寞的表情讓人心有戚戚焉。大家除了給予安慰外，並鼓勵他們再接受第二次的考驗，並祝福他們順利通過。

發完最後一批成績單時，已是下午6點了，大夥兒伴著夕陽餘暉踏上歸途。回程中，幸運取得證照的學員，隱藏不住內心的喜悅，拿著麥克風又笑又



謝老師說：哦～太辣了！要改進



我們這一班

唱的，和早上出發時沈重緊繃的心情，形成強烈的對比。

### 感謝自己，也感謝大家

考試結果，成績斐然，通過率逾八成。雖然這只是一張小小的證書，對別人而言也許毫不在乎，但對我們這群年紀半百的歐巴桑，是何其珍貴，又能夠一次就取得證照，而且是畢生的第一張證照，將來當可「瞋時想步數，醒來做頭路」了，怎能不高興雀躍呢？

此次檢定考能有這麼好的成績，除了學員們平時認真學習外，要歸功於謝博川老師的傾囊相授，以及蔡幸娟督導三不五時的到校關心指導，還有謝榮川班長的熱誠服務。當然，最最感謝的還是主辦單位——農委會，給我們這麼好的機會和學習環境學得一技之長，在往後的日子裡，不論是創業轉業或兼業，都是一種自信和保障。相信日後我們的成就，將是你們最大的榮耀。

