



王振權 御廚的人生饗宴

2012-04-27 記者 張繼云 文



大甲火車站外人聲鼎沸，南來北往的旅客將車站前廣場擠得水洩不通，許多來此地遊玩的觀光客，行程不外乎是前往大甲鎮瀾宮參拜媽祖，和大肆採購奶油酥餅、芋頭酥等名產。人潮很少會往看似有些冷清的住宅區內移動，但誰也想不到，人煙稀少的巷弄內，竟有一個大甲人也不一定知道的國際級廚師在此開店。

人生的答案自己找尋

一間不起眼的爌肉飯店，唯一的裝飾是一張被放大印製的新聞報紙截圖，充作宣傳地釘在牆上。報導中的主角正是這家小吃店的老闆王振權，一派輕鬆地招呼著塞滿店內狹小空間的客人，一邊手不停歇地烹調食物。樸實又具親和力的笑容，讓人難以聯想他曾是名由外交部派遣至非洲史瓦濟蘭照料國王餐點的御廚。

由於父母從事餐飲業，王振權從小要幫忙家裡的工作，儘管曾抱怨沒時間玩耍，但耳濡目染下開始對餐飲服務產生興趣。「小時候也曾夢想當律師或醫生啊！只是後來書沒念好才去當廚師。」王振權打趣地說。事實上，國中曾念升學班的他，認為讀書並非自己的興趣，因此就算師長不支持，國中畢業仍毅然決定念技職學校的餐飲科，接著念高雄餐旅大學，主攻中餐廚藝。跳脫既定路線，堅持走自己的路，從青少年時期便展露無畏的性格。



工作中的王振權神情專注，就算外面紛擾嘈雜他也不會受到一絲干擾。（照片來源／張繼云攝）

剛出社會的青年一身傲氣，尤其受過學校的專業教育，不少年輕廚師自覺頂著大學畢業的光環，在業界也能如魚得水。王振權卻不敢怠慢，儘管畢業後馬上進入知名大飯店工作，他仍虛心接受資深師傅的調教，慢慢將在校所學的實務技術發揮出來。「學校出身的廚師其實比不上從學徒做起的師傅，有時被看不起，心態上要調適，畢竟在業界只能靠自己，不會有老師幫你。」王振權說，學校教育和業界經驗完全不一樣，職場上有太多突發狀況，教科書上找不到的答案，只能由自己親身經歷，在錯誤中學習。

闖蕩史瓦濟蘭的御廚

平穩地在飯店工作兩年，正覺得成天待在廚房有些無聊的他，剛巧遇上人生難得的機會：史瓦濟蘭國王喜歡中國菜，和台灣的外交部合作，需要一名廚師前往非洲照顧國王的胃。薪水高加上待遇優渥，不少競爭者躍躍欲試，但也有很多廚師因為地點在陌生的國度而卻步，王振權卻沒多做考慮，只單純地覺得趁著年輕應該出外闖蕩。「我沒有任何包袱，提著一個皮箱就離開。其實當時工作很安逸，在飯店的廚師很少跳出舒適的生活圈，但錯過機會就不會再來了！」

直到史瓦濟蘭當地都還不清楚國王口味的王振權，連資料也來不及準備，只知道國王愛吃中國菜

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

，其他便自由發揮。他準備的菜色其實是餐廳常見的三杯雞、糖醋魚、紅燒肉等台灣家常菜，其中國王偏愛酸辣湯和重油重鹹的食物。「國王不吃豬、海鮮和羊肉，似乎是姓氏的禁忌。當地也有傳統米食和麵包，但是比較原味的煮法，肉品、調味簡單處理就丟在同一鍋燉煮。」現在如數家珍的王振權，其實剛到史瓦濟蘭時受了不少苦，生活的差異和習慣讓他面臨文化衝擊。

「大部分的時間在等待，國王的午餐時間是晚上六點以後，而晚餐已經凌晨了，我會把東西準備好，訓練其他員工接手。」王振權是領導的廚師，負責教導其他員工做菜，但夥伴的工作效率低落，態度消極怠慢，他需要一直溝通、緊盯備餐的流程。而除了煩惱與同事的相處，變化菜色也讓他傷透腦筋，如何在有限的資源裡調配與安排新菜單，每一次的宴會都是挑戰。

卸下光環 自己開業再出發

在史瓦濟蘭擔當兩年國王御廚，回到台灣的王振權其實有些茫然，休息了半年後原本計畫開店，但在父親的建議下，先到日本料理店學習。「當時回來的感覺是落後台灣兩年，以前在大飯店工作，不斷接收新資訊，但在非洲只是教導，完全沒有吸收。」兩年的時間，台灣的菜色與業界服務變化很多，王振權擔心技術上有落差而不敢馬上進飯店工作，於是先修習未學過的日式料理當作進修。「畢竟學中餐出身，沒接觸過日本料理這個領域，獲取新知識為再出發做基礎。」



小吃店的牆上貼滿了史瓦濟蘭的回憶，尤其與國王的合照，王振權格外珍惜。（照片來源／張繼云攝）

一心一意開店的王振權，因為懷念奶奶煮的爌肉飯味道，想將自己喜歡的口味呈現給客人，於是才有現在的店面。他覺得餐廳太多而競爭太強，先把小吃店顧好，未來再擴展更大的生意，例如開一間宴會餐廳。「我的規劃是先走好一小步，再慢慢壯大。現在廚師只有我一人，就做自己能簡單上手的事。」

王振權表示，在史瓦濟蘭的工作反而比回家鄉開業還輕鬆，那時只要照顧國王，讓他滿意就好，不用顧慮錢的問題；自己做老闆要掌管開銷和控制成本，還要考慮所有客人的喜好，光是口味可能就要調整很久。邊經營邊學習，他樂在其中：「反正是做自己喜歡的事，辛苦也值得。」

回想兩年的非洲生活，王振權認為那是絕不後悔的正確選擇，在短時間內便累積大量經驗，不僅膽量變大，心態與視野也成長許多。年輕時，在台灣的大飯店不可能擔任主廚，但出走史瓦濟蘭，不間斷的國宴讓他磨練與精進，主導無數場讓國王與賓客欣喜的宴會是最難能可貴的體驗。「如果當初沒去史瓦濟蘭，現在應該還是留在飯店，但我不會有勇氣自己開店。」

「廚師對社會的意義就是煮好吃的東西給客人吃，讓人只要想吃好料就會想到廚師。」這樣單純又直白的一句話，是王振權對廚師的定義與驕傲，他認為好的廚藝不用複雜的手法，簡單的烹調就能讓客人嚐到最原始的感動。就像他的爌肉飯，不需要遠近馳名，看到客人吃得乾乾淨淨的碗盤和一臉滿足，便是王振權身為廚師最大的喜悅。



變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

追本溯源 探究大地之聲



大地音樂製作人吳金黛，藉著音樂的力量，使聽者重新審視自我與土地之間的連結，並以尊重的態度看待生命。

