



夢想與現實不衝突 李信輝

2013-01-13 記者 王泓文 報導



新北市中和區的八二三紀念公園，又名四號公園，位於中、永和的交界，被稱為「雙和之肺」。在公園附近的巷弄裡，有著許多特色小店和餐館。其中有一家日本料理店總是高朋滿座，人潮絡繹不絕，而這家店的老闆，李信輝，堅持著自己的夢想，以這家日本料理店為基礎，踏出邁向未來的第一步。



李信輝當兵後，就開始學習日本料理，至今已經超過十年。（照片來源／王泓文攝）

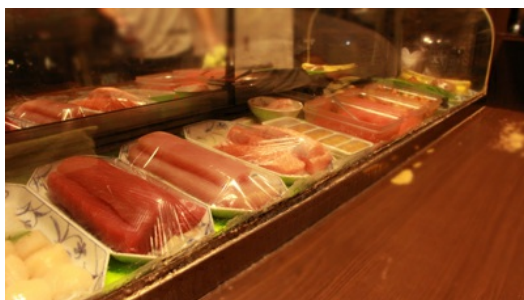
從中式到日式

與平常印象中帶著頭巾的日本料理店師傅不同，留著一頭清爽的短髮，還有一副引人注目的耳環。現年33歲的李信輝，從國中就在餐廳打工賺取生活費，那時候還只能在外場當服務員。高中開始就讀餐飲科，學的是中式料理，在許多不同的餐館像海產店、川菜店、便當店工作過，當時他已經可以在廚房裡工作了。當完兵後，放棄原先所學，開始走上日式料理的路，到目前為止已經有超過10年的料理經驗。對他來說，最有印象的是在一家叫「台北聯誼會」裡的餐廳上班，那裡是李信輝少數待過的大餐廳，也給了他許多不同的經驗。

提到以前在學徒的生活，李信輝笑著說：「還是學徒的時候，曾經有一次，中午的時候，忘記關油鍋的火，就去休息了，結果整個廚房差點燒掉，因為這件事被罵了好一個多月呢！但我還是好好的待在那裡一陣子。」能夠樂觀的面對事情，也是李信輝能夠堅持自己的理想到現在的原因。

對於一般人而言，要放棄原本所學，去另闢一條新的道路，需要很大的勇氣，有著如此樂觀的心態，也是能順利轉換跑道的的原因之一。李信輝認為他學習日本料理的速度比較快，是因為已經有了基本的底子，像是刀工、基本料理知識等，並不算是一切從頭開始。李信輝並沒有特別去找師傅學，而是在一次又一次的工作經驗中，漸漸學會做日本料理的方法。

學過中式與日式料理的李信輝，覺得兩者最大的不同在於日式料理的變化比較多、比較乾淨，他講到：「一般中式料理的變化比較少，而日式料理外面冷的就有壽司跟生魚片，廚房裡面又有炸的、燒的、烤的、煮的。」不喜歡太多制式規則的李信輝，對於日本料理的多變化感到興趣。在當兵後，對於日本料理情有獨鍾的他，就算轉換跑道也不覺得累，不斷地努力學習如何做日本料理，他認為：「天下無難事，只怕有心人，只要認真學習，兩、三年也可以學到大部分的料理，就算資質不行的話，十年之內也一定可以。」



美味的生魚片，屬於外場冷盤的部分。（照片來源／王泓文攝）

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。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

開始獨立創業

一直寄人籬下的工作形式，讓生性自由的李信輝開始感到厭煩，他講到：「自己工作比較自由，覺得忙就早點到，感覺不忙就晚點來，不像在外面工作，時間到了就得上班，下班時間到了，還不一定可以走。」他認為，對於一般學徒來說，拿一份薪水，做兩人份的事，已經是稀鬆平常，餐廳太多家，景氣又不好，誰都不想請太多員工。

於是，兩年前，李信輝帶著夢想，開始了當店長的旅程，在中和開了屬於自己的第一家日本料理店。起步總是困難的，他回想起剛開店的日子，帶點苦澀地說道：「剛開始真是一片混亂，但越來會越好，我們也漸漸熬過那一階段了。」

對於沒有開過店的李信輝來講，料理反而不是最困難的部分，員工和硬體設備才是最大的問題。以前自己在當員工的時候，不需要考慮到這部分的問題，只需負責把工作做好。現在當了店長，所有大小事都要顧慮到，一出問題也要馬上想辦法解決。李信輝講到：「有一次，早上來工作，才剛開門，就發現冰箱壞了，裡面食材也全部都壞了，只好趕緊再想辦法，總不能臨時關店吧。另外，最怕就是員工突然請病假，店裡人手不夠，會忙不過來。」

身為店長，遇到客人抱怨就必須出來應對。讓李信輝印象非常深刻的是，他對於食材非常要求，但是有一次，客人吃完餐點後，身體不舒服。他說：「可能因為客人當天身體不好，吃了以後，拉肚子去看醫生，醫院就通報給衛生局。結果衛生局就來檢查，而且持續了三個月，不定時的突擊檢查，不過，我們也都通過了。」



位於巷內的日本料理店，從裝潢風格就可以看出店長的品味。（照片來源／王泓文攝）

堅持與未來

李信輝對於料理的堅持，也感染了店裡員工，其中一位店員江韋龍，對於店長的第一個想法就是做事有態度，他說道：「店長堅持做事情不能怠慢，要有效率，但也不能馬虎過去，要快也要好。」這也是店裡顧客能夠不斷上門的原因之一。

因為店內空間較小，附近競爭激烈，對於現在年輕人來說，要的是便宜又好吃的東西，於是他主打平價美食路線。他認為現在景氣不好，小店要如何能突破逆境，翻桌率才是關鍵。李信輝認為：「因為這裡地方小，我需要的是翻桌率，也就是出餐的速度要很快，越快出餐，客人也吃的越快，翻桌率越高，營業額才有辦法上升。」

李信輝在講到自己的店家同時，也感慨現在的年輕人，越來越少人願意走餐飲這一行，李信輝講到：「現在年輕人沒什麼人願意學餐飲，覺得太累、錢太少、時間又太長。」所以店裡常常會出現缺人的情況，即使有意願，也不一定能夠堅持下去。他曾經找過他的弟弟來學，但也因為太累、太辛苦，做不到三個月就放棄了。

未來，李信輝有講到開分店的打算，他認為不該設限於台北或新北市。畢竟台北太競爭，新竹、桃園只要地點好、有人潮，也是個很好的發展方向，除了能拓展客源，租金也比較便宜。但現階段仍因為人手不足的問題，暫時無法開別家分店。



無限可能的夢 白日夢

乒乓和一般人一樣，曾經有夢想，因被現實傷害而退縮，卻意外發現「白日夢」的不可思議，從此開始勇於作夢。

象牙塔外 明星高中存廢戰



針對十二年國教實行的現況、明星高中備受爭議的現勢以及大眾紛歧的觀點作探討，歸納出可行的未來發展。

