苔花如米小，也學牡丹開

我們在即將升學之際，多了解不同的科系或職業並找到適合自己的方向非常重要，於是我參加了學校舉辦的職業輔導研習營。透過體驗育達高職餐飲科的課程，我學到了許多本領，增長了見識，受益良多。

在課堂上，老師教我們製作水果塔，分三個步驟完成，分別是攪拌奶油、水果切片和裝盤。看著老師華麗的示範過程，我感覺非常簡單，迫不及待想大展身手。

誰知剛開始就遇到麻煩，首先奶油和卡士達醬攪拌不均勻，加上刀工不好，滑溜溜的水蜜桃，怎麼切也切不好。正當我無計可施之時，餐飲科的姐姐幫了我一個大忙。她耐心地給我示範用刀和攪拌奶油的正確方法，鼓勵我親自嘗試，在一次又一次的失敗之後，我終於掌握了這些技巧。當看著呈現在眼前具有獨特美感的水果塔，我既開心又自豪，充滿成就感，對學姐說：「妳看！那一圈圈層層疊疊的奶油真美啊！好像童話裡公主的長裙，既蓬鬆又層次分明，非常高貴典雅。」姐姐聽了邊點頭邊告訴我：「學妹，製作點心不僅講究品質、口感，更注重外觀。外觀吸引人就成功了一半，味道好的食物經過人們口口相傳，就能創造出更大的價值。」我問她：「要怎樣做才能讓點心長期受歡迎，歷久不衰呢？」「只有不斷創新，才不會被淘汰。」我忍不住又問她：「妳的手藝為什麼這麼厲害？」她笑著回答：「只要功夫深，鐵杵磨成繡花針。記得第一次學習抹奶油，給了我很大的挫敗感，因為奶油軟得超乎想像，完全無法控制形狀。但我告訴自己必須堅持，不能半途而廢。從此我每天站好幾個小時，連續好幾個

月，重複練習同一件事，比別人花更多努力，終於成功了。」這讓我想到愛迪生的故事，他共歷經一千九百九十九次失敗，有人問他：「你是否還打算嘗試第二千次失敗？」愛迪生答道：「那不叫失敗，我只是發現了一千九百九十九種不能用的材料。」他樂觀的思維使他成就非凡，他是勇於嘗試的典範。我好奇的問她：「是什麼動力使你樂此不疲？」「因為喜歡，所以堅持。過程中有辛酸、有快樂，但帶給我更多的是成長與收穫。當初我和你一樣參加職業研習營，在我對未來一片茫然時，讓我找到了人生方向，我很感謝學校舉辦這個活動。」

那些小幫手只比我們大幾歲，居然已經學得一手好技藝，對未來也有明確的目標，提早踏上學習專業技術的旅程，真是令人佩服。因為是他們有興趣的專業，所以能更專心並為自己的學習負責，在老師三年的栽培與指導下，他們畢業時已經熟能生巧了，奶油擠得漂亮又層次感豐富，對他們來說只是小菜一碟。這給予我許多啟發，他們為何刻苦練習並接受訓練？因為他們了解必須吃苦耐勞，才能出人頭地，他們了解努力是為了自己，不是別人。想到這裡，我腦海浮現清代詩人袁枚寫下的〈苔〉：「白日不到處，青春恰自來；苔花如米小，也學牡丹開。」苔花如此渺小，它心中卻藏了一個大大的夢想，它有自信像牡丹一樣綻放，活出自己的精彩！在苔心中，它和牡丹擁有同樣的大地，也同樣頭頂廣闊的天空。就像這些高職的學長姐們，不氣餒、不放棄，他們是勇於砥礪前行的人。

透過這次的活動使我對高職有了更深入的認識，提供對某些領域有興趣的學生能提早接觸、更深入的鑽研，學成後運用在工作上。他們憑藉著對專業的

熱愛，刻苦練習，學會對抗挫折並堅持到底，不斷創新，才能在同行中鶴立雞群，實現人生的價值。「三百六十行，行行出狀元」，經過千錘百鍊，平凡中也能成就卓越。職業無高低貴賤之分，如果把社會比作機器，各行各業就是機械零件，大零件固然重要，但缺少了小零件，機器就無法正常運轉，我們的生活也不再多姿多采。我深深體會到每一份工作的不易，每一份工作都有它存在的價值，我要尊重每一位辛勤的勞動者，我要向高職的老師、學長姐們學習，學習他們不怕苦、不怕難的精神。我打算好好念高中，穩扎穩打，面對難題不被打倒，勇於嘗試，堅持到底，大學時再深入鑽研學術，達成自己的人生目標，我雖「如米小」，終會「牡丹開」。