



壽司之神與教學專才



一間開在東京辦公大樓地庫的壽司店，只有 10 個座位，卻連續兩年獲得「米芝蓮」的三星完美評價。在那兒吃一餐 20 道壽司，盛惠 3000 港元，且要 3 個月前訂位。憑甚麼？

電影「壽司之神」以紀錄片手法描述壽司店主人小野二郎 (Jiro) 如何料理壽司，如何堅持「完美」的經歷。小野先生今年 87 歲，入行 50 多年，都在研究選擇食材，改進料理的方法，務求做出最好的壽司。有人問他：重複製造壽司不覺悶嗎？他說：不，我發夢也在想怎樣改進我的壽司。這句話正是該片英文名稱 *Jiro Dreams of Sushi* 的由來。

萬事起頭難，經適應後，難事會應該逐漸變易事，但最後成為「專才」(expert) 的只是少數。「精益求精」這句話人人懂說，其實關鍵在個「求」字。教育學者 Bereiter 曾以兩名新教師為例論述「教學專才」：甲乙兩人剛入職時面對相近的難題（如秩序管理，備課交分等），解決很是費勁，但隨時間和經驗累積，兩人都學會把難題處理，並逐步建立常規，進入「自動波」階段。然而，甲的所「求」是「消弭問題」，即原初的問題解決後便算，把省下的時間做其它無關的事；乙的所「求」是「找新難題」，即把精力重新集中 (reinvestment)，提出新的更深入的問題 (progressive problem solving)，例如秩序管好了，就問教學怎樣可以更有效等？這是雖然兩人最後都成為資深教師，但只有乙成就「專才」的原因。

從 Bereiter 的理論看，壽司之神小野的成功之道，不在乎重複，而是在重複的過程中發掘新的問題。



資料來源：《明報》教育心語 — 龐永欣 2012 年 9 月 26 日星期三

