

26年4度成功變身 孟金瑤 事業求學兩豐盛

黃潔玲

穿著一身廚子的制服，在同事們聲聲老師的呼喚下，從廚房裡走出來了——她就是本文的主角孟金瑤了。她斯文大方，舉止穩重，一種很難在廚房裡找到的溫文風采，出現在筆者的眼前。

自1980年夏天育華中學停辦後，輾轉26個年頭，孟金瑤的生活軌跡發生過幾度變身——曾是大小商行裡的秘書小姐；是攻讀秘書、管理、語言等成人課程的常客；是大學校外課程的日語導師；是高等學府裡的高材生；是著名食府總廚的門生，炒得一手好菜……



▲ 43歲後在港大先後取得學士及碩士學位

在人生舞台的青壯年時期，能幾度成功轉換角色，而且扮演得十分出色，她是否真有獨門秘笈？

「憑著好奇心，我幹哪行就進修哪類的知識。做秘書時，涉及到的翻譯、合約、管理等課程，都在進修中掌握了。」那麼說，她的秘方是自覺地自我修煉。

「離校後我當了14年這類工作，經驗和知識告訴我，當秘書不可以太有性格，要學會磨練自己，這是一段很寶貴的能力與性格的鍛鍊過程，特別是學習了處理人際關係。」

東瀛3月成轉捩點

1991年，正值當上了大型外資機構副總裁秘書的當兒，她辭了職，隻身赴東瀛，用了3個月去深造日語。「我十分率性，我愛跟自己的意願走，但我同時自律。到日本深造是我的夙願，當時旁人都不理解，難得的是家人支持。」此行也成了金瑤今後專注語言教學的轉捩點。



談到教學，她說：「我教書時有自己的原則。每次上課，無論是集體班還是私人課，我一定穿著整齊樸實，保持教師形象；我準時上課和下課，這是使學生準時的最佳方法……」「我要求自己上第三堂時，就能叫得出全班學生的名字，因為成人學生很重視老師認識他，只要叫得出他的名字，他會學得特別投入。」對於成人學生，孟老師這 10 年來的要求也許嚴苛了些，初時有些學生會感到不太習慣，但到後來都接受與認同了她，師生間越來越諒解與融洽。

高齡進大學 成績卻出眾

系統地修讀大學課程、正式拿取學位，是金瑤的心願。1997 年，就在她芳齡 43 歲的時候，來了第二次的率性——報讀大學全日制本科課程，進了香港大學文學院主修語言學及日本研究，在年內她以驚人的毅力完成了課程，以一級榮譽畢業，

取得學士學位。一年後，她再用 2 年時間在港大修畢語言學碩士課程，2003 年取得碩士銜。她的學習態度與水平，不只獲得語言學系系主任陸鏡光博士欣賞，當徐立之校長通過雜誌的報道得悉後，亦欣然表示：「在我們的學生裡，有這麼優秀的一員，真是難能可貴（中譯大意）。」



▲ 與港大語言學系系主任陸鏡光博士合照

「自己喜歡的事不一定有機會做，一旦有機會就要珍惜，學起來也加倍用功。」所以，她能以優異成績畢業，非只靠天聰而更仗仗後天的勤奮。

然而，金瑤的 5 年大學學習生活，是在不放棄原有工作下完成的，這樣做需要嗎？值得嗎？她斬釘截鐵地說：「重投校園學習當然辛苦，至於值不值得，就要由自己去衡量。學習固然可以充實自己，我亦深信今天所學的，將來一定有用。就如過去修讀日語只為興趣，沒有想到今天能成為日語導師。」



▲ 長期在院校教授日語及普通話

從不抱怨 減壓有方

但，金瑤畢竟是步入中年的女子了，這樣操勞的日子不累嗎？對早期的遭遇沒抱怨過嗎？

答案依然是那麼率性：「對於自己的選擇，我從沒抱怨過。或許有人說早年在『左派學校』讀書和教書，導致後來要惡補學歷，非常吃虧。但我不這樣看，在中學時代就有機會認識祖國和學習中國文化，不用回歸後進行惡補，又無需抱怨？至於說到累不累，我承認是累，就看自己懂不懂去紓解。我的紓解辦法是通過做別的東西來休息和作情緒上的調適，譬如看齣電影、聽聽音樂或到健身室做運動，就甚麼不如意的經歷都放下了，可以重新振作。」



▲ 學藝於杭州菜名廚吳瑞康師傅



她還補上一句：「我何曾沒碰上極不尊重下屬的老板？但環境再惡劣也總不能動不動就離去，我明白到環境改變不了，但心境是自己形成的，所謂『境由心造，事在人為』，所以我會積極想辦法扭轉困局，我亦從來沒因此而哭過。」說到這裡，孟金瑤把話題一轉，說：「學做菜也是一種休息方式。」

爐火熊熊 悟出快樂人生

說到做菜，金瑤開心得手舞足蹈，去年4月復活節假期，她到喜歡光顧的杭州酒家吃飯，忽發奇想，率性地要求參觀廚房，懇求總廚吳瑞康師傅教她做菜，經過幾番周折，吳師傅被她的誠意所感動，終於答應收她為徒。

「在爐火熊熊的廚房，環境又熱又焗又嘈；備料、起菜時要幫手；有外國人來點菜，更要充當翻譯；有空閒才能看師傅做菜，而師傅往往無暇即席解說，全仗自己領悟。記得『上班』的頭三天，回家後都吃不下睡不著，但由於自己的不放棄，到第四天就適應了。經過大半年的磨練，廚藝日益精湛，得到吳師傅的信任，有時也會代師傅做些菜，而且從未試過被『退貨』（偷笑）……」她侃侃而談。

「所以，在廚房工作很开心，是另一種的休息，簡直是我一天中的『歡樂時光』。自從我學做菜後，由腦力勞動跨越到體力勞動，臉色紅潤了，精神也足了，心情十分暢快。」



金瑤數十年的不懈學習與工作，憑著驚人的毅力，付出過不少代價，學生欣賞她的教學，她視之為第一種收成；現在的廚房經歷，她喻為另一種收成。

語出平凡，卻深藏哲理。她所實踐的道理人們不會不懂，但不一定能夠像她做得如此的堅持與徹底，大抵她的成功秘訣就在這裡。

（原載校友會會刊《國光》2007）

▲ 金瑤炒菜好有功架