

溫柔的心，強大的力量 德國人的日常思考 - 豬腳啟示錄

作者：鄭華娟

德國不是每家餐廳都會賣德國豬腳，有些遊客來到德國，就對找不到正統德國豬腳大失所望。建議如果要找豬腳吃，就要往德國南部去找。最容易找到德國豬腳地方，當然就是德國南部有賣德國自釀啤酒的餐廳。

那麼不在德國南部，卻有賣自釀啤酒的餐廳，也會有德國豬腳嗎？有些自釀啤酒餐廳會限定每週幾天推出德國豬腳餐，所以並非天天都有豬腳餐推出。

我們常去光顧的自釀啤酒屋，只有星期四供應德國豬腳大餐。

於是，這家自釀啤酒屋餐廳每逢星期四真的是一位難求。不論遠近，愛喝啤酒的人士或特別安排來吃豬腳大餐的旅遊團體，經常把這間啤酒屋擠得水洩不通，在外頭排隊的食客更是絡繹不絕。

這天晚上，我們忘了是星期四的豬腳之夜，來到餐廳門前時才忽然想起。

「哇！一定沒座位吧？」我對老德先生說。

「可是門口挺冷清的。」老德先生對我說。

推門進入餐廳確實並未如預期的擁擠，我們大概等了幾分鐘，便有一張桌子。

「今天真奇怪，居然沒有搶座位的狀況。」我坐定後環顧四周。餐廳雖然還是滿座，不過跟其他豬腳之夜比起來沒那麼熱鬧。

「哈哈！我找到原因了！」老德先生把桌上一張印好的傳單遞給我。

看了傳單，才知道這個星期四豬腳之夜，發生了什麼事。

原來是負責提供豬腳給餐廳的肉店，今早送來的新鮮豬腳品質不如以往，且味道做得太鹹了，影響到豬腳餐的風味。老闆立刻為了保持餐廳高品質的印象，決定退回當日所有到貨的豬腳。

同時，馬上將本日無法供應豬腳餐的原因寫好、列印出來，擺在每一張餐廳的桌子上告知食客。

讀了這張告示單，才知道為何今天的客人少了，因為沒有德國豬腳餐供應，自然了不少豬腳食客。

從這兒我們可以知道這家餐廳老闆的堅持。沒有品質合格的豬腳，寧願少做生意，也不會硬把不合標準的豬腳賣給客人。即使這些客人有一部份是觀光客，可能一生只來這家店消費一回，老闆還是以品質為最優先，不會就這樣把過鹹不合格的豬腳賣出去。

<議題討論>

1. 為什麼作者與先生抵達餐廳之後，發現用餐人數不如以往？
2. 餐廳老闆發現豬腳品質不如預期，做出什麼決定？導致什麼結果？為何老闆要這麼做呢？
3. 如果你是餐廳老闆，發現豬腳品質不佳時，你會怎麼做？優點與缺點為何？
4. 看完這篇小故事，你還想到了什麼？(有沒有其他不錯的方法，互相分享吧！)