荒野的傻瓜乾麵

各位親愛的荒野夥伴們：

前幾天偶然在日劇《舞伎家的料理人》的其中一幕，看到這麼一句話：「料理最難之處，在於普通…。」，說話的是劇中的料理人幸子阿姨。看似簡單的一句話，其中卻充滿通透的人生智慧。這部劇從兩名來自北海道的少女，結伴前往京都學習傳統技藝，立志成為獨當一面的舞伎，卻陰錯陽差地走向不同道路來展開。導演是枝裕和很擅長在日常小事裡，帶出深入人心的思考點。舞伎屋住著來自不同地方的人，對於食物各自有習慣的地方口味。做為一個料理人，該如何做出每個人都喜歡的味道？幸子阿姨的訣竅在於不做多餘的調味，不凸顯特定風味。讓這個味道屬於大眾的日常，看似平凡卻雋永，不特別但是讓大家都能喜愛。

關注「常民的日常」是荒野一直以來推廣業務的基調。一如大家所知，雖然協會的宗旨寫的是棲地守護和環境教育，但是我們做起事來包山包海，什麼都賣，什麼都不奇怪！從創會以來，我們一直強調的是「低度管理、高度自律」的志工精神，也崇尚自由、開放的發展方向。除了依照地域設立的 11 所分會，還有依照推廣業務區分的 14 個委員會及工作小組。而這 14 個委員會，正是荒野的志工與專職夥伴們，依據各自關注的議題與興趣主動設立。舉凡解說教育、棲地工作、親子教育、鄉土關懷……等面相，林林總總，只要夥伴願意投入關注，就有機會成為協會推廣的業務之一。正是因為日常，所以每一件事情都很重要；正是因為日常，大家都可以發展各自關心的題目。最後共同構築了荒野保護協會的這一塊招牌。

協會提供的是一個平台，讓所有的夥伴在自己關心的議題裡各自發揮、相互合作。每件事情不分大小皆平等看待，沒有孰輕孰重的分別。志工們為自己所提的計劃負責。負責規劃、負責執行，也負責找資源，而此一獨特的運作模式也成為荒野的組織特色之一。

說到荒野的這個特色，不由得讓我想起自己很喜歡吃的傻瓜乾麵。在餐桌上擺滿各式各樣的調味料，讓食客們自行調味。每個人都可以自由發揮，調出一碗符合自己的口味的麵條，至於好不好吃？其過程與結果都由自己負全責。過去，夥伴們偶爾會討論起荒野是否該只專心關注一件事？為此，有人會打趣地問，荒野到底是要賣牛肉麵？還是排骨麵？時至今日，我才真正想通，原來荒野賣的，其實是一碗看似平淡卻充滿無限可能的傻瓜乾麵…？！

理 事 長 信 箱：FAX:(02)2307-2538
E-Mail:sowchair10@wilderness.tw