

استعداد خافورمائی

وشکستی
قوانین
کار و زندگی

فرانسسکا جینو

ترجمہ یاسمین شاکری



بنگاہ ترجمہ و نشر
کتاب پارسہ



فرانسسکا جینو (۱۹۷۸)

این رفتارشناس و پژوهشگر ایتالیایی- امریکایی، استاد مدرسه کسب و کار دانشگاه هاروارد است و با مدرسه حقوق و مدرسه کنده دانشگاه هاروارد نیز همکاری می کند. جینو به شرکت های مختلفی نظیر آکامای، دیزنی، بکاردی، گروه گلدمن ساکس، هانیول، نوارتیس، پی اند جی و نیز نیروی هوایی، دریایی و ارتش امریکا مشاوره می دهد. از او به عنوان یکی از چهل استاد برتر بازرگانی و یکی از پنجاه متفکر مدیریتی بانفوذ تقدیر شده است.

تحقیقات فرانسسکا جینو در نشریاتی مانند اکونومیست، نیویورک تایمز، نیوزویک، ساینتیفیک امریکن، روانشناسی امروز و وال استریت جورنال منتشر و با اقبال زیادی روبرو شده است. او به واسطه تحقیقاتش در زمینه قانون شکنی، روانشناسی سازمانی، مدیریت استعداد و تصمیم گیری، مشهور است.

فهرست

- مقدمه؛ راه بیفت! ۱۱
- ناپلئون و هودی؛ پارادوکس موقعیت نافرمانی ۲۳
- سگی به اسم «گرمایی»؛ استعداد نوآوری ۵۱
- فیل ناپدید می شود؛ استعداد کنجکاوی ۷۷
- رودخانه هادسون، باند فرود است؛ استعداد وسعت دید ۱۱۷
- حقایق ناخوشایند؛ استعداد تنوع ۱۵۳
- استعداد راستین بودن؛ مربی چیکزسرود ملی می خواند ۱۹۳
- راز داستان؛ قدرت دگرگون کننده دل بستگی ۲۲۳
- تبدیل شدن به یک رهبر نافرمان؛ ریش سیاه، «مسطح بودن» و هشت اصل رهبر
نافرمان ۲۵۹
- خاتمه؛ ریزوتوی کاجو و فلفل ۲۸۷
- سخن آخر؛ اقدام به نافرمانی ۲۹۷

مقدمه راه بیفت!

نگذار سنت‌ها اسیرت کنند. اجازه بده رهایت کنند.
ماسیمو بوتورا^۱، مالک و سرآشپز، اوستریا فرانچسکانا^۲

«مارچا!» با شنیدن این واژه که در ایتالیایی به معنی «راه بیفت!» است، خودم را با عجله از سالن دنج و آرام رستوران به آشپزخانه^۳ پُر قیل و قال و روشن رساندم تا بشقاب غذای بعدی را بردارم که میان این همه اسم، نامش را قسمت ترد لازانیا^۴ گذاشته بودند. یک فاشق راگو^۵ و سس بشامل^۶ زیرورقه‌ای از پاستا شبیه یک برش لازانیا بود که با چیدمانی دقیق تصویر پرچم ایتالیا را که کمی تفت خورده باشد، تداعی می‌کرد. همین که پینو^۷، آن پیشخدمت دیگر، بشقابی را برداشت و به طرف سالن رفت، دنبالش راه افتادم. وقتی من و پینو

1. Massimo Bottura

2. Osteria Francescana

3. *La parte croccante della lasagna*

4. Ragu

5. Béchamel Sauce: سس فرانسوی سفید و غلیظ ساخته شده از آرد، شیر، خامه

و کره...م.

6. Pino

با هماهنگی، بشقاب‌ها را جلوی یک زوج مشهور ایتالیایی می‌گذاشتیم که سالگرد ازدواجشان را جشن گرفته بودند، دستم می‌لرزید. روی دیوارهایی به رنگ آبی و خاکستری روشن، مجموعه‌ای از تابلوهای هنر معاصر در رده جهانی به چشم می‌خورد. این یکی از بی‌شمار چیزهای غیرعادی است که در رستوران اوستریا فرانچسکانا می‌توان دید. اوستریا رستورانی در مودنای ایتالیاست که سه ستاره میشلن^۲ دارد و در بین پنجاه رستوران برتر جهان مقام اول را سال ۲۰۱۶ به دست آورده است. اوستریا اولین رستوران ایتالیایی تاریخ است که نامش در بالای این فهرست قرار گرفته است.

به آشپزخانه برگشتیم و دو ظرف دیگر از غذای ویژه سرآشپز را برداشتیم. بولیتو نابولیتو^۳ که معادل دقیقش می‌شود «جوشیده نجوشیده». بولیتو میستو^۴ یک نوع آبگوشت سنتی مخصوص شمال ایتالیا است که با جوشاندن گوشت درست می‌شود. این غذا شامل قسمت‌های مختلف گوشت گاو از جمله زبان گاو است و با آب گوشت، سس سالسای سبز و گاهی هم با کمی چاشنی تندوتیز سرو می‌شود. گرچه این آبگوشت برای یک روز زمستانی بسیار دلچسب است، اما چشم‌نواز نیست. مراحل پخت غذا، گوشت را از رنگ و مزه می‌اندازد. دستور پخت واقعی این غذا همین است. آشپزی ایتالیایی تابع قوانین سختی است: پاستاهای کوتاه را باید با سس گوشت نوش جان

1. Modena

۲. ستاره‌های میشلن بخشی از نظام رتبه‌بندی رستوران‌ها است. سه ستاره میشلن به این معناست که دارای آشپزی بی‌نظیر و منحصر به فرد است که حتی ارزش سفر کردن (فقط به خاطر رستوران) را دارد. -م.

3. Bollito Nonbollito

۵. Salsa: یکی از چاشنی‌های تند و خوشمزه غذایی بر پایه گوجه‌فرنگی است که مخصوص کشورهای امریکای لاتین است. خود واژه سالسا در زبان ایتالیایی و اسپانیایی به معنای سس است. سس سالسا در دسته سس‌های تند طبقه‌بندی و به صورت خام یا پخته تهیه می‌شود. -م.

4. Bollito Misto

کرد و پاستاهای بلند را با سس غذای دریایی. نباید با تغییر و دستکاری در دستور پخت‌های باستانی و قابل احترام، به آن‌ها گند زد. فرهنگ ایتالیایی سنت‌های خود را پاس می‌دارد. از آشپزی و رقص محلی گرفته تا برگزاری جشنوارهٔ قدیسین و تعطیلی بیفانا^۱ - شبی از شب‌های ژانویه، که جادوگری مهربان سوار بر جارو می‌آید و به همه شکلات می‌دهد.

ماسیمو بوتورا، مالک و سرآشپز اوستریا فرانچسکانا، می‌خواست روش پخت سنتی بولیتو میستورا عوض کند. بعد از امتحان کردن روش‌های مختلف به همراه تیم‌اش متوجه شد که مزه و بافت گوشت با روش پخت کیسه‌ای عالی می‌شود. در این روش مواد غذایی در کیسه‌های پلاستیکی هواگیری شده، داخل آب‌جوش قرار می‌گیرند و با دمایی دقیق و ثابت برای ساعت‌ها می‌پزند. در مورد بولیتو نانبولیتو، شش تکه گوشت را داخل کیسه می‌پزند و سپس به صورت قطعات مکعبی برش می‌دهند. تعدادی از این قطعات در یک ردیف داخل بشقاب چیده می‌شوند. در امتداد آن‌ها، یک ردیف جعفری سبز تازه و ژلاتین دودی زرد و قرمز که از فلفل تهیه می‌شود، داخل بشقاب ریخته شده و چند تا کبر^۲، ماهی کیلکا، مارمالاد پیاز و مقداری سس سیب و خردل هم در بشقاب سرو می‌شوند. بوتورا این چیدمان را از شهر نیویورک که در دوران جوانی آنجا کار می‌کرده، الهام گرفته است. درست شبیه به پارک مرکزی نیویورک؛ تکه‌های گوشت شبیه آسمان خراش‌هایی در سطحی بالاتر از انبوه درختان قرار گرفته‌اند، ژلاتین زرد و قرمز همان چمن پارک‌هاست و ماهی‌های کیلکای کوچولو مثل آدم‌هایی هستند که روی چمن‌ها وول می‌خورند. بولیتو نانبولیتو، حرفی برای گفتن باقی نمی‌گذارد. گوشت‌های مکعبی، مانند هیجان اولین بوسه داخل دهان آب می‌شوند و انفجاری از

1. La Befana

۲. گیاهی از راستهٔ کلم‌سانان، تیرهٔ کبریان. این گیاه با نام‌های داغ قارپوزی، خیاروک، لگجی، لیجین، لیجون نیز شناخته می‌شود. - م.

طعم‌های نافذ گوشت، چربی، سبزیجات و ژلاتین دهان‌تان را فرامی‌گیرد. دو پرس از بولیتو نانبولیتو، سفارش میز شماره هشت، در آشپزخانه حاضر بود. بشقابم را با دقت طوری مرتب کردم که درست مثل بشقاب پینو باشد. منتظر تأییدش ماندم. دنبالش راه افتادم و از آشپزخانه بیرون آمدم. قدم‌هایم را با او هماهنگ کردم. درعین حال، مراقب آن غذای خوشمزه هم بودم. اما چرا من، یک استاد مدرسه کسب‌وکار هاروارد^۱، در قلب ایتالیا، امیلیا رومانیآ^۲، در یکی از رستوران‌های درجه یک جهان غذا سرو می‌کنم؟ خودم هم مثل دیگران از اینکه کارم به اینجا رسیده، متحیرم. دو مطالعه موردی درباره فست‌فودهای زنجیره‌ای، برای مدرسه کسب‌وکار هاروارد نوشته بودم. با خود فکر کردم جالب خواهد بود اگر شیوه عملکرد رستوران‌هایی را ببینم که دقیقاً در نقطه مقابل آن‌ها هستند. با بوتورا تماس گرفتیم. او گفت برای اینکه حرفه‌اش را بشناسم، بهتر است یک روز کامل در آشپزخانه و یک روز کامل را در سالن رستوران بگذرانم. به او گفتم: هیچ اشکالی ندارد چون بازدید از محل، شیوه خاصی از مطالعه موردی مدرسه هاروارد محسوب می‌شود. به‌علاوه، من ایتالیایی هستم و از هر فرصتی برای رفتن به ایتالیا استفاده می‌کنم. روز موعود، صبح اول وقت، سر و کله‌ام پیدا شد. وارد یکی از سه سالن رستوران شدم. مردی بلندقد را دیدم که با جوسپه پالمیری^۳، یکی از کارکنان، صحبت می‌کرد. جوسپه را مدیر خطاب می‌کنند. او از سال‌ها قبل در اوستریا سرپیشخدمت و مشاور انتخاب نوشیدنی^۴ است. آن شخص دیگر را نمی‌شناختم. با لبخند به من خوشامد گفت. بپه^۵ صدایش می‌زدند. بپه من را به پینو معرفی کرد. معلوم بود که پینو باید حواسش به من باشد، تا به دردرس نیفتیم. چند دقیقه بعد داشتم ظرف‌ها و لیوان‌ها را همراه پینو برق

1. Harvard Business Review 2. Emilia Romagna

3. Giuseppe Palmieri

4. sommelier

5. Beppe

می انداختم. مراقب ظروف نقره بودیم. همه چیز را سر جایش می گذاشتیم و میزها یکی یکی آماده می شدند. فقط کارهای جزئی باقی مانده بودند، مثل کنترل کردن محل قرار گرفتن گل ها و کمک به چیدن میز ناهار کارکنان. ظهر وقتی برای پذیرایی از اولین مشتری هایمان آماده می شدیم، به فکر رسیدن که احتمالاً بوتورا تصمیم دارد همه نوع کاری را به من محول کند، حتی سرو غذا برای مشتری ها. وقتی جوان تر بودم در رستوران های پیش پا افتاده در ایتالیا و انگلیس کار کرده بودم، اما بوتورا این ها را نمی دانست. اینکه یک آدم ناشی را به سالن رستورانی درجه یک بفرستند تا از مهمان ها پذیرایی کند، به نظرم کار عجیب و غریبی بود. بشقاب ها را که جلوی مشتری ها می گذاشتم دستانم می لرزید. فکر نمی کنم بقیه مالکین رستوران های لوکس، چنین کاری بکنند. این کار فقط از بوتورا برمی آمد. بوتورا تصمیمات ناگهانی زیادی گرفته بود. سال ۲۰۰۵، دو سر آشپز به اوستریا فرانچسکانا پیوستند. یکی از آن ها کوندو تاکاهیکو^۱ بود که تا کا صدایش می زدند. او به عنوان مشتری به رستوران آمد، نهارش را خورد و مدت زیادی طول نکشید که در آشپزخانه مشغول آشپزی شد. دیگری دیوید دی فابو^۲ بود. او به تازگی فرم های تقاضای کار را ارسال کرده بود که بوتورا با او تماس گرفت و بدون مصاحبه استخدامش کرد. بوتورا پیه را برای اولین بار در رستوران بزرگ دو ستاره نزدیک بولونیا^۳ دیده بود. بوتورا و همسرش عادت داشتند آنجا شام بخورند. در مسیر برگشت به خانه، و تنها ساعتی بعد از اولین ملاقات شان، با او تماس گرفت و پیشنهاد کار داد. بسیاری از کارکنان رستورانش به همین صورت استخدام شده اند: سریع و تقریباً اتفاقی. بوتورا بچه یکی مانده به آخر خانواده است. او در مودنا و در محلی نزدیک به رستوران اوستریا فرانچسکانا بزرگ شده است. به خاطر می آورد که مادرش با کمک های مادر بزرگ مادری اش، بیشتر اوقات، تقریباً

1. KondoTakahiko

2. Davide di Fabio

3. Bologna

مشغول آشپزی بود تا بتواند بچه‌ها، شوهر، خواهر شوهر و برادر شوهرش را که با آن‌ها زندگی می‌کردند، سیر کند. به این تعداد، دوستانِ هر کدام را هم اضافه کنید. بوتورا پنج‌ساله بود که اغلب به تماشای آشپزی مادر و مادر بزرگش می‌نشست. کار با وردنه برای آماده‌سازی خمیر پاستا و پیچیدن تورتلینی^۱، کنجکاویش را برمی‌انگیخت. برادرانش که از مدرسه برمی‌گشتند، هر چیزی که دم‌دست‌شان بود، به‌عنوان سلاح برمی‌داشتند و دور آشپزخانه دنبالش می‌کردند. بوتورا در پناهگاهش، زیر میز آشپزخانه مخفی می‌شد و منتظر می‌ماند تا تکه‌های خمیر پاستایی را که روی زمین می‌افتاد، بخورد. بوتورا به مدرسه آشپزی رفت. انتخاب حرفه آشپزی در واقع یک جور نافرمانی بود. او به مدرسه حقوق رفت تا پدرش را خوشحال کند، اما بعد از گذراندن دو سال کسل‌کننده، ترک تحصیل کرد. سال ۱۹۸۶ کامپازو^۲، رستوران خیلی کوچکی در حومه مودنا را به فروش گذاشتند. رستوران تعطیل شده بود. بوتورای بیست‌وسه‌ساله هیچ تجربه‌ای در زمینه اداره رستوران نداشت، اما با خودش فکر کرد چرا نتواند؟ خب بالاخره، در زندگی‌اش کلی غذا پخته بود. وقتی دبیرستانی بود گاهی با دوستانش دور هم جمع می‌شدند، درس می‌خواندند یا مهمانی می‌گرفتند. بعد دسته‌جمعی به خانه بوتورا می‌رفتند. همیشه تنها کسی که کنار اجاق آشپزی می‌کرد، بوتورا بود. بوتورا به خاطر می‌آورد که با دوستانش برای تعطیلات به ساحل سالرنو^۳ در جنوب ایتالیا رفته بودند. هجده سال بیشتر نداشت. بلندگو به دست می‌گرفت و از دوستانش که داخل آب بودند، می‌پرسید برای شام پاستا کاربونارا^۴ می‌خواهند یا آماتریچانا^۵؟

بوتورا در دهه ششم زندگی، مردی لاغر و ریشو با موهای خاکستری

1. Tortellini

2. Campazzo

3. Salerno

4. Carbonara

5. Amatriciana

است. او عینک سیاه مدل جدید با فریم پهن به چشم می‌زند. شلوار جین می‌پوشد و لبهٔ پاجه‌هایش را تا می‌کند. دستانش مدام در حرکت هستند. همراهش بودم که یکی از تهیه‌کنندگان مواد اولیه، برایش موتزارالای شیر بوفالو آورد. بوتورا سریع جعبه را باز کرد، با دقت گلولهٔ بزرگی از موتزارالای خامه‌ای و سفید را بیرون آورد. تا یکی از کارکنان برایش کارد و چنگال بیاورد، بوتورا تکه‌ای بزرگ با دست کنده بود. در حالی که، بخشی از آن را به من می‌داد گفت: «محشره، باید مزه‌ش را بچشی.»

از بوتورا پرسیدم، از چه کسی الهام گرفته است. پاسخ داد: «آی‌وی‌وی^۲، هنرمند چینی هنرهای تجسمی که در غرب آموزش دیده. اون سنت‌های مختلف رو با هم ترکیب می‌کنه. مخصوصاً هنر مینیمالیستی و انتزاعی رو. اسم یکی از هنرهای اجرا محور^۳ او، انداختن گلدان سلسلهٔ هانه^۴. در این اثر گلدانی دو هزار ساله رو نابود می‌کنه.» بوتورا از من پرسید: «به نظر تو چرا در یه چشم به هم زدن، هزاران سال تاریخ رو می‌شکنه؟ من بعدها فهمیدم که اون رفتار نه تنها مخرب نبوده، بلکه سازنده هم بوده. یه آغاز بوده. بشکن، تغییر بده، بساز.»

در اکثر حرفه‌ها و مشاغل، همه چیز تابع قوانین است. چه این قوانین در ارتباط با استانداردهای چگونگی انجام کار باشد، چه سلسله‌مراتب اداری یا حتی اصول لباس پوشیدن در محل کار، به هر حال در هر سازمانی قوانین زیادی را می‌توان یافت. بی‌توجهی به قوانین مشکل‌ساز خواهد شد. حتی ممکن است به بروز هرچ و مرج بینجامد. معمولاً انسان‌های نافرمان را به سختی تحمل می‌کنند و اگر زیاد از حد هم در دسرساز شوند، اخراجشان خواهند کرد. بوتورا متفاوت بود. در شرایطی که اصول و قواعد، به دلیل قرن‌ها پیروی

۱. Mozzarella: نوعی پنیر که در پخت و پز استفاده می‌شود...م.

2. Ai Wei Wei

3. Performance art

4. Dropping a Han Dynasty Urn

از سنت‌ها کاملاً الزام‌آور بودند، او به معنای واقعی کلمه به آن‌ها بی‌توجه بود. البته این رویکرد او به‌طور چشمگیری در رستورانش نتایج خوبی به بار آورده است. طی پانزده سال مطالعه در زمینه بازرگانی، صرف وقت در محیط‌های کاری و گفتگو با مدیران اجرایی، گاه‌وبیگاه با افرادی نظیر بوتورا برخورد کرده‌ام. آدم‌هایی که وقتی قوانین را دست‌وپاگیر می‌یابند، بدون هیچ ترسی آن‌ها را زیر پا می‌گذارند. آدم‌هایی که محکم‌ترین باورها و پندارهایشان را زیر سؤال می‌برند. آن‌ها برای اینکه فراتر از اصول و قواعد، راه‌های خلاقانه‌تر و کارآمدتری برای انجام کارها بیابند، به هنجارهای اطراف خود که مورد پذیرش همه است شک می‌کنند. آن‌ها «غیرعادی» هستند، اما از نوع مثبت و سازنده‌اش.

سال‌ها کار تحقیقاتی باعث شد مطالعات زیادی در مورد آدم‌هایی داشته باشم که در امتحان یا فرم بیمه، تقلب می‌کنند. کسانی که در سایت‌های زوج‌یابی دروغ می‌گویند، یا از چراغ قرمز رد می‌شوند. به همین دلیل در مورد آدم‌های قانون‌شکن تخصص دارم. آن‌ها آخرش به در دسر می‌افتند. اما در این سال‌ها، قانون‌شکن‌هایی را دیده‌ام که نوآور بوده‌اند. ماجراهای زیادی در مورد فساد و خلاف در شرکت‌ها را دنبال کرده‌ام، اما داستان‌هایی هم در مورد شهادت شنیده‌ام. داستان‌هایی که در آن‌ها قانون‌شکنی نتایج مثبت کوچک و بزرگی به همراه داشته و در نهایت دنیا را به‌جای بهتری تبدیل کرده است. گاهی اوقات به این فکر می‌کردم که چه چیزهایی می‌توانیم از این افراد بیاموزیم؟ رازهایشان چیست؟

همان موقع که در مورد این مسائل کنجکاوی می‌کردم، موضوع دیگری هم برایم روشن شد. در بسیاری از شرکت‌هایی که در موردشان تحقیق کردم، کارکنان از انجام کار لذت نمی‌بردند. با همان الگو، بارها و بارها برخورد کرده‌ام: کارکنان بعد از مدت زمان مشخصی از زیر کار در می‌رفتند و بیشتر اوقات‌شان را به بطالت می‌گذراندند. طوری که حس نارضایتی و بی‌هودگی

به آن‌ها دست می‌داد. دلیلش چیست؟ یا بهتر بگویم چرا کار کردن می‌تواند آن قدر مزخرف باشد؟

در بازدیدم از هاروارد کوپ^۱، فروشگاه محلی در کمبریج^۲، این دو ایده همزمان به ذهنم خطور کرد. داشتم سرسری قفسه کتاب‌ها را نگاه می‌کردم. یک لیوان قهوه در دستم بود. کتابی چشمم را گرفت. ظاهرش غیرعادی بود (بزرگ، با جلد شرابی رنگ که با حروف ضخیم زرکوب شده بود). عنوانش هم همین‌طور: هرگز به یک سرآشپز لاغر ایتالیایی اعتماد نکن^۳. کتاب درباره آشپزی بود، اما نه یکی از آن کتاب‌های معمولی‌ها. پر بود از تصاویر رنگی جذاب و غذاهای هوس‌انگیز، مثل قسمت ترد لازانیا. هر کدام از تصاویر همراه بود با داستانی جالب از چگونگی ابداع آن غذا. آنجا بود که برای اولین بار با داستان ماسیمو بوتورا آشنا شدم. او در کتابش نوشته بود: «چگونه سنت‌ها را شکسته و راه را برای ایجاد آشپزی جدید ایتالیایی باز کرده است.» خوب می‌دانم که ایتالیایی‌ها چقدر به سنت‌هایشان احترام می‌گذارند. به سرعت برایم محرز شد که بوتورا یک نافرمان است. اما معمولاً به کارش عشق می‌ورزد. در گذشته، ارتباط بین قانون‌شکنی و عشق به کار را ندیده بودم. به نظر ارتباط محکمی بود. این دو، هر از گاهی با هم همراه می‌شوند.

من در مدرسه کسب‌وکار هاروارد تدریس می‌کنم، اما شغلم ارتباط تنگاتنگی با روانشناسی دارد. بین صنایع و سازمان‌ها در کشورهای مختلف تفاوت‌های بسیار زیادی وجود دارد. اما تمام آن‌ها در یک چیز مشترک‌اند: آدم‌ها هستند که برایشان کار می‌کنند. تلاقی بین سازمان و روانشناسی بسیار جذاب است، چون به من اجازه می‌دهد رفتارهایی را تفسیر کنم که در ظاهر اصلاً با عقل جور در نمی‌آیند. در بررسی سازمان‌ها همه جور سؤالی

۱. Harvard Coop: جامعه همکاری ام‌آی‌تی و هاروارد. - م.

2. Cambridge

3. *Never Trust a Skinny Italian Chef*

پیش می‌آید. مثلاً اینکه چرا از گفتگوهای پیچیده ممانعت می‌کنیم؟ یا چرا کار به صورت گروهی موفق‌تر است؟ برای پاسخ‌گویی به این سؤال‌ها، باید بدانیم که ذهن انسان چگونه کار می‌کند. وقتی دنبال شناختن آدم‌های نافرمان و سازمان‌هایی بودم که آن‌ها برایشان کار می‌کنند، به‌نظرم داشتن بینش روانشناسی کاملاً ضروری بود.

طی چند سال اخیر در بسیاری جاها با آدم‌های نافرمان برخورد کرده‌ام. از مسابقات موتورسواری دوکاتی^۱ گرفته تا مرکز تلفن روستایی در هند. به خیابان‌های میلان سفر کرده‌ام، با موتورهای آفرود^۲، از بیابان‌های خاورمیانه گذشته‌ام و در بسیاری از کارخانه‌ها، رفت‌وآمد داشته‌ام. با موسیقیدان‌ها، شعبده‌بازها، جراحان، مربی‌های ورزشی، مدیران اجرایی و خلبان‌ها صحبت کرده‌ام. به پشت صحنهٔ تئاترها رفته‌ام و در جلسات آموزشی شرکت‌های خدماتی کاملاً حرفه‌ای، حضور داشته‌ام. از استودیو پیکسار^۳ در سانفرانسیسکو و شرکت نرم‌افزار ریوالو^۴ در سیاتل، دیدن کرده‌ام. همچنین در گلدمن ساکس^۵ نیویورک و مورنینگ استار^۶ کالیفرنیا بوده‌ام.

نافرمان‌هایی که در این سازمان‌ها دیده‌ام، هر قشری از جامعه را شامل می‌شدند و به‌نظر من هر یک از آن‌ها منحصر به فرد بودند. اما تمام آن‌ها دارای خصوصیتی بودند که آن‌ها را استعداد نافرمانی می‌نامم. طبق مشاهداتم می‌خواهم پنج عنصر اصلی استعداد نافرمانی را مشخص کنم. اولین را نوآوری می‌نامم، به دنبال چالش و تجربه‌های نو بودن. دومین عنصر، کنجکاوی است. همان انگیزه‌ای که باعث می‌شود در دوران کودکی مدام پرسیم «چرا؟» سومین آن‌ها، وسعت دید است. قابلیت‌هایی که به نافرمان‌ها این امکان

1. Ducati motorcycle race track

۲. Qudas: همه جا رو..م.

3. Pixar

4. Revolve Software

5. Goldman Sachs

6. Morning star

را می‌دهد که پیوسته دیدگاه خود را وسعت ببخشند. عنصر چهارم، را تنوع می‌نامم؛ یعنی تمایل به سرپیچی از نقش‌های اجتماعی از پیش تعیین شده و دستیابی به آن‌هایی که متفاوت به نظر می‌رسند. مورد پنجم، راستین بودن است. نافرمان‌ها همیشه خود خودشان هستند. آن‌ها برای اینکه با دیگران ارتباط برقرار کنند و از آن‌ها بیاموزند، به شدت بی‌پناه و آسیب‌پذیر می‌شوند. در بخش‌های بعدی این کتاب سعی می‌کنم خیلی دقیق‌تر، هر یک از این پنج عنصر استعداد نافرمانی را بررسی کنم. به شما خواهم گفت که چگونه می‌توان آن‌ها را، درست مثل آشپزی کردن از روی یک دستور پخت معرکه، با موفقیت در هم آمیخت. خواهید دید که نافرمانی، رویکردی در زندگی و کار است که همه ما می‌توانیم آن را با اشتیاق بپذیریم. قرار بر این نیست که شکستن قوانین ما را به دردسر بیندازد. اگر با دقت و به درستی انجام شود می‌تواند سبب پیشرفت مان شود. برای آشنایی عملی با این موضوع، به جاهای مختلفی سفر خواهیم کرد. از یک فست‌فود زنجیره‌ای در تنسی^۱، با هات‌داگ غول‌آسای روی پشت‌بامش؛ تا اولین کارخانه تولید دستگاه تایپ ایتالیا در دامنه کوه‌های آلپ. در این سفر با نافرمانی‌های حیرت‌انگیزی آشنا خواهیم شد. مواردی از نافرمانی را در هتل‌های درجه یک، مزارع گوجه‌فرنگی، شرکت‌های خدمات مشاوره و استودیوهای فیلم‌های هالیوود خواهیم دید. در مورد آدم‌های نافرمان خواهیم شنید که مشتاقانه در آسیب‌پذیرترین وضعیت ممکن، مقابل دو هزار طرفدار بسکتبال قرار می‌گیرند. سرانجام، هشت اصل مهم را که آدم‌های نافرمان از آن‌ها پیروی می‌کنند، با شما به اشتراک خواهم گذاشت. و اینکه چطور می‌توانیم با پذیرش آن‌ها عامل تغییرات مثبت باشیم. هر یک از ما بدون توجه به شخصیت درونی مان و اینکه چه شغل و حرفه‌ای داریم، می‌توانیم یک نافرمان باشیم.

یکی از شگفت‌انگیزترین چیزهایی که طی تحقیق برایم آشکار شد، اهمیت و تأثیرگذاری استعداد نافرمانی در زندگی شخصی‌ام بود. وقتی این پروژه را شروع کردم، سعی داشتم قانون شکنی در محل کارم را بررسی کنم. اما حین تحقیق، متوجه شدم که این موضوع در بهبود همه جنبه‌های زندگی مؤثر است. زندگی کردن مثل یک نافرمان، نیر و بخش است. خودم امتحانش کرده‌ام. این کار، راه من را به دنیایی پر از تجربه‌های جدید باز کرد. در نتیجه، حالا همه رنگ شیر برای صبحانه می‌خورم. در موقعیت‌های رسمی، اسنیکرز^۱ قرمز می‌پوشم و مدام به دنبال یافتن راه‌هایی هستم که من را به دنیایی ببرد که قبلاً فکر می‌کردم اشتباه یا احتمالاً مخرب است. امیدوارم این کتاب به شما کمک کند تا استعداد نافرمانی خود را کشف کنید و به دیگران هم کمک کنید تا آن‌ها هم چنین کنند. عادت‌ها زورشان زیاد است. آن‌ها ما را به سمت آسایش و راحتی می‌کشانند. باید یاد بگیریم این عادت‌ها را مثل تعداد زیادی گلدان سلسله‌هان «بشکنیم». تنها در این صورت می‌توانیم آن‌ها را تغییر دهیم و در نهایت موفقیت خود را رقم بزنیم.

۱. Snickers: مارک نوعی کفش ورزشی. - م.