

我在這裡請差遣我

雙連大專生的炊事奉

文 / 北區宗教小組策劃
初心撰稿



單。接著就是分配當天的工作內容，每道菜由兩至三位契員負責，從洗菜、切菜、烹煮到調味，通通要一手包辦。

星期五是食材採購日，大廚先估計好每道菜所需食材的數量、價錢，交由星期五沒有課的契員去菜市場採買；當天有課也想幫忙的人，就找時間去超市買罐裝類食材，大家分工合作將食材買齊。

安息日中午，大廚弟兄就會先做退冰、醃肉、調醬汁等事前準備，其他的契員們則是在下午聚會完後進廚房。第一次實

大專團契的教室裡，契員們專心的上課與分享，講員下課離開後，事務股負責人，也是團契的前輔導大哥，便前來詢問契員們是否可以協助炊事的工作？因為安息日晚餐炊事人手不足，炊事組正積極的招募新組員，有人向他推薦可以找大專生來參與。

教會的大專生們，平常被交付的聖工皆是領詩、翻譯、領會、詩班、司琴、教員等與崇拜聚會相關的事工，大家對於進廚房煮愛餐完全沒有接觸。雖然大部分的契員都是料理生手，僅有一位弟兄有烹飪的經驗，但他們知道教會有這項需求，還是勇敢地接下這個任務。

預定炊事的前一週，契員們會先在課堂上討論菜單，任何想吃的菜都可以提出來；這時唯一有烹飪經驗的那位弟兄，就成為大家仰賴的「大廚」了。他會依食材和預算進行評估，先刪去不可行的菜色，大家再投票選出三菜一湯，作為本次的菜



際上陣，大家都懷著既期待又緊張的心情，準備將晚餐準時端上桌，這時廚房裡面都是人，非常熱鬧。由於大家都是生手，馬上就經歷大考驗，有人不小心被刀子切到手，煮湯的人被湯鍋燙到，還有從圍裙裡飛出「小強」，意外的狀況頗多。

教會的長輩們知道今天是大專生要煮愛餐，時不時就會過來廚房關心，提供一些意見和協助，還幫大家加油打氣：「煮得好不好都沒關係，不用怕！」經過兩個多小時的努力之後，終於完成了所有的菜餚，第一次煮很擔心煮得不好吃，感謝主，最後大家都很开心地把菜吃完，完全沒有批評的聲音。

隨著炊事次數的增加，大家備菜的過程越來越順利，煮出來的菜餚也越來越好吃。雖然曾經端出蒸得像月球表面的蒸蛋、扎實的炸湯圓、差點焦掉的雞塊，色澤超黑看起來像壽喜燒的超大鍋紅味噌湯等出乎意料的料理，現在則是有令人讚不絕口的蝦仁蒸蛋、很入味的麻油雞心、香濃可口的玉米濃湯，還有異國料理日式冷麵；連很難處理的豬肝，也可以煮出令人驚艷、細嫩的厚切豬肝湯，煮好收拾完廚房，還有時間休息呢！

大家透過摸索的過程，逐漸累積經驗，在廚房裡學到各種有效率的動作，也越來越有自信，原本沒有拿過菜刀的人已經可以切菜、切肉、切豬肝，油炸的料理也難不倒他們，甜不辣不會再四處亂飛，地板上也不會滴的到處都是油。烹飪小知識漸漸內化在心中，這些進步都可以看得到大家對炊事事奉的用心，事工的學習真的是不怕慢、只怕站，教會不用擔心未來炊事組會缺人了。

參與服事的工作有歡笑也會有淚水，但只要有意願做的心，必蒙悅納（林後八12）。



一件事工的完成，會有多方面的造就，除了提升做菜的技能，大專生們在信仰生活上也有更多的體驗：換個角色當「馬大」，親身體驗炊事的辛勞後，對於教會裡所提供的每份愛餐更加感激；跟信徒們多一個可以聊天的話題，增加互動；嘗試不同的聖工，增加了事奉的廣度。也有家長表示，孩子為了做負責的那道菜，會主動向他們詢問處理方式，或是上網找參考資料。有了這些經驗，結婚後就不用擔心沒人做飯，三餐老是在外吃外食或叫外送了！

團契裡的大專生們，大部分都是從小一起在教會裡長大的同伴，大家一起進廚房學習炊事，有問題就提出來一起討論共同解決，彼此互相幫補，同心協力完成了這項困難的聖工，也更凝聚了團契的向心力。這份深厚的情誼和默契，將繼續陪伴、支持他們未來在教會裡的各項事奉。

參與服事的工作有歡笑也會有淚水，但只要有意願做的心，必蒙悅納（林後八12）。藉著禱告交託，主耶穌會在事奉的過程中加添智慧和能力，願意付出的永遠有最多的收穫。願大家多多參與聖工，體會越事奉越甘甜的滋味。

