opusdei.org

## 「謝謝杜麗的Biryani 雞肉!」

歐陽杜麗的榜樣讓在肯牙蒙巴 薩Jahazi會議中心工作的年輕 人深受啓發。杜麗聖人列品案 進程之第一階段,最近在羅馬 完成了。

## 2020年10月22日

我在肯牙蒙巴薩Jahazi會議中心作。 我的工作就像杜麗以往的一般。正因 如此,我常常找<u>杜麗</u>為我轉禱,祈求 她幫助我手頭上的工作,以及與我共 事的年輕人的靈修培。我們有來自 Tewa訓練中心的同學,到這裏的會議 中心進行實習。

讓我們看看廚房裏典型的一天的流程。學生們上午8時45分到達。我隨即檢查他們的衣著。個人的儀容整潔很重要。這對個人的態度有很大的影響。整潔及態度好的學生令人心情愉快,尤其是在忙碌的一天,例如要準備一個特別午餐的時候。

接著,是當天的簡報。簡報以後的頭 15分鐘,是用作部門清潔。我們按照 每日及每週時間表,清潔貨架、窗 紗、抽屜及其他地方。因為季節關 系,蒼蠅對我們帶來一些干擾。我們 水加醋用作經常清潔所有表面,以方 便工作。艾詩德被安排做這份工作。 她做得很好。她甚至提議我們買一部 電子儀器去把蒼蠅趕走。

正式的準備功夫及食物製作開始了。 餐單顯示在白板上。每個學生都擔任 著自己的任務。今天我們會製作出自 肯牙沿海地區的一樣典型午餐。餐單寫著:Biryani雞肉、煎魚、Maharagwe ya nazi(椰子及豆)Viazi Karai(煎士豆)、Bjajia(油炸脆丸)、Wali wa nazi(椰子飯)及Mchicha(菠菜)。午餐要一點前準備好。有三十六位客人會來用餐。

我和嘉琳一起仔細閱讀餐單。嘉琳將 負責準備Biryani雞肉。她用Mbuzi (一種傳統磨機)將椰子磨碎。她磨 了足夠當天用的椰子分量。這些椰子 將用來製作Maharagwe ya nazi椰子 及豆、Wali wa nazi椰子飯及 Mchicha wa nazi椰汁菠菜。製作 Biryani雞肉用不到椰子,但需要很大 的專注力,原因是這道菜式要用上很 多種類的香料。

她把雞肉分成幾分......我偶爾會看看她的情況。其他的同學都忙著自己的任務。他們邊做邊把用具清理乾淨。這樣做是要確保秩序及效率。我們要

製作不同的菜式,而其他同學亦需要 用到相同的鍋子。

12時30分,所有的同學將食物呈送給主管。Biryani雞肉符合預期的製作好。Yiazi karai士豆失去了應有的顏色但還算不錯。其他的製作都井井有條。還有最重要的,是怡神的羅望子汁。

<u>艾詩德</u> 及碧黛製作了一些迷人的生果盤。午餐在餐廳裏供應。

客人都享受他們的午餐。他們離開時 比進來的時候開心。他們把盤子的食 物都吃光光。廚房裏的每一個人都笑 了,並感到有動力,下一次會做得更 加好。每個人都提出力求進步的建 議。我感謝杜麗一直守護著我們,並 請求她教導我們聖化這些工作,皆 因,這工作能帶給別人很多喜樂。

Sussie Gusigolo (蘇茜)

pdf | document generated automatically from <a href="https://opusdei.org/zht/article/xie-xie-du-li-de-biryaniji-rou/">https://opusdei.org/zht/article/xie-xie-du-li-de-biryaniji-rou/</a> (2025年12月 15日)