

# 「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，我常常找杜麗為我轉禱，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。因為季節關係，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）、Viasi Karai（煎土豆）、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土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。

艾詩德 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 <https://opusdei.org/zht/article/xie-xie-du-li-de-biryani-ji-rou/> (2026年2月18  
日)