

慢慢來，庫頭！

釋見臻

典座初體驗

回想起自己剛出家時，輪到大寮當典座，要煮近三十人份的飯菜，心裡很慌。那麼多層面要觀照，我卻還摸不清楚方向，只知道努力認真去做。

有一次，菜快要煮好時，我站在灶邊，師父走過來說：「將放在周邊的薑、醬油、菜盆、砧板、菜刀、瓜刨等收一收！煮完了，灶邊就要收拾乾淨。這樣的執作訓練，動作上才會更俐落、敏捷。」我頓時學了一課。

還有一次，上午十點半煮午齋，四、五位法師，有人切菜；有人忙著起灶火；有人切水果，真是熱

鬧滾滾。約莫過了一刻鐘，師父來到灶邊說：「見臻，去將菜櫥裡的剩菜、湯汁拿出來。」接著，就看師父將剩菜隨手倒入鍋中，攪和著。結果不但不損其顏色、味道，又惜福、惜物。

師父常說：「用新材料煮出美食不難，將剩菜變佳餚才是真功夫。」

慢慢來，庫頭！

出家第三年，師父要我領庫頭。雖然做過大寮組長一年、二庫一年，但對於庫頭要統理法會期整個齋食，還是很陌生。加上法會期適逢過年，從大年初一至初五，香光寺天天有人潮，要準備十道菜的菜單，還真難！

師父說：「我們辦學、辦佛學院，平常居士們護持，我們得以安心上課。逢年過節，才開放信眾來山，我們就歡喜帶共修，備好吃的素齋結緣。開菜單的原則，在口味上，要每道菜味有別，且各有其主；在形狀上，要注意厚薄長寬。因此不僅要考慮下鍋的時間，有其本末先後；若有手工菜，可以讓更多人參與，還不用灶。要全面性地衡量時間、

人力、工具、新鮮度和預算，這是準備十道菜而不手忙腳亂的方法。」

面對師父指導菜單的當下，彷彿有種就讀餐飲學校的錯覺……我像海綿般地吸收，掌握了原則方針。眼前依然模糊，卻有勇氣往前走，只因師父一路以來的支持。

留個空間等待

僧團因新血輪的加入，我也成了老師兄，從「被帶」變成「帶人」的角色，卻也發現「有經驗未必就會帶人」。在很多的時空裡，上演著依稀相似的劇碼；也在新人的身上，彷彿看到過去的自己常有的委屈，以及一種「不懂也不聽」的情緒。

幾經反省，思維著任庫頭第一年開菜單的情景，師父不因我動作慢而催促我，我是在被信任、被等待的環境中成長的。此時，我體會了人與人互動中「留個空間」的奧秘，學著「留個空間」的思想，讓我更成長了！

【典座】佛門執事之一，負責大眾飲食。