

週三牧者心聲

日用飲食 (Daily Bread)

陳德晶傳道

2020 年 10 月 14 日

上一次週三牧者心聲和大家分享種菌 (做 yogurt) 的啟迪，之後有弟兄姊妹 whatsapp 問我煮食心得。在此澄清我廚藝仍待改善，只視煮食為屬靈操練，在款待日用飲食中體會主意。說起日用飲食，英文直譯應是每天麵包 (Daily Bread)，大家都明全因為麵包是中東和西方人主要食糧，家家戶戶都識做。但對東方人來說卻是難題，幸好有麵包機的出現，方便了不少。當然在疫情下人人都變大廚，相信大家已超越麵包機的層次。

姑勿論你用甚麼工具製造麵包，材料都是麵粉、水、酵母、糖、鹽、油；步驟都是混合材料、搓揉、發酵、塑型、烘焙。看著網上試範易如反掌，但親手製造總是失望，未與如期。其實問題在於麵粉、酵母等都是有機體，按材料、溫度、時間不同，效果就完全不同。只做足本分，按步就班，觀察變化作出調配，最重要在過程中耐心等待，即使麵糰久久未見成形，都不要搞動，相信有機體會自然長成，當時機成熟，香噴噴熱辣辣麵包總會出爐。

整包的過程，往往我多明白了盼望。盼望和信心雖然都是對未來，但對象不同，信是對人，望是對事，來十一 1：「**信就是所望之事的實底，是未見之事的確據。**」我們對神有信心，而做足自己本分，就去等，等神的工作，時機成熟，就會見到事情發生。

其實每次看到新鮮出爐的麵包，總令人喜悅、精神煥發、充滿力量。更加，餐桌上有餅有酒，弟兄姊妹圍著數算主恩，談談對未知的將來抱有希望，我看見聖餐。