

精舍午供

虔誠供養一切眾生

撰文・釋德藻 攝影・蕭耀華（慈濟月刊攝影）



靜

思精舍每日午供，準備供飯、花果、甘露水，供養諸佛聖賢菩薩。每月農曆初一、十五，備六道供菜，除夕至年初二、正月十五與每月發放日，則是十二道。

〈佛前大供儀軌〉中敘述，「此食色香味，上供十方佛，中奉諸聖賢，下及六道品，等施無差別，隨願皆飽滿，令今施者得，無量波羅蜜。三德六味，供佛及僧，法界有情，普同供養」，在當中讀出「供養一切眾生」的慈悲等觀。儀軌中的「三德六味」，清淨、柔軟、如法為「三德」，而「六味」則為淡、鹹、辛、酸、甘、苦。

精舍的大寮師父們以此為依歸來烹調飲食，並遵上人教誡，以最虔誠、最真誠、最尊重、最恭敬的心來「供養佛、供養法、供養僧，供養一切眾生」。



事事用心做，百花也盛開

今年二月十二日，逢正月十五，德渙師父與德庸師父輪到飯頭執事，而庸師父則承擔供菜的任務。供菜食材多樣，如豆料、蔬菜、根莖類、堅果類等，色系多彩，紅、白、黑、綠、黃、紫色，以增加協調與美感；為此，師父們絞盡腦汁，費盡心思。

飯頭師父有諸多事項忙碌，平常廣結善緣的源師父表示，「大家都很發心，當不請之師，像映師父、涓師父等不請自來，圓滿這幸福的任務。」大家相信：眾生歡喜，佛就歡喜。

映師父（左圖）除了發心，還多了一層用心與細心，他前一天會先試煮並構思排法，由於他的「多用心」及巧思，總是讓人眼睛一亮，「哇！也能這樣擺盤，超有創意！」

師父們的巧思，不只讓食材化為藝術，也增添了慈濟的人文之美，每碗供菜各有特色、各有造型，如紅白蘿蔔排成一朵紅白相間的玫瑰花，香菇也能化為一朵黑玫瑰；還有黃椒、紅椒、白花椰、綠花椰……美麗莊嚴的創作，虔誠供奉佛前（右上圖）。

歡喜心是一帖良方，而虔誠心就是無上的法。恭敬、尊重、讚歎佛法僧三寶是一種法，以虔誠的心來排供菜也是一種法的供養。不論初學或是經驗豐富者，只要以一顆歡喜、清淨、恭敬的心來承擔，相信諸佛看到這分用心付出，必定歡喜；而未來佛看了、品嚐到了，也是同樣歡喜、法喜滿滿。

（經）

