

老闆入廚推素 為公所客製便當

方玉葉

選文觀點——

防疫秋冬專案啟動，臺南慈濟志工原本承諾仁德區公所的素食供餐，因志工人力投入受限而考慮中止。楊豐旭因自家工廠供素，接下任務後親身投入，為公所客製化每個蔬食便當。

TZU CHI FOUNDATION

面對新型冠狀病毒擴散全球，確診病例與死亡人數不斷向上攀升，各國紛紛祭出防疫政策，試圖阻止疫情蔓延，全臺上下也嚴陣以待，毫不鬆懈。為了疼惜萬物，避免病從口入，慈濟人更積極向民眾及機關團體推廣健康蔬食，鼓勵齋戒護生。

臺南志工發揮巧思，自2020年5月起推動「二〇二〇讓愛蔬醒 您蔬食我護持」專案，提供印有QR code的「蔬食餐券」給大眾，透過手機掃描，就可找到臺南簽約的蔬食店地圖，方便大家就近享用蔬食。

臺南志工在仁德區公所分送蔬食餐券時，不忘向區長及公所員工邀約茹素，希望人人每日一餐或每周多餐素食，藉由蔬食環保，

讓身體更健康。區長黃素美聽進心裡，在蔬食餐券獲得迴響後，她把握機緣向志工談及，希望慈濟能提供公所員工每月一次素食午餐。經多次討論，10月30日志工首次送來素食便當，讓區公所同仁喜出望外，也期盼慈濟持續提供美味素食。

◎主隨客意 不辭辛勞

但2021年初，疫情始終未見消退，為避免疫情傳遞，臺南靜思堂嚴謹管控進出措施，不得不暫時終止供餐……這讓慈濟志工楊豐旭對於好事未能如願感到惋惜，他希望更多人加入吃素的行列，一來可以減碳護大地，再者供餐是鼓勵大家轉素再好不過的活動。

楊豐旭回想年初時，聽到上人擔憂疫情，呼籲人人茹素護生弭災疫時，他就想為自家工廠員工設立素食餐廳，尤其在去公所參與推廣蔬食後，他更是備受鼓舞，決定商請做西餐的廚師外甥回來幫忙，將現有西餐葷食轉為臺菜素食料理，提供美味蔬食午餐給員工。

當聽聞公所素食供餐出現困難，儘管公所加上公司員工午餐及其他訂餐，等於快要多一倍的供餐量，楊豐旭仍義不容辭接下任務。

人手不足時，楊豐旭特地調來二位員工幫忙，幾位志工聞訊，也主動前來協助揀菜、備菜、切菜，連老闆楊豐旭自己也親身投入，所以廚房每天一大早就鬧烘烘的人氣滿滿。

為了讓大家愛上素食料理，楊豐旭開出來的菜單大多是需要多道加工程序的「手路菜」（臺語：拿手好菜），像是彩椒青花、照燒雙菇、宮保皮蛋、麻辣豆腐煲，還不忘附贈一道開胃的涼拌菜心。而廚師展現好手藝，每一道菜一起鍋總是香味四溢，令人食指大動。

志工黃春綢、李麗娜、童素娟來幫忙裝餐盒，沒想到一打開盒蓋，就發現便當盒都貼有名字，並註明「全飯」、「半飯」及「三分飯多菜」的字樣。原來有人食量正常，有人食量偏少，或喜歡多吃蔬菜，楊豐旭不嫌麻煩、「主隨客意」，照便當主人需求，歡喜客製化便當。

當一樣一樣的可口佳餚裝入便當盒時，楊豐旭便趕快聯絡公司員工，將便當和水果一起送到區公所，心滿意足地說：「看起來足好吃，給大家歡喜，一起來吃素。」