

米飯的滋味

Lynn Shih

甫自文字營歸來，心中有股衝動：想煮一鍋香噴噴的的白米飯。

想煮飯的衝動，一方面源自於先前在地中海國家周遊了三禮拜，每日大啖生猛海鮮、烤魷魚、馬鈴薯泥加菠菜吃得倒胃口；另一方面，經歷三天文字營「心靈的大廚」的洗禮，受到韓劇《大長今》的激勵，心裡頻頻萌生下廚的念頭，決心為家人好好地煮一頓白米飯。

有別於以往漫不經心的舀米態度，這次我仔細地瞄準米杯，刻度訂在一杯半，用兩根手指將杯中多餘的米劃平後，水龍頭轉開，用手輕輕攪拌兩下並快速換水。專家說，洗米過程若是太久，含在米裡頭的醣類、礦物質、維生素等營養成分會完全流失掉。

「只有在米飯和菜餚中的誠意汗水，才能醞釀出真正健康美味的飲食。」編輯課中老師的金玉良言「誠意和時間就是祕方」言猶在耳，思及兩個正在成長中的孩子，對著一鍋即將按鍵的生米，心中興起了一份慚愧：家庭「煮」婦當了十二年，對於做飯這項基本功卻從未認真過；丟三忘四的我，不是忘了外鍋加水，就是沒插電，晚飯時三隻飢腸轆轆的眼望著一鍋生米、或是半熟的飯，讓我恨不得有個地洞可以鑽下去的場面經常上演。

或許，上帝就是要藉著今年的文字營會，徹底扭轉我從前對文字工作粗陋淺薄的概念，重新奠定我的基本功，操練生命氣質與生活形態，好讓我真正夠格進升為一流的「心靈大廚」。

蘇老師的「寫作進深與編輯營」課程內容採雙軌進行，幫助我們「打通任督二脈」，操練內功與外功：一方面我們藉觀賞韓劇「大長今」中的女主角如何化危機為轉機、化咒詛為祝福的人生態度，揣摩一個編輯的心態；另一方面經由老師精心準備的豐富教材、範例，具體學習編輯的實務技術。大廚與編輯，一個管腸胃，一個顧心靈，兩者之間實有許多異曲同工之處：比如說他們同樣需要創意與控管、同樣要經營細節與掌握精準度、同樣要考慮受眾的感受，準備「上菜」的過程中同樣需要某種堅持或者放棄。最重要的是，無論是美食大廚或者刊物編輯，最大的心願莫過於當完成的藝術作品呈現在受眾前時，能夠讓食者或讀者真正得到飽足，並且回味無窮。

回憶第一堂課中文字界前輩蘇文峰牧師，以過來人身份分享自己的寶貴經驗談。他強調蒙召的過程順序應是先在神面前搞清楚自己的身份為何，之後再來想自己能夠做什麼，與如何做神托付的工作。有了「在基督裏」的身份認定之後，對於日後在服事崗位上的表現，就是全然交托，不跟人比，因為明白自己所有的一切，皆是上帝的恩典。「將刊物當作『祭壇』而非『舞台』」，蘇牧師提醒同學對於文字事奉應有正確心態。憶及當年翅膀未長硬，就被迫要飛時，不免有自嘆不如的心情，「但是葡萄樹上的果子，有的甘甜，有的酸澀，各有其作用。」他以此勉勵有心的文字人追求恩典，不要小看自己。

另外一向關鍵的文字事奉心態建立自己的成「工」而非成「功」觀。蘇牧師舉出中國自古以來文人價值觀中的三不朽「立德、立功、立言」乃屬世的概念，屬神的子女追求的應該「不是自己的成『功』」，乃是如何完成神的『工』」，才有永恆的價值。

晨間的靈修時光是神為我預備的心靈大補羹。在【喜樂揚聲】的主題下，德儀帶著我們從人世的苦難中、爭戰裡，體會喜樂的真諦乃來自於上帝的同在。人世間的坎坷與艱難，皆是上帝用來拉近我們與造物主間距離的酵素。作為文字人，神賜給我們一支筆，在書寫國度裡，讓恩典的風吹拂我們的文字，被閱讀，被吟詠，被讚嘆。自從參加創文以來，經常省思自己在這條路上的書寫步伐，是否與當初願意為主獻上的初衷相符，而不斷提醒自己，將一切感謝還諸造天地的主。

傍晚，涼風習習，旅行過後未恢復的疲憊感頓時襲上身，加上仍有一點時差，很想回到房間內倒頭就睡（老公怕我太累，早已帶著兩個女兒出外覓食去了！）但是，米飯烹煮後滿室的微香引誘著我掀開鍋蓋，我拿著大飯勺直接從鍋裡挖一口，慢慢咀嚼純米飯的滋味。

果然，用心去煮的那一鍋米飯，不知道是不是心理作用？每一顆看起來都晶瑩飽滿，咬到嘴裡，米粒散開，有股淡淡的甜，些微的香。我回到房內，把剛剛上完課的W220 講義抽出來再讀一遍，細細地體會這一疊厚厚的教材裡，篇幅與篇幅間編輯背後所付出的汗水與誠意。