

《自力更生篇》

血汗淬勵修行志

上人啓建慈濟世界，堅持的大原則是：十方捐獻的淨資要點滴不漏、專款專用。因而，精舍的帳務與慈濟基金會的帳務，有始以來都各自獨立，並由不同人分別負責。數十年來，常住衆日用及精舍中往來人士膳宿，均來自精舍自製的薏豆粉、薏仁粉和蠟燭的流通收入。

回溯以往至今，常住衆自力更生所從事過的工作，計有二十一種之多。目前從事的有：自製衣服、健康食品 and 蠟燭的製作，還有菜園、果園的耕種。

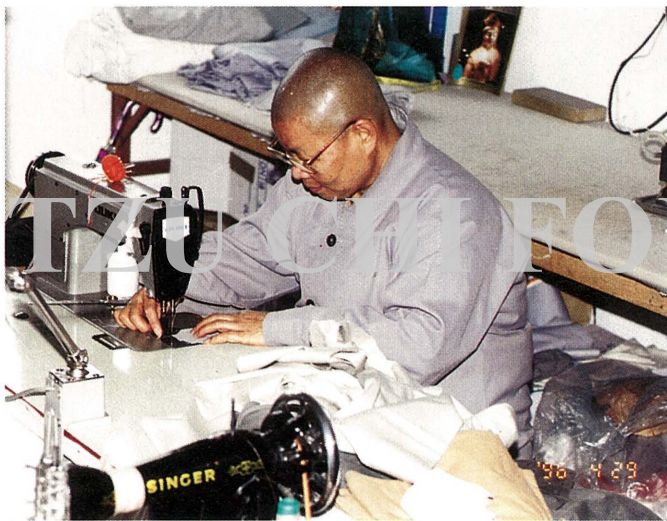
TZU CHENG FOUNDATION

常住衣坊間

——密密針線縫成和暖的外衣

常住衣坊間設於文化走廊正對面，信步來到衣坊間，在此會看見德仰師父、師姐們及幾位發心的老菩薩，正埋首於衣布中。有的人帶起老花眼鏡踩著縫紉機；有的人手握剪刀忙著裁剪：：，人人低頭專注地工作。一針一線縫出細緻、平整的傳統女紅，也縫出數十年如一日的堅定道心。

早年，上人曾要求五位弟子，每人每天多縫一雙嬰兒鞋，一天即可存二十四元做為「佛教克難慈濟功德會」的基本善款。當時設於「機器房」的製衣坊，及時發揮了濟助



苦難同胞的力量。

精舍的二眾弟子，依循上人的教導，奉行「百丈禪師」的生活理念：「一日不作，一日不食」。爲了生活來源和長期援助的「感恩戶」，所以，衣坊間不斷地從事代工。舉凡：代縫嬰兒鞋、洋裝、修行服、布製工作手套等等都曾做過。因此，上人曾言：早期的慈濟功德會是從一針一線鑽研出來的。

今日雖已不再代工，但是常住二眾日益增多，僧衆的日用衣衫、海青和近住女的修行服、背心，乃至於「迷你袈裟」——志工背心等



等，——仍是來自衣坊菩薩的愛心、巧手慧心地發心製作。

一裁一剪化為片片的溫馨；一針一線縫成和暖的外衣。製衣的菩薩們運用多年的經驗，不需打紙版即可裁出合身的布片。然後踩著陳年老舊的縫紉機，前進、轉彎、打結，不一會兒功夫，衣服就已成型了，接著在熨燙中，使得每一件衣服更加服貼合身，線條筆挺。

小小的衣坊間，發揮了很大的功能。衣坊間的成員，各個用心又謙虛地埋首於機台、衣物中，無所求地付出。偶而，衣坊組會有新進的人發心來學習車袖套、縫補衣服，專業的「老師傅」們總不吝於傳授技巧，彼此在工作中成長，也時時相互感恩！

精舍的「光明燈」

——不掉淚的蠟燭

從大殿左側麵包樹下左彎進來，您會看到精舍自製蠟燭的小工作坊。精舍常住自製的蠟燭，慈濟人稱之為「不掉淚的蠟燭」。

上人很喜愛點蠟燭，書房內小小佛龕，燭光終年常明。上人曾言：慈濟醫院籌建之初，困難重重。每逢百般無奈時，總會回首凝望燃燒中的蠟燭，燭光雖小，但是給人光明，也給人溫暖。燭光「燃燒自己，照亮別人」的奉獻精神，更是上人莫大的精神支柱與原動力。

精舍自製蠟燭緣起於——上人修行之初，傳統的蠟燭，燭淚涔



涔，滴在桌面，既不惜福又不乾淨。上人常思考，如何讓燭滅油盡，完全燃燒。最先是竹筒做模型，後來又試用過多種器皿，如：排水管、玻璃杯、銅杯等：：等。燭心亦多番取材嘗試，希望無黑煙，又要沒異味，歷經數年斷斷續續的試驗。直到民國七十年間，上人的智慧巧思，以「養樂多」空瓶當模具，以香當燭心，穩定燭心的圓鐵片，則取材自浪板上的小五金。待蠟油凝固冷卻後，撥下養樂多瓶外皮，包上透明紙外衣，即是一顆顆晶瑩剔透不落淚的蠟燭了。

此後，每逢做蠟燭時分，精舍

中屋簷下、走道上的任何空間，先平鋪大大牛皮紙或瓦楞紙板。一大袋、一大袋洗淨的養樂多空瓶



「嘩！」如水洩般傾倒其上，小小朋友都可以發揮功能，把一個個空瓶扶正密排，全精舍上上下下總動

員；從熔蠟、配色、調色、插燭心，到手中提著滿壺滾燙又清清如水的蠟油，邊蹲邊走地把蠟油倒入



瓶瓶養樂多空瓶。

隨後人手一盤燭心，等蠟油表面稍稍冷卻形成薄膜就要急急擦入

燭心，太早插心，難扶正，太晚凝固了就插不進去。而且「燭心」要插得正，成品才會好。所以，「品管」師父都會一再叮嚀——「心要正，才會得人疼」！（台語）多耐人尋味的一句話！

全部工作流程都在一份無言的默契。人人自動就位，也隨時川梭互補。古德云：「擔柴運水無不是禪，行住坐臥皆是定。」一望工作畫面似乎看到了上人——「與時日競爭，過秒關。」的最佳映證。

另一邊，幾位常住眾蹲在牆角，低頭專注以鐵槌、鐵釘將圓鐵片的中心打洞，以固定燭心用。一整天下來，腰不酸手不麻也難。而全體低頭工作的二眾修行者，靜穆的臉上一片安詳。對臨時加入幫忙的師兄師姐永遠只有無限的感恩。早期，精舍的蠟燭產品，除了精舍中供佛之餘，只有隨緣結緣。直到七十一年間，應師姐們多次要求，才有較大量的製造、流通，成為常住的生活來源之一。

蠟燭公開流通後，相對的，養樂多空瓶用量亦日益遽增。在花蓮師姐的引領及代為洽詢，常住二眾



走出山門出坡。猶記得，首次到塑膠回收場，出門時，耆宿常住師父即殷殷交代，人人戴口罩、手套、著雨鞋。走入一個至少兩人高，約一、兩坪大的儲物大布袋，前後左右堆滿各式空罐，隔著口罩仍可聞到，空罐內剩餘的湯湯水水，長時日經日曬、發酵傳出的怪異味道。

人人手提一大塑膠袋，低頭從大大小小的空罐堆撿拾「養樂多」瓶，一袋袋檢滿，載回精舍，幾經漂洗潔淨、切割、曬乾，方可做為蠟燭的模具。當時，因時常出門撿木柴及養樂多空瓶，故常住也時常人手一碗黑糖水加太白粉。（傳統保健土方）

往後數年間，隨著會務的推動，每逢外地委員回精舍，隨手帶回一袋袋洗淨的養樂多空瓶，護持常住做蠟燭。既減少家中垃圾又資源回收、延續物命。爾後，曾有位花蓮老師姐的兒子熱心代為設計「矽質模型」，製造手續簡化了，但因取出成品不易，試用不久即放棄



了，仍以養樂多空瓶當生產模具。

七十三年底，經北區熱心人士提供，半自動的機器，把燒溶的蠟油倒進機台，除掉表面多餘的油層，待硬度適中後，一個個蠟燭，從機台底部以木槌子反敲上來，往

往整天下來，雙手雙腳酸麻得忘了我是誰了。而目前所用的生產機器是，除掉表面多餘的油層後，按扭一壓，蠟燭就自動「湧」出來了，一顆顆像「地湧蓮花」般冒出來時，工作更簡化了，也更感恩委員師兄、師姐，長時期以愛慈濟的心，不斷的提供新機種，護持常住蠟燭生產。

精舍各執事十天一輪，做蠟燭者要懂得善護身心，因為「冷熱交加」，一邊要加熱熔蠟，一邊要以電扇冷卻蠟油成形。此外，插燭心力道要「輕重適中、心定氣柔」，生手常被噴得一身一臉的「蠟燭花」！因此，常住僧眾向參訪者介紹時，常常幽默地說：「插燭心，可練足『禪定功力』！」

在世俗中，紅蠟燭、白蠟燭皆有其不同的傳統觀念。而走入精舍流通處，紅橙黃綠藍靛紫，還有上人最歡喜的純白色等，一條條色彩繽紛的包裝，靜靜的等著莊嚴有緣人家的佛前。精舍大殿佛前，天天以不同顏色的蠟燭，陪著常住眾早晚課共修精進。精舍自製的蠟燭有兩種，大的約可燃燒十五小時，小



的約四小時。

儘管滄海桑田、日新月異，然而，精舍大殿佛前的小小燭光，靜靜的閃爍於玻璃燭杯中，盡一己之本份，三十年如一日；它和所有的慈濟人一樣，默默地燃燒自己，散發光明，散播溫暖，也莊嚴慈濟世界的法華道場！

精舍的健康食品

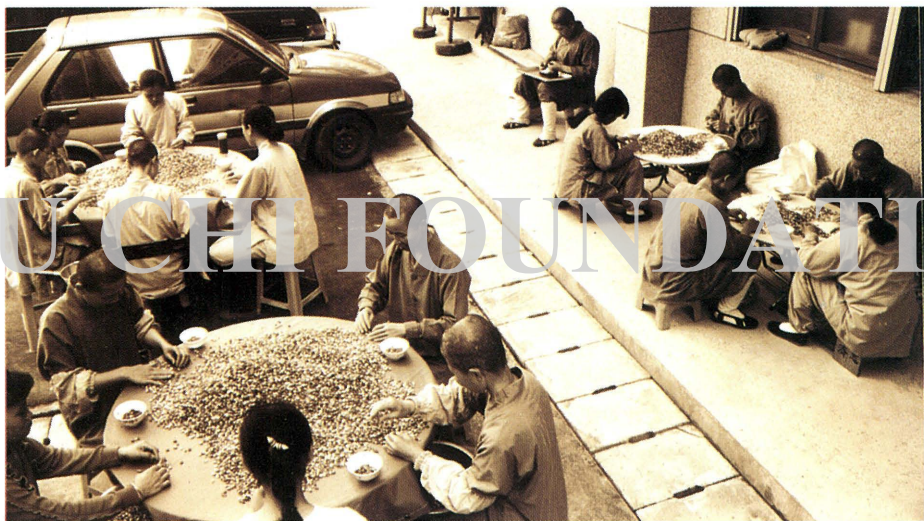
—— 薏豆粉與薏仁粉

薏豆粉與薏仁粉的工作房座落文化走廊正對面。

上人啓建慈濟世界，堅持十方善款必須點滴不漏專款專用。因此，精舍常住的財務與慈濟各自獨立運作。而幾十年來，常住日用及人來人往食宿，均來自精舍大眾，自立更生的產品——薏豆粉、薏仁粉和蠟燭。

「薏豆粉、薏仁粉」成品的製造，常住眾必須投入非常龐大的人力。從洗淨豆子、薏仁開始，經日光曝曬或火力烘乾，揀出石子、雜物，再把薏仁爆成一條條像蠶寶寶





般，香噴噴的「乖乖」，最後磨成細粉，這就是最天然純淨，養顏美容的「薏豆粉、薏仁粉」。

精舍常住追隨上人，數十年來，從製嬰兒鞋迄今，做過的工作不下二十一種；當年每一份工作，皆是精舍修行作息之一；然而以花蓮地方，要找到適合修行人代工的工作，還真真不容易；人人秉持上人教導，「入我門不貧，出我門不富。」任何工作，人人無旁貸信受奉行。

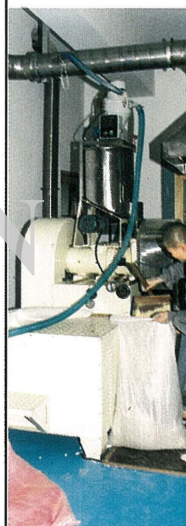
早在民國七十年間，一對慈濟委員夫妻，因移民出國，送精舍全套高週波機器，並代為找到嬰兒尿褲代工，一打工資台幣十八元，而完成一件要經過九個人足踩手燙的程序；當時，觀音殿百餘萬建築資金，來自常住全力以赴的工作所得。七十三年間，世界經濟蕭條，這份微薄的代工也中斷了。常住為了生活來源，先後換了多少種代工工作；曾經，全體常住十多人，連上人都加入一起作塑膠花的組合，一整天下來從天亮到天黑，人人看得眼花撩亂，指尖刺痛，才完成一大把，得工資台幣八十元。幾經輾

轉因緣，常住才定下來「薏豆粉、薏仁粉」的生產工作。

「薏豆粉」曾名為「香香粉、豆元粉」，於八十四年（一九九五年）才由上人正名為「薏豆粉」，綜合蓮子、杏仁、薏仁、大麥、黃豆、紅

豆、青仁黑豆、糙米、維他酵母粉、葡萄糖等十種原料，含有豐富天然維生素。早期精舍常住眾生活很清簡，人人只顧埋首於工作，日常飲食但求溫飽就已十分感恩，遑論營養。當時，適逢上人同門師兄

來訪，見上人體弱，建議上人和常住眾試用這種天然豆粉。並從南部寄來成品與大家結緣。因薏豆粉營養價值高，常住眾才開始嘗試自己生產，可自用又可補貼常住眾經濟來源。



剛開始，豆子從爆熟、磨粉、到裝袋、封口，都幸得花蓮一家中經營麻糬製造工場的資深委員師姐，借用全部機器與場地。而後，經人引介買來兩部中古爆米香機器。因原料都是用手工爆熟的，所以，早幾年前回來精舍參訪的十方大德，常會被那突如其來的一聲：「砰」！嚇一大跳，用手工機器「爆米花」的工作不僅吃重，且俱危險性。精舍乃女眾道場，這份工作是很大的考驗，操作過機器者的常住師父都曾被燙傷、壓傷，甚至險些被毀容「受記」。因買來兩部爆米香機器是中古的，封口不密，常會漏氣，必須將錫用火力高溫融化來重新封口。而錫在高溫下熔成液體，若不小心沾到濕氣或水珠，錫

液就如滾油遇水會爆濺出來，一不小心噴在皮膚上即緊緊附著，並形成一層錫膜，燙痛之餘，扒下錫膜，手上、臉上已烙下斑斑深紅傷痕。

在爆米香或爆豆子時，還要注意碼錶計時，如果碼錶壞了、不準了或忘記計時，往往整個爐子燒得通紅而不自知，裡面的豆子會溶化到像稀飯一樣化黏。當封口一開時，巨大的蒸氣壓力「轟」一聲衝到屋頂，緊接著灑下黑雨，滿屋焦炭味濃煙，操作者往往被又淋又燻的一身一臉黑如礦工，真是驚險萬狀！也因此操作者受傷是家常事，然而，輕傷者擦擦藥，工作繼續；嚴重一點的休息一下，只要不妨礙工作，大家又無怨無悔地為常住付出。當時精舍第五期增建，貸款約兩百萬，精舍能有目前的建築全貌，正是「前人種樹，後人乘涼」，而前人「不為自己求安樂」心心念念常住為重，無我忘我之刻苦耐勞清修道風，正是常住後學晚輩修行的楷模。

手工的製造大約做七、八年，



從民國八十一年起，精舍才開始以較自動化的機器從爆豆子、磨粉、混合攪拌到包裝，全套安全又快速的機器，適逢一位懂設計的師兄代為設計精美包裝。從此精舍自立更生的作息，逐漸步入機器化。至八十四年間，薏豆粉與薏仁粉的包裝改用全自動的機器，節省許多人力。促成這些因緣的成就，則要感恩多位委員師兄，經年來悉心代為設計和提供專業技術。

古人常說：「恆念物力維艱。」確實如此啊！由這些日常生活中的體驗，讓我們深刻地體會惜福、惜緣的重要。因為懂得惜福，才有受用不盡的資源；而懂得惜緣，才能促成好因緣，人多力量大，自然就有更多嶄新的成果。



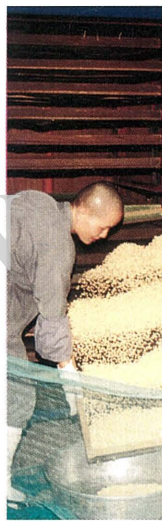
精舍烘豆間、炒豆間、曬豆場

「工場」即道場

精舍的烘豆機——「小火車」啟動了！

從「文化走廊」，望向白雲繚繞的後山時，會看到一大片柏油鋪成的廣場，這就是目前精舍的曬豆場。曬豆場的右邊是「烘豆間」和「炒豆間」，臨近菜園旁。它依傍著一排木屋倉庫，是一間沒有門的小工作房。

這裡加蓋的木屋，所用的質材大多是第九期增建時，原本舊屋拆



下來的木料所搭建的。每一片木板都經過常住師父和師姐們的搬運、刷洗、曬乾，再由幾位志工師兄們合力搭建完成，所以，可稱之為「再生屋」。

一眼望去，「炒豆間」裡有一台長方形、米色藍邊的鐵製大烘乾機，它有兩付把手門，裡面兩個大空間，可用來烘乾薏仁和黑豆、黃豆，使原料達到適當的乾燥。因太乾或太濕，都會影響薏豆粉、薏仁粉的品質。

因自製的健康食品是精舍常住眾的生活來源之一，所以，需要烘



乾機做為陰雨天、不能日曬時的輔助工具。此機器由北部一位居士長達一、兩年試驗才開發成功。原本是用油為燃料的烘乾機，為了符合上人惜福惜物、省電節約能源的理念，最後才改採用木柴為燃料，一方面可資源回收，一方面又可節約能源。

它的「體重」約四、五百公斤，常住眾都親切地稱它為「火車」。這台龐然大物是從南投埔里「搭」卡車經由中橫、梨山專程送到花蓮來的，光是搬運過程就已讓人大費周章。

烘乾機不只能烘乾薏仁、豆子，也可烘乾生薑、花菜、高麗菜、金針、香菇等蔬菜，用途很多。每當它的小煙囪在冒煙時，我們就知道「小火車」又啟動了！而控制溫度則是一門大學問，必須依原料的濕度不同而有所變動。

當薏豆粉、薏仁粉趕貨時，一天可烘四至五次，藉由洗、倒、搬、抬、收、拌、網、扛：等等動作中，可鍛鍊體力及耐力，進而培養堅忍的毅力。從工作中可體會到用心的重要，因為每一個動作都

有其道理。若細心、專心地做即可領悟到很多妙法。

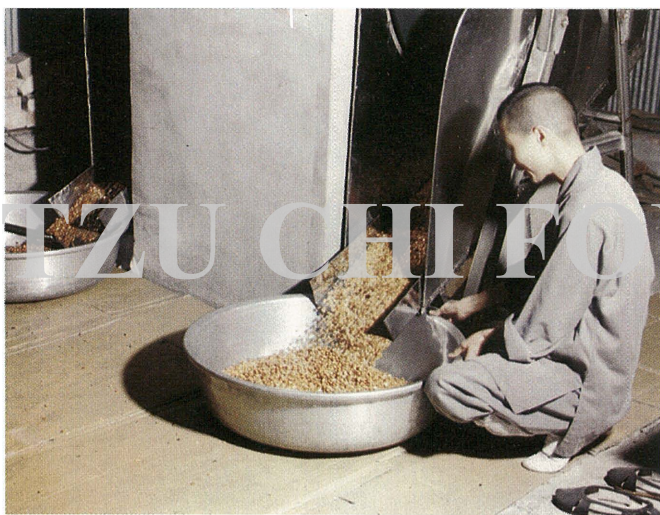


精舍的炒豆機

——香豆出爐了——

炒豆機也是北部這位居士幫忙訂製的，在八十二年夏天，他到南部生產機器的公司尋找，然後訂製了這部用木料起燃的炒豆機。爲了要讓薏豆粉保持良好的品質，使愛好者能更歡喜、更滿意，所以，炒豆機誕生了！用炒豆機「高溫」炒熟後的原料，磨出來的薏豆粉香味四溢，所以，許多訪客常常在很遠的地方就會問：「那是什麼啊？這麼香？」

炒豆機重達五、六百公斤，以不銹鋼製成。完成後由南部的師兄用吊車吊上環保車。正在不知如何



網綁時，恰好有一位擅長網綁的過路人、很熱心地幫忙網綁固定，才安全地連夜趕運至精舍。

夏天，炒豆機有如「烘臉機」，只要靠近生火的洞口就能感受到其薰人的熱度了。而冬天炒豆子是不是很溫暖呢？爲了要保持溫度在一定的範圍，所以要「顧火」，如此產品才能保持水準。「顧火」時即可享受到很溫暖的「烘臉服務」。而走出炒豆間，突然接觸到的一、二十度的「溫差」，這種感受確實是如人飲水、冷暖自知！

當要試試原料是否炒合格時，

千萬得小心，不要以為一粒小小的豆子不會燙人。它的面積雖然很小，但溫度很高。一不小心，常會被一粒黑豆、黃豆或杏仁「電」到。屆時如果不立刻「提得起、放得下」，就可能會有起「水泡」的麻煩。所以，不要小看「它」哦！試吃時也要小心為妙！工作時戴上布手套則是很好安全措施！

「工廠即道場」，在炒豆時必須很專心。當原料炒合格後，下料時，得先將準備好的兩個「菜桶」，分別放在下料出口處。開關一動，香噴噴的豆子就出爐了！小豆子如瀑布般地渲洩出來。這時要以超快速的動作，將開關「停止」。否則又得耗費很多撿洗豆子、再重新炒的時間，那可就事倍功半了。

在倒入三十、四十斤一袋的原料到機爐內前，先要將機爐加熱到適當的溫度、轉動馬達後再倒原料，如此可節省很多時間，又可預防燒焦。炒一次的量不可超過一百斤，以免時間太長、又炒不平均，亦可避免原料從多處小洞口噴出，減少四處撿豆子的時間。

炒好時，熱騰騰的原料要經過

冷卻才能裝袋封口，所以，要控制好每次下料的量，才能快速使豆子散熱，如此既省力又快速。等下一批原料倒入機爐內後，再趕緊用特製的掃帚將豆子散開，加上兩個大

電風扇的輔助，通常豆子冷卻後，下一批原料也可以下料了。所以，在炒豆時也要動作快速，才能有質量並重的最佳成果。





精舍的曬豆場

「福豆居福地」

烘豆間旁的空地就是曬豆場，於八十四年夏天才鋪好柏油，它是經過「孟母三遷」才塵埃落定的。第一個空間是大殿旁右側的空地；第二次位於「流通處」樓頂；眼前所看到的是第三次的場所。因為精舍經過多次擴建，在興建的混亂中，更須善用空間，所以，精舍的豆子，真是「福豆居福地」。

在風和日麗的日子裡，曬豆場常鋪滿一塊塊曬著黑豆、薏仁、黃豆、紅豆的木板，真是美極了！每逢大眾忙於曬豆子或戴著斗笠翻豆子時，即呈現百丈禪師「一日不





作，一日不食」的農禪畫面。

在鋪板子時，必須整齊劃一。若天氣晴朗，大家一上完早課就馬上迅速地兵分兩路，一邊鋪板子、擦板子；另一部份的人去洗薏仁、黑豆……，然後快速地送到曬豆場，適量地倒在板子上。

接著又有人將原料散開，此時呈現出來的就是一幅「一心一志」默契十足的景像。一切的動作，快得讓人感到時間真能創造一切好事！這是精舍動員「過秒關」的最好寫照。以「搶時間」「搶陽光」的心情去做，深怕浪費任何一點溫暖的陽光！

這項工作通常在早上七點前完成，每參與此項工作即不由得想到上人所言：「人生要與時日競爭，多發揮『使用權』就是多延續了生命的時限。」想想世人早上七點以前在做什麼？而精舍常住眾在七點以前早課、早齋，甚至幾百斤的豆子都已洗好、平鋪在曬豆場。

時而，精舍中耆宿常住師父會說：「今天的雲層是從山的那一端起來的，又密又黑，可能會下雨。要注意，免得白曬了！」這種「觀



天象」的經驗很復古、很奇妙，有時候也果真被說中。所以，輪到這份工作的人都會時時謹慎地「仰觀天象」。

有時上天真會開玩笑！突然灑下幾滴甘露，讓大家緊張萬分。在雨勢愈下愈大之前，必須將這一百多塊板子儘快地收進屋裡。所以，一聲「下雨了」，可以立刻放下手邊工作的人，都趕緊加入「搶救」的陣容，有時連訪客、基金會的同仁也趕來幫忙。大家都默契十足——兩人一組，有的人先把木板兩片一組疊好，減少被雨水遍灑的面積，有的就緊接著抬進去存放。

當雨滴愈下愈大時，大家就以更快速的動作搬運。但人生如戲，有時收進屋內後，雨卻停了。「天公真是疼憨人」！讓大家有機會活動筋骨，做健身操。收拾好後，天氣若放晴了，便再度搬出來曬太陽；若一直沒放晴，那「小火車」烘乾機就得派上用場了。

若是艷陽高照的天氣，十點多



TZU CHI FOUNDATION

時，必須翻動這些正享受陽光溫暖洗禮的豆子。很多從遠方來的小麻雀也都是「素食者」，牠們在鋪曬的過程中就已「聞香下馬」，成群結隊地取食，真是「物以類聚」、「志同道合」的好夥伴。大地萬物從十方來，也由十方去；來自大地，亦回饋大地一切衆生，因「佛性一律平等」這是佛陀告訴弟子們的真理。

曬豆時，踩著厚實的土地，不禁要感恩大地萬物的恩賜、承載與包容，讓我們能夠自由自在發揮良能。當然我們也更應好好愛護它，上人常叮嚀大家說：「走路要輕，怕地會痛！」現在您可了解這番用心了吧！

流通處

精神和物質資糧的交流站



「流通處」位於齋堂後方建築的第一間，緊鄰「文化走廊」和「靜思果園」。它是陳列流通上人的著作、法音錄音帶，其他視聽文物和常住眾自製的健康食品、蠟燭之處。

每年過年之際，上人和慈濟人結緣的「酵母紅包」亦即「福慧紅包」都是來自這些智慧財產的版稅。慈濟人都很喜歡接受上人的「福慧紅包」。因它「禮輕意重」，象徵著上人由衷的祝福，祈願大家發世間財和功德法財！

每當委員隨著「慈濟列車」回



來時，訪客們都會把握機會補充精神 and 物質的資糧，這是流通處最忙碌的時刻。好在許多委員和慈誠大德都會及時支援——幫忙補貨、向訪客詳細介紹產品及精舍「自力更生」的生活方式，讓產品流通得更熱絡；精舍後棟第九期辦公室的興建能夠順利進行，除了常住眾的同心努力之外，確實也得益於許多護法大德們的間接護持！



靜思菜園

——撒種的手·代代傳承



精舍的菜園，是每一位回精舍尋根的慈濟人常到之處。駐足菜園一望一畦畦青綠綠的菜蔬，蘊含著常住修行人長年來盡本份，默默承擔、付出的清淨道心。

聞言，當初師媽贊助常住買地時，曾建議找近市區的地段，上人以床底下長不出農作物，而堅持買下一甲半農耕地。曾聽耆宿常住轉述當時流傳的一段話：「看土面不看人面；土面快收成，人面快反形。」

德慈師父曾言及，民國五十六年間，含上人總共四個人替人耕作





兩甲地。每日清晨，早齋的最後一口飯尚未吞下，雙腳已經踩在田地上工了；「耕種」是當時常住自立更生的方式，每份工作人人分秒必爭。德恩師父亦曾敘述：有一回，適逢慈師父隨上人外出，有人訂三百斤蕃薯葉。早齋完，德融師父、德恩師父即下田開始採集；全心低頭專注手中工作，等三百斤重量俱足了，抬頭正好看到每天下午兩點固定送信的郵差，正在停車。當時，兩人都無法挺直身體走回午餐。又聞，學農耕的日子，土地荒蕪，雜草叢生，又苦無經驗。雖然，向鄰近的原住民借來牛和犁，老牛卻如如不動；上人慈悲，不忍施鞭，靈機一動，抱著大捆甘蔗嫩葉，走在前面誘引老牛聞香趨食，德慈師父順勢在後面推犁；如此日復一日，整整花了一個多禮拜，才犁完那一方旱田。稻子收割時，上人更加入踩風車、甩穀子；工作中頭臉皆以布包住；曾有訪客看著上人而直問：「你師父在嗎？」之趣聞。精舍常住眾大都生長在都市。初下菜園，也曾將菜畦中剛發芽的菜苗拔得淨光，而留下一株株，迎

風飄逸，又高又大的野草。精舍菜園不灑農藥，不特別除蟲，種植僅是修行作息之一。耆宿僧眾耐心教導新人，如何翻土、施肥、下種、採收。不同的菜種，種植的細節也略有差異。一如衆生習性互異，接引方法各各不同。

生長在農村，擅長農耕的德昭師父，長年來，在教導大眾種植時，總會指著一大片大葉的「十八號仔蕃薯葉」，乃上人當年為常住尋找菜種，騎了兩、三小時腳踏車，遠到吉安鄉南華村農業改良場，要來幾條蕃薯藤。三十年來，這幾條蕃薯藤在精舍的菜畦中仍生生不息，時而出現在齋堂餐桌上。

每天早齋後，菜園中即見常住二衆，手持大菜盆、小鏟刀低頭埋首於茂盛的菜葉中，光看採回來的菜色，即可揣摩摘菜者的用心度與農耕經驗。爬藤類的菜如蕃薯葉等，經驗老道者，不出十天半月，菜畦中又茂葉林林了，而遇到新手也許只看到菜梗滿畦爬寫大

TZU CHI FOUNDATION





字。然而，隨著歲月的增長，鋤頭、鏟刀越拿越穩了，偶兒摸到冰冷的蚯蚓和菜蟲，也不再嚇得將之甩得遠遠的，不僅為它們找安全棲身處，順手採幾片老葉請它飽餐一頓！

本會的工作同仁，黃昏下班後，偶爾也會興緻勃勃走入菜園，手持灑水管，於花花水柱中，暫時放下數字、電腦而一探泥土的芳香；菜畦中，顆顆肥碩的高麗菜、萵苣，株株茂盛的青菜，裊裊炊煙橫過晴空，在中央山脈的襯托下，自然交織成一幅靜幽、清新的農禪畫面。

近年來，應慈濟會務的擴展，需要更多的空間、綠地接引來訪的十方大德，早期菜園也隨緣幾度異動。目前的菜園位於大殿前「靜思草原」之前方；另一片則位於廚房後方，緊鄰曬豆場和靜思果園。僅管常住菜園幾次易地，鋤頭木柄壞了更新，而撒種的手代代傳承，播種的心念恆常不變。三十年來，菜園承載了多少常住二眾守志奉道的汗水，也成就了精舍中「一日不作，一日不食」的道風。

採收的季節

——甘蔗園收成了

前不久精舍的餐桌上，多了一道特別的點心——甘蔗汁。這一大碗一大碗的甘蔗汁，可是精舍師父們親手種植的甘蔗，收成後，一根根壓榨出來的甘蔗汁哦！

當甘蔗成熟時，時序已入秋轉冬。花蓮的風特別大，如果不趕緊收成，就會被風一掃而空了。從園中看去，有些甘蔗已被風吹得彎下身來，交錯在甘蔗林中，像一個個紫色的拱門。

依正常的採收，一分地約可收成一萬斤甘蔗，可是精舍的收成沒那麼好，一來是因為第一次種，算



不準怎麼種最好；二來採收的技術不夠專業，在挖、砍、削的採收過程中，有些甘蔗就「削」去不少。

那天到甘蔗園，看見一位師父在園間的田埂上啃著甘蔗，一問之下才知道，原來是因為他把甘蔗挖壞了，所以得自己負責「解決」。採收甘蔗的過程是：先把甘蔗連根掘起，根不能掘斷，接著把甘蔗尾部的葉子剝去，剝到不能再剝，只剩靠近蔗心的那一節。再來則是「留種」的工作；只見常住師父柴刀用力一揮，先是切下甘蔗心，再來一刀則將最後一節的「根」給留下，若

要再種植，就全靠這一節甘蔗了。

接著是「修門面」的工夫，得先將甘蔗節上的鬚根，小心地刮掉，尤其要注意的是不能刮破甘蔗皮，否則一時吃不完，這一道小小的「傷口」可就會讓甘蔗無法久存了。從甘蔗身上削下的東西，都還是留在甘蔗園裡，可謂「肥水不落外人田」，這些甘蔗皮、甘蔗葉和必須「自行解決」的甘蔗渣，全都留在園裡堆肥，可是一點都沒浪費掉呢！

由於精舍這片甘蔗園，接近四分地，採收的工程不小，所以許多常住師父及近住女，全都投入採收陣容。且一個月就開始陸續採收了。看師父們熟練的削著甘蔗的模樣，想必是「訓練有素」，不料趨前一問，竟也是第一次砍甘蔗，真令人不得不佩服精舍師父們的用心，即使不曾做過的事，遇到了，一樣要「勇於承擔」啊！許多常住師父說：「種甘蔗後，最大的收穫就是練就了一身砍甘蔗的好本領。」

甘蔗除了甘蔗身可以吃之外，甘蔗心也是道美味的菜哦，有人說：「甘蔗心現在一斤差不多要一

百元，很多人要咧，是最高級的菜之一哪！」

今天在園裡有三十多位常住師父和師姊們一起砍甘蔗，從早晨下殿，用完早齋後，大家就趕緊到園裡報到了。原本這些甘蔗是種來自己吃的，可是太多，吃不完可怎麼



辦？上人說：「看要送人，或者怎麼處理，就請你們自己決定吧！」送到醫院、醫學院、護專，算算還有剩餘，真不知怎麼好？剛好有人來「訂貨」，於是就決定賣了，對常住生活，也不無小補。

在甘蔗園裡工作時，兩隻調皮

的小狗——來福和善緣，也到園裡來湊熱鬧，忙著在少許的空隙中穿梭、追逐，十分有趣。偶而在園裡會聽見常住們的對話，但總不外「哎呀，就是吃不完才會拿去賣啦！」「削這麼多，是不是太浪費了！」照常住師父們的標準，看起來比較不好看；甘蔗尾比較不甜的，常住眾自己留著用。送給別人的務必要是甜的、削得漂亮、整齊的。

一根根的甘蔗削好之後，就地綁成一大捆一大捆，然後搬到空曠的草地上，過磅後再搬上貨車，準備運出去，這才算大功告成。從清晨工作到十點左右，大家也差不多餓了。就在這時德慈師父送來了點心，哇！是熱呼呼的湯麵呢！師姊們對著甘蔗園喊：「吃點心了！」每個人還捨不得放下手邊削了一半的甘蔗。見喊了半天效果不彰，於是慈師父開口了：「鍋子沒加蓋，趕快來吃！」大家一聽到「大師兄」開口了，趕緊放下手邊的工作，吃麵去了。



撿一片掉落的麵包樹葉，坐在麵包樹下，人手一碗熱呼呼的湯麵，大家圍坐，這是好久不曾有過的感覺了。吃著吃著，看到一旁休息的「工具」——菜刀，有的已經是「傷痕累累」了。因為大部分的常住師父都是第一次砍甘蔗，用刀的力道和方式不一定正確，損傷了不少刀子。有位常住師父說，廚房的菜刀不知有多少被砍出缺口了，難怪一早要再到廚房去借菜刀時，真是「戒備森嚴」，必須仔細挑選出曾砍過甘蔗的才能拿，否則廚房的菜刀可就不保了。

經過一天的採收，甘蔗成堆地放在菜園前的廣場，接著是削甘蔗皮，然後剖半壓榨成汁，這就是中午大家喝到的甘蔗汁了。

一碗甘蔗汁的背後，是那麼多人，付出那麼多心力成就的。其實我們天天吃的、用的，何嘗不是如此！「一粥一飯當思來處不易，半絲半縷恆念物力維艱。」這樣的心境，除了飲水思源外，更該是一份由衷的感恩吧！