

發糕年糕

回家過年好滋味

撰文·釋德凜 攝影·蕭耀華



靜

思精舍是天下大家庭，每年農曆年節前做年糕、發糕與蘿蔔糕應景，讓慈濟家人感受傳統的年味與家的味道。元月十四日起六天做了一千三百斤年糕；元月二十四日起連續八天完成三萬五千顆發糕。蘿蔔糕不能久放，在發放日與過年前依需求而做，新鮮又可口。

受新冠肺炎疫情影響，已有三年停辦照顧戶冬令圍爐，今年重啟，加上為了迎接想家的慈濟人，精舍增加「三糕」的製作量。二月二日適逢農曆十二月二十三日，精舍發放日，近三十年炊事經驗的德侶師父，在二天前就做了五十斤蘿蔔糕要與大眾結緣，特別是等待慈濟照顧戶的到來。「我已經做習慣了，沒有什麼！」

製作年糕與發糕都是同一批人員，德禪師父負責打漿調味，「這是一種責任，也是結善緣。」禪師父近幾年飽受腳疾之苦，每天仍從凌晨三點半做到下午五點多，靠毅力與意志力支撐著；心意至誠，二十五年來不以為苦。



家裏的事 傳承與承擔

「到精舍修行第二年，慈師父就要我承擔了。算算我做年糕也有三十多年了。」已安住於精舍三十九年的德愉師父說，早期量少以供佛為主，由慈師父與昭師父負責製作；二〇一七年，愉師父將年糕配方等重責大任交棒給德禔師父。雖說傳承，但他持續守護著蒸箱的穩定度。

年糕與發糕有何不同之處？洗米、浸泡、瀝水、磨米等步驟一樣；接下來進入年糕重頭戲，米漿經過脫水、調味攪拌、容器抹油，倒入模中，人人一字排開，一關又一關地拍打，聲響遠遠就能聽到；因米漿中仍含空氣，在入模之後，要不斷地拍打，蒸好之後才不會千瘡百孔，導致發霉、壞掉。為了環保，常住有什麼容器就用什麼，各式各樣的大碗、小碗，大、小餐盤都派上用場，以因應大量需求。

今年的年糕有黑糖、紅豆、桂圓及桂花釀四種口味。其中桂花釀口味最為特別，之前桂花大部分是已離開我們的德仰師父所採摘，現在則是德和師父等人利用空檔到桂花園採收，經過志工挑揀、清洗，再由師父蜜成桂花釀，做成的年糕富含桂花清香。

今年有七十多位志工陸續回來承擔應景食品的製作，他們是每個環節的好幫手。「出爐了！」熱騰騰的發糕直達脫模區，先散熱，接著才能完整取出，再刮下殘留碗裏的發糕。德渙師父發揮巧思，將糕屑做成巧克力、檸檬、牛奶口味的糖葫蘆與鹹味串燒，惜福又討喜。

慈

