

生命菜的故事



【本社訊】今年觀音地區徐源財點傳師和湖口周德清壇主所種植的蘿蔔，比歷年來收成量高出很多。因原本種植就要給公共中堂所用，所以上天特別慈悲，每條蘿蔔飽滿碩實，汁甜爽口。想起詹金益前人，在二十七歲那年，種植蘿蔔，

日曬「菜埔米」—保持甜美的原味。

蘿蔔大豐收，因此得到了改善生活的契機。歷經數十寒暑，成就了今日的道場萬千，古往今來，承先啟後，天德堂即將步入第十五個年頭了。

天德堂廚師媽媽們，和道親、壇主辛勤動員，採取蘿蔔、洗蘿蔔、削蘿蔔、切蘿蔔、刨絲、切條、切塊和日曬。製成「菜埔米」、「菜埔米」是天德名產—草仔粿的靈魂食材內餡。之所以好吃，是除了純米香Q的外皮，及天然的艾草清香，最重要是那甜美的「菜埔米」為原汁原味的日曬，才能保有這一份踏實，忠於原味的堅持；就好比修辦道一樣，真誠的，堅持的去感受那一份道真、理真、天命真，正如草仔粿的內含—有料、真實、忠於原味。

在品味草仔粿時，那黃綠清新的外表，好似修道人的脫俗，更散發出清香芬芳；那內



道親們辛勤的洗、削蘿蔔，忙得不亦樂乎。



飽滿碩實的蘿蔔，讓壇主們樂在心頭。

餡的飽實，正如修道人實其腹的內在。在此特別感謝桃園區壇主、道親們通力合作，上萬斤的蘿蔔才得以成品。

近千斤的芥菜，在道親們的遵循古法製作為客家傳統美食——鹹菜（鹹菜）和梅干菜。觀音蔬菜王——張德杏壇主，常不吝於提供蔬果給中堂道親食



遵循古法製作的傳統美食——鹹菜。

用，為眾多經常提供者之一。張壇主所種植的菜，以肥美碩大聞名，夏天的觀音西瓜更是首屈一指。本次近千斤的芥菜以古法腳踏製成，其香馥和那梅干菜的香溢，更讓本次來台的關、江、林三位點傳師讚不絕口，紛紛帶回香港讓國外道親也能品嚐品嘗。梅干菜之所以能芳香，是經過腳踏，發酵、日曬，如不經一番的淬礪，那得如此芬芳；就如同修道的歷程，必須歷經層層的考驗，才能感受那得之不易的收成。

桃園區在簡新發前人領導下，天德堂、中一堂兩間主要公共中堂，在素食的推廣上，總是不遺餘力，食品的研發，更是不斷的創新，更在忠恕學院中壢分部中級部開設烹飪教學，除習得素菜烹飪技巧，更培養素食教學講師，而桃園區唯一的品管就是——實在。

