

# 媽媽味 永飄香

文／朱澤人、周芳苑、楊淑嫻、劉明瑛 整理／吳宜芳



一頭銀白頭髮、永遠活力十足、被慈濟人暱稱為「羅媽媽」的羅劉桂珍，總將平凡無奇的食材化成一道道美味佳餚，媽媽的味道在異鄉溫暖了遊子的胃，也抓住了每個人的心。不論陰晴雨雪，日復一日烹煮的身影，羅媽媽終於也完成了自己的心願——「做到不會做、做到最後一口氣。」

一九三五年，羅劉桂珍在臺灣中壢出生，後隨父母輾轉搬遷到花蓮玉里鎮定居。當時臺灣仍在日治時期，因此羅媽媽在國小三年級前都是接受日式教育，日語根基打得很好，直到四年級才有機會學習注音符號和國字。

父親在玉里開了一間小小的麵店養家糊口，父母都忙到很晚，而家裡有八個小孩，羅媽媽排行老大，八歲就開始擔負起照顧弟妹的責任。回想童年，羅媽媽說：「因為父母工作都很辛苦，很晚才能睡覺，所以我都儘量早起煮飯給弟妹們吃，好讓他們吃完早餐去上學。爸爸媽媽也可以多睡點覺。」

也因為懂事貼心，而讓好友的媽媽對這位小女生留下好印象，隨著年紀增長，她和好友的哥哥羅際相因相識進而交往，三年後步入禮堂。

### 貼心長女隨夫跨洋 職場退休人間修行

婚後，先生有機會到東京的立正大學主修佛學，便隨同先生前往日本。

之後夫妻決定離開日本前往美國發展，當時已經四十二歲的桂珍先是在餐館工作一年多，之後轉到日商衣廠縫製樣品。身為一名專業裁縫師，兩年後就出來自行開業，在曼哈頓上城開店修改衣服，因為手工精細，生意常常應接不暇，把自己累出一身病。於是在七十歲那年，羅媽媽正式從職場退休。

一九九〇年，在同事杜媽媽的引領下，羅劉桂珍加入慈濟。「杜媽媽說一個月繳五元就可以建醫院或做好事。當時我不知道什麼是慈濟，她就帶我去參加茶會，大約有一年過後才明白過來。那一位是上人和師公。當時志工不多，所以有活動就參加，不管是義診、合唱團、掃街、街頭募款、探訪老人院等等。」一九九八年，她和先生一同受證為慈濟委員，二〇〇五年紐約分會搬遷到法拉盛（Flushing）北方大道的會所後，羅媽媽便成了全職志工。

不論天有多冷、下雪、下雨或刮風，每天早上八點左右，在紐約會所一定可以看到羅媽媽在廚房裡忙，她天天從家裡走路到會所幫大家煮飯煮菜，除非家裡有很重要的事，否則從不缺席。因為早年上班辛苦操勞，雙腳嚴重老化，即使穿上特製的健康鞋，走起路來還是很吃力，但她從不喊累，經常在爐火前站著，真的受不了才扶桌子、用手撐著身體坐下。

## 廚房人生哲學 身教文火慢焙

羅媽媽總是給志工最好的，但她在家裡，吃的卻全是粗茶淡飯，一盤炒烏龍麵，或是一碗咖哩飯就解決一餐。二〇一二年七月，全美慈青參加聯合國青年大會時，羅媽媽特地訂了一大箱渾圓肥厚的白蘑菇招待這群年輕人。她用小水細細沖洗菜盆裡的蘑菇，輕輕抹掉菌蓋上的泥土，原本看來髒兮兮的蘑菇呈現出晶白粉嫩的外觀。她說：「對蘑菇要溫柔，就像對人一樣，不能粗手粗腳。」

捨棄到附近的超市買，特別去訂購食材，羅媽媽望著四大盆洗淨的蘑菇說：「要給志工吃好的，那些超市賣的蘑菇太老了，這些訂來的菌褶都還封閉，比較新鮮。志工是幫慈濟做事，對他們小氣，什麼都捨不得，以後誰還想來幫忙？」

切菜的時候，她也叮嚀：「長短、粗細都要一樣，菜才會好吃，對人也是要用心。」對於老是遲到、散漫的志工，她會指著滿桌的飯盒提醒：「如果我沒有準時早上六點到會所，志工都沒便當吃了，要把握時間不空過！」有的人做事怕難、不肯動手，她就搬出上百根牛蒡或數百條豆莢，親手一根根削，一條條處理，一邊說：「只要開始做，就有完成的時候。師父說：『事不做，才困難；路不走，才遙遠。』」羅媽媽以身作則，漸漸改變了許多香積志工原本急躁的習氣，一個小小廚房也能是淨化人心的大道場。

## 蘭質慧心廚房課 媽媽味創意入菜

每天大約上午十點半，廚房的香味便一陣陣飄上紐約分會辦公室，即

儘管五十五歲之後才開始當志工，但嚴以律己的羅媽媽寬以待人，在許多場合都看到她付出無所求的身影。圖為美國紐約分會舉辦孝親團遊會，羅媽媽（左二）與志工以素粽和大眾結緣。攝影／陳榮光





將每個人當孩子疼愛，羅媽媽（中）也備受慈濟大家庭尊敬，生日時慈濟志工為她和另兩位壽星楊景舜師兄（前右二）及林慧如師姊（前左）舉辦慶生會。攝影／楊淑

使大家早餐吃得飽飽的，卻都抵擋不住香味而餓了起來。接近中午，羅媽媽就會透過擴音器說：「可以下來用齋！」對志工同仁來講，那是最幸福的呼喚。接著羅媽媽一個個點名，如果發現少了哪個面孔沒下樓用餐，就會問個究竟，等太久了，便要年輕一點的人再去提醒，像媽媽催著孩子記得吃飯一樣。

吃飯時常常有人夾著菜問：「羅媽媽，這是什麼啊？」答案總令人驚奇。她會把西瓜皮放到湯裡去煮、把花椰菜的梗切片炒得清脆；羅媽媽曾經說，「我喜歡幫大家煮飯，讓家有家的感覺，每個人都可以來這裡吃飯，讓

我覺得很開心。」精進勤奮又創意十足的羅媽媽，除了幫大家煮吃的，還開班授課、推廣心素食儀，利用周六下午與志工、社區民眾以及青少年朋友分享她的蔬食烹調經驗，藉此引領更多志工和民眾一起下廚，在社區中傳遞健康蔬食的概念。

慈濟美國新澤西分會社會教育推廣組二〇〇九年七月十二日首次舉辦為期七周的「蕙質蘭心」課程。第一堂課從素食開始，便邀請羅媽媽來當講師，傳授健康素壽司的製作方法。輕聲細語、和顏悅色的羅媽媽耐心的解釋如何準備五顏六色的壽司餡料，學員們用心抄下每個「小撇步」，深怕

用疼惜萬物的柔軟心做料理，是羅媽媽從廚房悟出的人生哲學。圖為羅媽媽指導「心素食儀」的學員製作素食料理。攝影／林晉成



稍有遺漏就無法將羅媽媽的「真傳」學回家。

每結束一個步驟，羅媽媽總以充滿童心和鼓勵的方式說：「換你們去玩！」處理食材時也會說：「我們雖然雙手在用力擠檸檬，但仍要保有一顆柔軟的膚慰心！」、「小黃瓜啊！不好意思，我壓到你了！」從言談舉止中，總可以看到羅媽媽疼惜萬物那顆柔軟的心。

### 事事全心投入 總是恰到好處

除了推廣「心素食儀」的心靈環保，羅媽媽也將綠化環境落實生活中，她在停車場圍牆上種瓜藤，把綠葉盆栽當做圍牆，既幫助排碳又美化環境，她說，「我們可以收集雨水來澆菜，也可以回收廚餘做為有機肥料，這些都是友善環境的方式，同時這些植物

又可以美化停車場。」在紐約分會的狹小廚房內，也可以看到羅媽媽的巧思，她在窗臺上栽種綠色植物，將高麗菜切下來的頭部栽在加水的大玻璃杯內，放入小碎石子，隨著包心菜一天天的長高，窗臺宛如小菜圃般欣欣向榮起來了。

羅媽媽把紐約分會當自己第二個家，除了天天煮飯，偶爾也走出廚房，扮演其他角色，參加讀書會、表演手語、上臺演戲、協助賑災，不論做什麼，都跟在廚房時一樣全力以赴。

二〇一二年十月二十七日慈濟紐約分會的「父母恩重難報經」音樂手語劇中，羅媽媽壓軸上場，在「尾曲」一幕裡飾演兒子不孝、卻依舊慈愛的老母親。為了逼真演繹老母中風的神態，她在家裡不斷練習中風後手不聽使喚發抖的樣子，還一遍遍聽音樂，



優雅翠綠的窗臺，是一顆惜福與巧思之心所促成的欣欣向榮。

確定自己幾次出場的時間準確。手語劇剛結束兩日，十月二十九日發生桑迪風災，慈濟人連續兩個月賑災發放，緊接著是新春期間一連串歲末祝福，不論規模大小，羅媽媽總有辦法把飯菜數量拿捏得恰到好處，全心全力投入。

### 人生舞臺謝幕 捨身遺愛人間

二〇一三年二月十三日剛好是到聯合廣場老人院拜年的時間，志工林敦熱情的邀約羅媽媽：「今天很特別，因為過年，我們要去表演，節目很棒很熱鬧，妳一定要去。」羅媽媽仔細聽著，然後天真的笑說：「真的喔！」於是當下把廚房的事交代一番，抱著過新年的快樂心情就出發了。在老人院裡，羅媽媽開心地陪著院裡其他老

人談天，也跟志工一起帶動歡樂氣氛，體會到走出廚房的另一番樂趣。

隔日一早，紐約分會的廚房卻異常的安靜。照理說，早上七、八點就應該有人在洗洗切切、準備食材的啊！可是，一個人也沒有，羅媽媽呢？香積志工丹丹左等右等，就是等不到人。一直到九點，會所電話響起，傳來羅媽媽腦溢血的噩耗，每個接到電話的人都很震驚。

羅媽媽當天清晨在家中因頭痛而昏迷，送到長島北岸醫院進行急救，當日下午即宣布腦死。因為羅媽媽生前已經簽訂器官捐贈同意書，隔日便進行手術摘除腎臟、脾臟及胰臟，已高齡七十八歲仍能讓五位病人受惠，大體則留給醫院進行教學，圓滿羅媽媽生前的遺願，大愛永留人間。



接下美國「父母恩重難報經」音樂手語劇上一位慈祥的母親角色，羅媽媽仔細揣摩演繹，感動觀眾。  
攝影／林晉成



羅媽媽在廚房工作的身影已經成為大家記憶的一部分，而她留下的人品典範，更是大家永遠的想念。  
攝影／林晉成

## 素食推手巧廚娘 菩薩身影留典範

二月十七日，慈濟紐約分會為羅媽媽在會所舉辦感恩追思會，儘管只有短短一天的準備時間，但有將近四百五十位的至親好友和慈濟人紛紛前來追思。慈濟紐約分會執行長張濟舵感傷地說：「我在會所常不聽羅媽媽的話，她跟我說：『為甚麼都不準時來用餐？』其實並不是不準時，而是有點依賴，認為有她在，隨時要吃就有，慈濟會所因為她而將大家的心凝聚在一塊。」

今年八十二歲的羅爸爸和羅媽媽走過悠悠五十載，追思會上他拿起吉他，

最後一次為妻子彈唱一首代表思念的東洋老歌。女兒羅二娜回憶，媽媽靠著一隻剪刀、精巧的手藝，從臺灣到日本，一針一線的陪伴父親圓了移民美國的夢，至今仍舊難以忘懷媽媽腳踏早期舊型針車的聲音！兒子羅宇識百感交集，卻不知如何詮釋對媽媽的愛，因為所有代表品德的名詞都可以放在媽媽身上，「媽媽教我要誠心地燃燒自己、努力地做，過簡樸的生活，她是我人生的指標……」

缺了羅媽媽的會所，頓時失去不少光與熱；寂靜的廚房，更加深了志工對她的思念。追思會上家人和志工道出不捨，也用祝福緬懷這位知足常樂、永遠活在慈濟人心中的「香積菩薩」。