

# 佛教慈濟基金會馬來西亞分會大藏經

～ 場記與文稿 ～

<b>活動名稱</b>	攜手製作健康『福』粽，傳遞愛心與溫暖	<b>帶子編號</b>	
<b>活動地點</b>	檳城靜思堂，北海環保教育中心，居林環保站，大山腳志工家（王秀榕家），雙溪大年聯絡處，青草巷社區關懷中心，志工家	<b>活動日期</b>	2024年5月26日-大山腳 2024年6月2日-檳城靜思堂，北海環保教育中心 2024年6月3日-青草巷社區關懷中心 2024年6月4日-居林環保站
<b>出席人物</b>	檳城靜思堂 -73位志工，感恩戶1位大人，1位小孩，大德7位=82 北海環保教育站 -40位志工，大德2位=42 大山腳聯絡處 - 33位志工，大德4位=37 雙溪大年聯絡處 -13位志工=13 居林聯絡處 - 10位志工=10 青草巷社區關懷中心-7位志工，5位大德=12 總共196人次		
<b>真善美團隊</b>	<b>錄影者</b> 劉君凝，廖可婷，林玟兵，王明麗，吳月櫻，馬梓軒 <b>攝影剪接者</b> 林麗麗，劉君凝，廖可婷，林玟兵，王明麗 <b>撰文者</b> 林莉玲	<b>聯絡方式</b>  (email)  (phone) 012-4660171	
<b>IN POINT</b>	<b>內</b>	<b>容</b>	

<https://drive.google.com/drive/folders/17fMSPiUmerH6UGSCDfohPT5G-eT0YR1V>

1

**雙溪大年志工送粽子給照顧戶**

[https://drive.google.com/drive/folders/10jiD6LS-6iIuR9vRtHo0r\\_QhrT3pTrTY](https://drive.google.com/drive/folders/10jiD6LS-6iIuR9vRtHo0r_QhrT3pTrTY)

**包裹粽子的畫面 - 照片**

[https://drive.google.com/drive/folders/194\\_miBDpoNXeZM3fCA9KitLZpUd09Kx](https://drive.google.com/drive/folders/194_miBDpoNXeZM3fCA9KitLZpUd09Kx)

SUPER 錢賽花 Chian Sak Kwak

志工下車走進照顧戶家，恭敬地給粽子。

<https://drive.google.com/drive/folders/13dK7JlS5xqyVmG03fA80b7wrmIUv4hoG>

---

我是錢賽花，我很感動你們，帶這個粽子來給我吃，這個慈濟呢，早前常常拿錢給我，給我吃。我要說呢我就要哭了，我不可以說多多話。感覺呢就是很感謝你們就對了。還有這麼一個心意拿粽子來給我吃嘛。現在你們有時候也會買東西給我咯，每個月有打電話來問我要什麼，然後我就先寫要什麼。（記錄）到時他們再打來時候再和他們說我要什麼。早早起來煮粽子來給我們吃真的很感恩。

---

SUPER 林玉寶 Lim Gaik Poh

志工下車走進照顧戶家，恭敬地給粽子。

---

我是林玉寶，今年五十二歲。今天慈濟來送粽子給我，我很感恩很謝謝，因為第一次拿到慈濟送的粽子，香積粽子。很感恩謝謝啦，因為他（慈濟）有幫助啦，那麼多年的幫助非常的感恩。今年的生活比較有改善一點。我很幸運啦，我很非常感謝慈濟送我的粽子，我很感到非常溫馨。

---

**SUPER 陳鎮瑩,陳鎮君**

<https://drive.google.com/drive/folders/1yIhZzIEtffpIxIKG-KLo09voR3ihHv01>

---

陳鎮瑩：

大好我叫陳鎮瑩，我很感謝師姑他們辛苦來一趟給我們送粽子，就很感動、他們辛辛苦苦起來幫我們做又頂著太陽送給我們，我們真的很感謝。

陳鎮君：

我很感謝師姑一大早就來幫我們做粽子。

陳鎮瑩：

粽子它裡面有很多材料，就把那些材料全部放在一起然後拿去一起蒸，所以我是覺得可能是團聚。這個粽子就好像師姑師伯的愛放在裡面包給我們。

兄弟姐妹：

謝謝師姑送給我們的愛心粽子，我們很感恩。

---

3	<b>大山腳包裹粽子的畫面</b> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1UjEH0Doqa_1e4yN9C7K5o1k_kUQf7fLB">https://drive.google.com/drive/folders/1UjEH0Doqa_1e4yN9C7K5o1k_kUQf7fLB</a>
4	<b>檳城靜思堂</b> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1qXQ9P4LaidM18ura2hklc09xYqZqoBsi">https://drive.google.com/drive/folders/1qXQ9P4LaidM18ura2hklc09xYqZqoBsi</a> <b>製作粽子的畫面</b> 志工用電飯鍋蒸香積飯，並且用天然的蘭花染出藍色的飯糰 志工分工合作確保每個粽子的重兩是一樣的，細心地秤內陷和香積飯的重量。 <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1QADfkWSnnrTMPuLxRwbo7Vdkk3LLw1XG">https://drive.google.com/drive/folders/1QADfkWSnnrTMPuLxRwbo7Vdkk3LLw1XG</a> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1CcXN51i2fUvMHSBdgkYhNRpWTrRfytmZ">https://drive.google.com/drive/folders/1CcXN51i2fUvMHSBdgkYhNRpWTrRfytmZ</a> <b>口號-淨斯福粽，傳遞愛心</b> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/12XtUoSTw7s0ez9r5Jy5CYz6eusf2Y18b">https://drive.google.com/drive/folders/12XtUoSTw7s0ez9r5Jy5CYz6eusf2Y18b</a> <b>SUPER 馬柳馨 Beh Liew Phang</b> 柳馨師姐為每次綁粽子都是在青草巷社區，為什麼這次會在靜思堂這裡呢？ 因為每年都在社區，今年很殊勝可以在靜思堂召約所有全檳個社區的志願者一起來理粽，這也是一個很好的因緣。 為什麼我們要用香積飯，因為很方便，而且有師父的法，也給一些年長的人方便可以吃這種粽子。 因為有三高的人不能吃糯米，所以我們的香積飯理起來很方便就不需要拿很長的時間，用很短的時間完成一粒粽子，就對每個人都很方便。 製作過程有什麼細節要幫我注意的呢？ 當然包粽子也是一種法門，讓我們很安靜 每個步驟就好像一步一腳印在做。 第一，我們要剪洗葉子還有繩子。 接下來我們還要做餡料，餡料是用淨斯素香鬆加花生和香料。 然後外層是用香積飯，而且藍色的部分是用天然的蘭花成為顏色。

---

然後在綁的過程有哪一些要注意的呢？

因為我們用的是香積飯只是蒸，不需要綁得太緊真的太方便了。

---

送照顧戶粽子，和照顧戶互動的畫面

<https://drive.google.com/drive/folders/1vWpblzVdRvfDve4TOVxAhvVWwSIYMawK>

---

送粽子給照顧戶

[https://drive.google.com/drive/folders/1t6315PhEkmaybVz0XsVBYCGYlpjY\\_gZj](https://drive.google.com/drive/folders/1t6315PhEkmaybVz0XsVBYCGYlpjY_gZj)

---

SUPER 嚴家琴Ngiam Kia Kim -慈善和氣

末學姓嚴，名家琴，法號是慈艾，是喬區的慈善幹事。因為一年一度的佳節，我們都會聯想到感恩戶，無論是歲末發放，現在是端午節。我們就想到要裹粽子送愛給感恩戶。那今年呢！因為我們是可以說【串粽】，就是全部檳島的社區都一起做，所以感到很溫馨，大家都一起來，就是因為人多力量多，所以我們做起來很快就完成。今天一個早上都已經裹到兩千多個粽子。

現在我們是把這個粽子送到感恩戶的家裡，就是讓他們感到那種溫馨，那個愛，充滿愛，滿滿的愛給那個感恩戶。所以每一年呢！感恩戶都很期待這一個佳節來臨！

所以今年我們的粽子是有一點特別，就是我們做的是nyonya【娘惹】粽子。有藍花白米，還有就是裡面是香料的那個餡。這個粽子呢！它是托福滿滿，因為它裡面都是健康的，就是說那個粽子，因為老人有些都不能吃糯米，所以我們用香積飯做，而且香積飯我們放了一些的大燕麥，吃起來也是QQ，也是軟軟的，很好吃，所以送到感恩戶家，孩子啦，大人啦，老人都很喜歡。大家都說好好吃，好好吃，很特別，因為我們沒吃過。所以我們做了也是覺得心理很很的很很高興，也是覺得說這個是我們做的有價值，因為感恩戶領到這個福，讓他們真歡喜的接受。

---

SUPER 莊雪菁Ch' ng Suat Cheng

<https://drive.google.com/drive/folders/1EolIbHPaMYpJpABbP15W0AFhg23jeM4->

<https://drive.google.com/drive/folders/1EolIbHPaMYpJpABbP15W0AFhg23jeM4->

莊雪菁感恩所有慈濟人，因為這麼早作者粽子給我們，志工提醒香積飯，要感恩精舍師父

。。。。

我現在吃粽子，甜在嘴裡，。。。什麼甜在嘴裡，歡喜在心裡

---

感謝慈濟師姊師兄包了這個福粽子給我們，裡面肯定有你們的愛心，然後我們吃了都感覺到你們給我們的愛，瞬間讓我們覺得時間充滿了愛河溫暖。

5 北海環保教育中心

<https://drive.google.com/drive/folders/17gUSW2hiTOM8ckNw28UWyUWT3ZOjrcKY>

廚房內，把香料用熱鍋爆香，廚房外，志工打掃空地，以便志工可以在空地製作粽子。

志工分工合作確保每個粽子的重兩是一樣的，細心地秤內陷和香積飯的重量。志工裹粽子，蒸粽子，最後一起喊口號。

SUPER 黃樹韻NG SEOU IM

今天是我們的馬來西亞的公共假期，我們在這邊北海慈濟環保站，我們結合了42位志工。今天早上很開心，大家結合在這邊就是要來裹粽子要把這一份，就是再多幾天就是我們的端午節，我們希望把這個粽子的愛心，送到我們的每個照顧戶的手上，所以我們今天結合了四個社區：總共有淡文區，跟北海高淵，還有太平。我們四個區的志工，總共有42位，我們集合在這裡。總共製作了大約600多粒的這個愛心粽子。我們打算要送給誰就是要送給我們的這個慈濟洗腎中心的腎友，還有在外洗腎的腎友，還有我們的這個四個社區的照顧戶，和有我們的這個慈濟教育的新芽孩子們，我們要把愛送到他們的每一個家庭。

<p><b>備注</b></p>	<p>類別：慈濟慈善志業            事件：攜手製作健康『福』粽，傳遞愛心與溫暖            地點：檳城靜思堂，北海環保教育中心，居林環保站，大山腳志工家（王秀榕家），雙溪大年聯絡處，志工家            日期：2024/6/3            送愛對象：感恩戶，年長志工，教育中心新芽和同仁。            採訪選文：真善美志工            錄影剪接：真善美志工</p> <p>粽子飄香的季節即將到來，檳島威省的慈善和氣志工們分別在四個地點製作福粽，使用健康的淨斯食品來取代傳統的糯米。檳島，北海和雙溪大年製作到底的娘惹粽子，居林和大山腳則製作麥片和糙米粽子。            大山腳也把握因緣募愛心給台灣，募集到馬幣一萬八千元。</p> <p>DV 帶子 □ ____ 卷            場記 □ ____ 頁            新聞稿 □ ____ 頁            文宣稿 □ ____ 頁</p>

大約一百九十位志工製作了**3154**粒粽子與照顧戶，年長法親家人，慈濟安親班的學生，以及在慈濟上班的同仁接一份善緣。

大山腳 - **650**粒 (感恩戶**69**粒)

居林 - **60**粒粽子

北海 - **536**粒粽子

雙溪大年 - **108**粒粽子

檳城靜思堂 - **1600**粒粽子

青草巷社區觀花子中心 - **200**粒 (由於靜思堂製作數量不夠，青草巷社區隔天再製作粽子給社區照顧戶和年長志工)

製作過程簡便：『福』粽的製作過程簡單，只需將香積飯煮熟，無需長時間熬煮，新手也可以一起學習包裹粽子。訪問馬柳馨

愛心傳遞：

志工們穿梭於大街小巷，將包好的粽子送到每一個家庭。受助的家庭紛紛表達對志工的感謝，異口同聲稱讚粽子美味可口。

志工們用愛心包裹每一粒粽子，充分展現了團結合作的精神，讓慈濟的愛心持續傳遞。收到這些暖心的粽子，大家都能感受到志工們滿滿的關愛，期望愛心在社會上形成良善循環。

靜思語：對社會與其擔心，不如化作信心，更要付出一份愛心。

大愛新聞 真善美志工 採訪報導

錄影者 劉君凝(Liew  
Chuin Ning),  
廖可婷(Leow Ke  
Ting),  
林玟兵(Lim  
Boon Ping),  
王明麗(Ong  
Beng Lye),  
吳月櫻(Goh Gue  
Keng),  
馬梓軒(Ben Zi  
Sheang)

鍾枚澣Chong

Mei Wan

**攝影**

林麗麗(Lim Lee  
Lee)

王雅雪(Ong Ah  
See)

**剪接者**

劉君凝(Liew  
Chuin Ning),  
廖可婷(Leow Ke  
Ting),

林玟兵(Lim  
Boon Ping),

王明麗(Ong  
Beng Lye)

**撰文者**

林莉玲(Lim Lee  
Ling)