



交友以無瞋為自在，  
做人以無痴為清涼，  
用心以無相為淨土，  
修行以無得為涅槃。

# 佛光山西來寺 民俗文化迎新春



西來寺成佛大道草坪造景，以東漢明帝「白馬馱經入中土」，表達佛法東傳的因緣。

【本報洛杉磯訊】中國春節適逢周末，民衆上山禮佛為家人親友祈願祝禱的盛況可期。

為迎接二〇一四年新年，佛光山西來寺將自除夕夜（一月三十日）晚間七點半辭歲普佛起，安排一系列慶祝活動與南加州民衆歡度，希望新的一年，如同星雲大師的賀詞「駿程萬里」，向前邁進。

新春期間，西來寺的活動包括：一月三十日至二月十六日的平安燈會、一月三十一日初一早五點新春朝山、十點與下午二點的新春禮千佛、一月三十一日與二月二日的新春民俗表演、二月八日至九日的「供佛齋天」（俗稱：拜天公）、點光明燈等等。美國聯邦眾議員Ed Royce，初一當天也將上山禮佛，並於「新春民俗文化表演」中向大家拜年。

西來寺住持慧東法師表示，西來寺建寺二十五年來，感謝各界人士的護持，今年新春平安燈會造景，除了大雄寶殿前醒目的星雲大師「駿程萬里」賀辭為主軸外，也環繞「馬」年為創意設計。首先，安排中國東漢明帝「白馬馱經入中土」表達佛法東傳的因緣，並精心書寫平易簡明的佛教第一部佛經《佛說四十二章經》，提醒大眾人生無常等諸義。

最受歡迎的「諸事圓滿」祈願樹旁，呈現星雲大師「佛法西來」，將「人間佛教」理念遍全球的歷程，並與「佛法東傳」



相呼應。洛城分會的義工們也設計花團錦簇的花燈祝賀大家「馬到成功」；而每年絞盡腦汁發揮創意的佛光青年，今年特別以回收的保特瓶排列中文「馬」字，不但具體實踐星雲大師「環保與心保」，也呼應「駿程萬里」主題。

為方便大眾禮佛，農曆新年期間（一月三十日至二月十六日）的平安燈會，將延長開放至晚間八點，歡迎民衆前來賞燈。

除了特別的造景增添喜氣外，一月三十日至二月十六日，將於二合堂舉辦「西來寺二〇一四春節佛教節慶展」，呈現西來寺在一年四季舉辦的各種佛教節慶，將活動融入生活，走入人間，希望大眾以佛菩薩慈悲願，激勵自己，學習並實踐佛菩薩的普濟精神。

佛光山開山星雲大師每年年初，都會為當年的春聯題字，讓所有民衆張掛在家中，擁有美好的一年。今年大師題了「駿程萬里」作為新春賀辭，因為好的駿馬能夠萬里奔騰，向前邁進；每一個人也都希望進步、希望向前，祝福大家在馬年的事業、生活發展順利。

目前春聯已於西來寺與南灣佛光山發放，民衆來寺時，可以向各殿堂索取，將大師的祝福帶回家。數量有限，敬請把握。

今年西來寺為紓解初一來山人潮停車問題，特別於距離寺院三分鐘車程的15444 Regalada Street, Hacienda Heights, CA 91745 商借臨時停車場，也準備交通車免費接送，敬請來寺上香禮拜之民衆，多加利用。

▲西來寺新春平安燈會造景於大雄寶殿前，以醒目的星雲大師「駿程萬里」賀辭為主軸。

圖／西來寺提供



▲西來寺於二合堂將舉辦「佛教節慶展」。

## 【幸福真食物】

### 蘿蔔糕的傳奇

文／大慧 圖／清淨母語

每入隆冬白蘿蔔盛產季時，外婆依慣例會在後院井邊的小工作間忙進忙出。低矮的原木梁下，是一座老舊的石磨台，唧唧呀呀的轉動。和著井水泡發的在來米，一杓杓被倒進石磨的圓孔裡，一會兒工夫，濃濃的白色米漿就綿綿密密地流進下方承接的桶中。外婆一邊使著杓子，一邊對在她身旁玩蹭的我說：「菜頭糕要好吃，就要照規矩來，麥嫌麻煩！」

轉眼換我做蘿蔔糕時，卻萬萬沒料到，竟費了十來年功夫才還原外婆的古早味，真是一頁蘿蔔糕的傳奇故事。

猶記二十多年前，還住在台北公寓頂樓的時候，做蘿蔔糕的變通方法，是上時髦的超市買一包在來米粉，照著說明步驟和參考的米食食譜：調水、拌粉、擦白蘿蔔絲……可是，忙了半天，做出來的成品徒具蘿蔔糕外型，卻絲毫沒有外婆老厝裡的口感記憶。

咦？是我沒有遵照古法研磨米漿呢？還是食材沒經過外婆粗糙的手呢？舉家遷到台東後，因為貼近產地，逐漸了解生產端的種種真相後，想方設法的開始了種稻生涯。

全無栽種經驗的我們，聽過專家建議、看過國外事例，最後，還是秉持著自家要吃的要求水準。先尋覓了有乾淨水源的稻田，再採清淨農法理念淨化田土的條件，然後才從蓬萊米、長糯米、圓糯米開始一

一試種，幾年後也種出在來米。至此，我心想，終於有機會一嘗記憶中的蘿蔔糕滋味了。

結果，卻出乎意外。幾經折騰的蘿蔔糕，竟然要用湯匙挖食、無法成型切塊。怪哉，我不是已經種稻、磨米了嗎？白蘿蔔絲的比例也一直增加了，但怎麼還是不成功？

幾年後，好友說一定是我的米種選錯了。因為竹苗地區婦女都是買當季收成的在來米，就能輕鬆做出ㄉㄨㄨㄨㄨㄨㄨ好吃的經典蘿蔔糕，哪需要像我這麼大費周章？更不需遵照外婆叨絮的：需陳置兩年以上的在來米，才能做出好吃的蘿蔔糕呀！

我隔年立刻改種精選、保證能速成蘿蔔糕的在來米種。可是，仍只能做出水水漿漿、不成形的蘿蔔糕。當時沮喪的我心想，不但對不起一路支持農場的友人期待，也辜負了一顆顆鮮嫩甘甜的白蘿蔔。

而就在一年的冬天，找到了低溫冷藏櫃的角落有箱靜置兩年的在來米，我欣喜若狂地立刻動手將所有材料，依循古法組合起來。

啊，站在熊熊灶火前，柴燒的氣味混著一陣陣米漿和白蘿蔔的香氣，不禁勾起我對外婆的思念。

我學外婆當年的方式，用筷子戳戳蘿蔔糕中心，再度試試熟度。哇！期待已久的古早味，終於完美呈現。

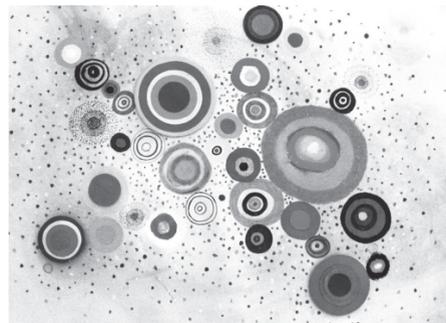
### 傳統蘿蔔糕

材料：  
在來米：山泉水：白蘿蔔  
比例約莫1：1：2  
竹鹽微量

作法：  
1.在來米浸置一夜，磨成米漿備用。  
2.白蘿蔔全部擦粗絲即可與竹鹽、米漿拌勻。  
3.蒸籠襯布後，立數個竹管，即可將蘿蔔米漿均勻倒入蒸籠，大火蒸數十分鐘，至蘿蔔糕的中心點不再有米漿沾黏於筷子，即可置涼，切塊食之。

#### 貼♥叮嚀

- 插竹管的目的是幫助蒸氣可以均勻竄進蒸籠裡。
- 蒸熟的時間應該視蘿蔔糕模型的大小而拿捏。
- 蘿蔔的汁液鮮甜美味，最好不要先抓鹽。
- 蘿蔔皮的纖維若不老，可不去皮更佳。



#### 生命畫語

## 生命·藝術

文與圖／紀思簿

生命猶如藝術；  
它是一種感情、創意和想像力的表現，  
也是心靈的化現；  
它是自我的表達，  
更是一種語言的傳達。  
它可以是寫生，也可以是抽象；  
它可以很簡單，也可以很複雜。  
它的過程可以很長，也可以很短；  
它的意義可以很深廣，也可以很淺薄。  
它可以很色彩，也可以很黑暗；  
它可以很富有，也可以很貧窮。  
生命猶如藝術，一切都唯心造。

### 西來寺近期活動

日期	活動內容
1/30 (四)	7：30pm除夕普佛
1/30 (四)	佛教節慶特展
2/16 (日)	
1/31 (五)	春節平安燈會
2/14 (五)	
1/31 (五)	5：00am 新春朝山
	10：00am 新春禮千佛
	2：00pm 新春禮千佛
	3：30pm 新春文化表演
2/2 (日)	2：30pm 新春文化表演