



現代社會重視集體創作，個人一枝獨秀的成就畢竟有限，集合大眾智慧可以締造更大的成果。

星雲大師／Venerable Master Hsing Yun

人間福報

Merit Times
CA

佛光山西來寺 Hsi Lai Temple (I.B.P.S.)

3456 Glenmark Drive, Hacienda Heights, CA 91745

Tel: 1(626)9619697 Fax: 1(626)3691944

E-mail: info@ibps.org www.hsilai.org

異域的奮鬥

文／羅智強

舊金山的Redneck

「我拿著汽車零件目錄和樣品，走進一家汽車零件商場，用我那不甚流利的英文，向一個白人老闆推銷台灣製造的汽車零件。我一個人說了很久，老闆始終不發一語，連正眼都不瞧我一眼，我講到沒話可講時，他終於開口了：『你說完了嗎？』然後就當著我的面把目錄丟進垃圾桶，然後叫我離開。」

Wang在舊金山做的是汽車零件經銷，早年在當銷售員時，常常就是開著車到處進行「陌生開發」，超級愛國的Wang，當時主要賣的是從台灣進口的汽車零件，但要知道，在一九九〇年代，MIT的強項可不是「品質」，而是足以打趴所有人的「便宜」。

「所以，在那時，其實MIT的產品並不是很讓人看得起。」Wang說。再加以當時美國人普遍有一種說好聽是「民族驕傲」，說現實一點是「種族歧視」的氛圍，在推銷MIT產品，被賞白眼是很平常的事。

但這些白眼冷漠，卻絲毫沒有減損Wang的鬥志，被那位白人老闆潑冷水後，他還是三不五時就去拜訪那位老闆，有時也不是推銷產品，就是去拜訪聊天。幾個月後，白人老闆打電話到公司來訂了少量的零件，成功開發了一個「老外」客戶，Wang開心得不得了，親自去送貨。接著白人老闆的訂量開始增加，接著，便成了固定的客戶。

半年後，Wang和白人老闆變成了好朋友。有一天Wang問那位白人老闆：「是什麼原因，讓你對我的態度改變，願意買我們的產品？」

他沒直接回答，笑著說，你知道什麼叫「Redneck」嗎？Wang答不知。白人老闆說，你先去查查什麼叫Redneck，我再告訴你答案。

Wang回去後，立刻去查Redneck的意思



迎春納福



新年新展望

文／星雲大師

枝頭冒出新芽，令人歡喜；春天下了新雨，令人雀躍；新生代讓人看到未來，新措施叫人充滿期待。許多人對新的一年來臨，會自我期許、自我勉勵，希望有一些新的計畫、新的突破。新年有什麼新展望呢？以下四點提供：

第一、要有新觀念：天下文化的高希均教授曾提倡「觀念播種」，我們也要自問，在新的一年里開始，是否播種了新觀念。比方，凡事是否多一分體恤，為別人著想？自己的陋習是否察覺，願意改進？是否能與人融洽相處，尊重包容？是否心甘情願為人服務，不求回報？建立了新觀念，腳踏實地，默默耕耘，最大的收穫者，不會是別人，而是自己。

第二、要有新開始：「一元復始，萬象更新」，新的開始，不是要求別人，而是從要求自己做起。比如，新開始，我要讚美別人、成就別人；新開始，我要面帶微笑、用心待人；新開始，我願意重新來過自我改變；新開始，我要從生活中一點一滴拓展自己。只要願意有個新開始，一切都不會太遲。

第三、要有新作風：各人有各人的作風，各人有各人的形象，新春開始，我們自己要展現什麼樣的新作風呢？有人以為在行事上才要有新作風，其實，做人修養上的新作風更重要。比方，我要樹立和平的形象，不暴躁；我要展現親切的面貌，能誠信；我要主動和人講話，不冷漠；我要主動勤勞做事，不懶惰。你有了正向的新作風，還怕不受人肯定嗎？

第四、要有新發心：新的一年，要開發自己的心田，開墾自己的心地，發掘自己內心的財富。過去未發之心，現在要發起，已發之心，更要不斷更新增上。開發心中慈悲、感恩、道德、信心、慚愧，生命就會有源源不斷的能源與力量。

一件事的成功與否，在新的開始就要計畫。時值新的一年開始，期勉每個人立下目標，充實自己，期許自己重新出發。就讓我們從以上這四點重新開始吧！

- 第一、要有新觀念。
- 第二、要有新開始。
- 第三、要有新作風。
- 第四、要有新發心。

(出自《星雲法語》)

社區健康廚房

花生豆腐腦

文與圖／張翡珊

每年十、十一月，社大有一位來自雲林縣的同學，就會告訴大家：「花生收成了歡迎訂購，生的或炒好的都有。」這是同學自己家種的，不但口碑好而且也比较不擔心食安問題。因此就有同學問：「花生可以做什麼料理？」

我想想就來做花生豆腐腦，這種料理作法，也可以用在同樣是堅果油質類的食材，如：核桃豆腐腦（核桃一百五十克）、黑芝麻豆腐腦（黑芝麻八十克），其作法與花生豆腐腦都一樣。

做好的豆腐腦調味直接食用，或放入深



盤再做燴菜淋上就是一道宴客菜。剩下的花生渣也可以加入中筋麵粉、少許的太白粉再加些蔬菜拌勻就可以做花生煎餅。

同學說：「以前會認為豆腐腦很難做，沒想到是如此的簡單，而且還有好多種吃法。」

材料：花生150g、水900g、在來米粉

，這是一個美國俗語，指一些思想頑固、排外的美國農民和鄉村白種人士。他再去找白人老闆，那老闆指著他自己的鼻子自嘲地說：「我就是Redneck！」

他說，他瞧不起外國貨，特別是當他看到Wang拿來的MIT目錄，產品這麼便宜，這種價格，美國的汽車零件市場行情，將會被完全打壞，讓他很生氣。

Wang說：「既然如此，你為什麼還買我的產品？」

白人老闆說：「因為你很有趣。」原來Wang有一次拜訪白人老闆時，看到了老闆有一張他和一位知名的輕量級拳擊手合照，老闆年輕時也是個拳擊手，很熱衷拳擊，而Wang竟然喊得出這個輕量級拳擊手的名字，而且也對拳擊有興趣，瞬間讓他覺得親切不少。

「還有，我這樣羞辱你，你竟然還敢來

，讓我很驚訝。」所以，那位老闆決定試試看Wang的產品，用了以後，覺得還不錯，就逐漸增加了訂量。

「你第一次來店時，我這樣羞辱你，你為什麼還敢回來！」白人老闆反問。

「哈哈！I don't care!」Wang笑著答，他說，那是他的工作，最重要的是把產品賣出去，你怎麼對我，我根本不在乎。

憑著這一分超高的EQ與抗壓力，Wang也漸漸地在舊金山立穩了腳跟，擁有自己的汽車零件經銷公司。回想起一九八二年到美國求學，當時的Wang從成大水利系畢業後，到明湖水庫工作，也曾任職於GE發電機工廠的建廠工程，工作二年後，到了紐澤西攻讀碩士。

Wang說，當年他和他的太太，人生地不熟的開車從印地安那的姐姐家到了紐澤西，由於他們註冊的時間比較晚，來學校後才發現結婚宿舍都滿了，二人也租不起外面的房子，正愁沒地方住時，竟在校園中遇到Wang的一位小學同學，他們從小一起長大，感情很好，他正好一個人住一間宿舍，說一個人比較好找住處，就把宿舍讓給Wang夫妻倆。一件苦惱至極的事，就這麼巧合的解決了。

Wang和大多留學生一樣，半工半讀，在快餐店打工送外賣。在紐約曼哈頓的華爾街、百老匯街頭賣玩具、雨傘，能賺錢，再辛苦的差事也做，這一段的打工經驗，也對後來Wang的事業發揮了許多「啓蒙」的作用。

取得碩士後，Wang又讀了一年博士，他覺得土木這個學門，不一定要讀到博士，經人介紹到了紐約市政府工作，後來因緣際會，來到了舊金山展開他的事業新人生，中間遇過的辛苦無數。

「所以，那白人老闆一點點『白眼』，根本算不上什麼！」Wang的笑聲裡，有著一股自信和一分雲淡風輕。

鮮師日記

陪學生打點滴

文／劉素美

小賢躺在病床上，一瓶點滴打了近半個小時了，他一臉蒼白，聲音微弱地問我：「老師，後天的朗讀比賽，我還可以參加嗎？」我的心一揪，都病暈了，還惦記著比賽！

我摸摸他的額頭，對他笑笑說：「你安心休息，病才好得快，比賽沒問題啦。」

小賢真是熱心可愛，為幫競選全校模範生的同學拉票，不惜犧牲形象，扮起當時最夯的「七先生」。戴上一副大暴牙，下課鐘響，迫不及待拎著公事包，挾著一把大黑傘到各班級拉票。他逗趣談諧，所到之處眾人圍觀，學弟妹們把他奉為偶像

簡直迷死了！當然，咱班的模範生也高票當選了。

然而，誰知小賢生長在單親家庭，跟著爸爸常常有一餐沒一餐，有一次，竟然把前天在學校吃不下的便當又帶來，那股味兒，讓人徹骨徹心地酸！更有一次，他忘了帶鑰匙，放學後和弟弟進不了家門，又聯絡不到爸爸（那時沒有手機），小兄弟倆只好窩在頂樓梯間，瑟縮度過漫漫長夜。萬家燈火萬家暖，燈火闌珊處，為人父母呀，可曾憐惜孩子連條被兒都沒有！

這天，發現他無精打采，咳嗽連連，我的心揪得緊。第三節課，他終於趴下睡著，發著高燒。我急著打電話找他爸爸，十幾通了，無人回應，連忙請同事幫我代課，就我來吧！

第一次陪學生打點滴。看著小賢純真的臉龐，想到他可憐的遭遇，強忍著淚水滿盅，掛在心頭，一點一滴一點一滴，敲痛著……

人間樂陶陶



過年就長大了

圖／尤尉州 文／邱鈺喬

年前還抱在懷裡的雞才過個年……就長大成這樣雖然愈大愈好但你倆大成這樣沒辦法抱抱……哈哈……

西來寺近期活動

時間	活動名稱
2/17-19 周五~日	雲水禪心生命體驗營
2/18 周六	人間學院開課 敦親睦鄰（4：00pm）
2/19 周日	社會關懷組老人院探訪 （9：00am） 環保回收日 （2：00pm~5：00pm）
2/23-3/5	中國年畫版畫展
2/25-26 周六~日	八關齋戒
2/25 周日	禪淨共修（7：30pm）
2/26 周日	環保回收日 （2：00pm~5：00pm） 光明燈法會（10：30am）

40g、玉米粉40g、鹽1/4匙、醬油膏或甜辣醬。

作法：

- ①花生生煮15分鐘撈起瀝乾，放入果汁機加水900g打勻過濾後成花生奶。
- ②花生奶入鍋加鹽再放入粉類充分調勻。用小火邊煮邊攪拌至濃稠狀略滾，再倒入模型裡，放在冰箱冷藏30分。
- ③冰涼的花生豆腐腦，食用前取出倒扣淋上醬油膏或甜辣醬即可。

小叮嚀：

- ①醬油膏可依個人喜好做成鹹味、芥末味、甜味，或使用桂花醬也不錯。
- ②粉與花生的比例很重要，會影響軟硬度。用小火拌煮至濃稠狀切記火候不能太大以免焦了。
- ③花生保存不當容易產生黃麴毒素，所以食材的處理上先燙過較安全。