



自知無用，  
或許能成為大用；  
剛復自用，  
終不能為人所利用。

星雲大師 / Venerable Master Hsing Yun

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

## 星雲禪話

### 前因後果

文 / 星雲大師 圖 / 道璞

「佛光祖庭」宜興大覺寺，位於江蘇南端，太湖流域的宜興西渚鎮，係禪門臨濟宗道場。建於南宋咸淳年間，由志甯禪師首建，至今約八百餘年，歷代迭有興替，幾經時局動盪，後毀於文化大革命。

西元2000年後，大陸邀請佛光人復興祖庭，慧倫、慧是二位法師乃衝命主其事，並先建觀音殿、美術館、滴水坊、客堂等。數年後殿成，依山傍水，尤其江南煙雨濛濛時節，更顯寧靜，令人感到身心清淨。

2007年，國際佛光會中華總會祕書長覺培法師前往祖庭禮祖，一見歡喜讚歎：「這裡太美了，竹海、青山、灰瓦、白牆，一片融和，實在太好了。」

覺培法師接著問無德禪師：「尤其這屋瓦素雅，與環境如此相襯，請問是從哪裡來的呢？」無德禪師點頭說：「就地取材啊！」

又過了一年，妙士法師奉常住指示主持建設大雄寶殿。為了呈現傳統寺院叢林宮殿式的建築風貌，乃將屋頂鋪以日本黃色琉璃瓦。

後來，又有佛光弟子前去參禮祖庭，一看，大覺寺氣勢更加雄偉，無比莊嚴，大家稱歎之餘，紛紛問說：「這金黃的琉璃瓦是從哪裡來的？」

無德禪師在一旁聽到了，回答說：「人民幣運來的。」



佛光山宜興祖庭大覺寺。

圖 / 資料照片

# 佛光山訪大馬佛教界



↑心保和尚（第二排右五）前往南馬淨業寺，拜訪禪亮法師（第二排右四），信眾歡喜合影。

→依空法師（中）會面馬佛光文化團隊並給予指導，盼團隊培養更多人才。

圖 / 人間社記者王桂卿

【人間社記者黃俊聞、王桂卿、沈如道馬來西亞報導】佛光山住持心保和尚繼北馬及中馬拜訪友寺之後，再次串聯佛光山開山祖師星雲大師與大馬的法脈因緣，4月27日前往南馬拜訪麻坡淨業寺，受到住持禪亮法師熱情接待。4月28日接著拜訪馬來西亞佛教總會柔佛州分會主席傳愿法師。此外，佛光山文化院院長依空法師，4月29日則在東禪寺，與馬佛光文化事業全體同仁見面。

## 續60年法緣 佛法邁向國際

4月27日一行人前往南馬麻坡淨業寺，心保和尚指出，大師在1963年首次來到大馬，60年，來佛光山與大馬長老或佛團都有良好的互動往來，希望與大馬佛教界能夠繼續互相往來合作，就像大師所提倡的宗教融合，推進和平、和諧，共生共榮。

禪亮法師表示，大師與淨業寺開山住持定光長老法緣甚深，看到佛光山法師的身影，就好像見到大師的分身，1983年大師第二次法駕淨業寺弘法，自己當時十多歲

，便皈依在星雲大師座下，保持與佛光山的因緣一直至今。讚歎「大馬好」佛教青年音樂會的演出非常成功，並在交流會上盛邀佛光山來年移師到南馬舉辦「大馬好」活動。

隔日，心保和尚拜訪馬佛會主席傳愿法師。傳愿法師表示，自19歲學佛，佛學院的梵唄聲影響至深；佛光山在心保和尚的帶領下，讓大馬佛總了解佛教的國際走向，其中佛光山弘揚佛法的方式，將讓現代人有更宏觀的學佛視野。

面對疫後的弘法阻力，傳愿法師向心保和尚請益，心保和尚以《六祖壇經》轉煩惱為菩提的例子，提出線上結合實體同時進行的建議，讓人們也可以在家、線上學佛。傳愿法師甚表認同這是未來的趨勢，打破地勢局限跨州、跨國，沒有空間障礙的弘法模式。

心保和尚繼續提出星雲大師期許未來更多元的弘法宏願，如以文學藝術、體育或影音弘法，讓更多人接受佛教。心保和尚舉出三好微電影比賽、成立三好體育協會



↑心保和尚（中）拜訪馬來西亞佛教總會柔佛州分會，受到主席傳愿法師（左）熱情接待。

圖 / 人間社記者禰健平



等例，讓三好結合藝術、影音及體育，佛法傳播無遠弗屆。

## 培養文化人才 傳承佛教事業

除了心保和尚率領團隊拜訪友寺，佛光山文化院院長依空法師也首度與馬佛光文化團隊會面，鼓勵佛教文化工作者，要認識文化歷史傳承的重要性，肯定自己的工作，並且對佛教文化事業的發展有信心。

依空法師表示，佛教的慧命全繫於文化工作，需要綿延流長。他坦言，文化人才最難培養，猶如鳳毛麟角，為此，應該要受到重視，以及用心培養更多人才；而文化工作者則要有安貧樂道的精神，他強調：「能夠全身奉獻佛教的人不容易，其價值無法等量。」

會上，依空法師給予工作同仁寶貴意見，包括《普門》雜誌的版面設計、內容規畫內容，以及出版社未來重點出版計畫等，希望能定期與馬佛光文化同仁進行線上會議。依空法師同時肯定馬佛光文化的表現，期盼吸引更多人才投入文化工作。

## 晶食堂

### 番茄搭配薯餅

文與圖 / 雲晶

土豆不是豆，地瓜不是瓜，西紅柿不是柿……

古人取名真是有意思。

「土豆就是馬鈴薯」，在不同的區域別稱實在太多了，例如：洋芋、山藥蛋、洋芋芳、荷蘭薯……雖然是在明代才傳入中國，但據歷史記載，馬鈴薯起源於南美洲的安第斯山脈，在地球上可是已有七千多年的歷史了，估算了一下，相當於新石器時代那麼久遠了啊！

台灣稱它馬鈴薯，薯條就是馬鈴薯做的，雖然地瓜、芋頭等，也會被炸成條，卻沒有人能像馬鈴薯這樣，甩著胖胖的小身子，繞著地球削炸成條，讓全世界都認可了薯條的迷人。

當然，這種神奇的農作物，不只是炸成薯條，烹煮方式千變萬化，入菜時可以主角也能是配角，就是好吃。

家人原本就很喜歡吃馬鈴薯，除了容易入菜，還因為它含有大量碳水化合物，提供身體熱能又能飽足，再加上它有「地下蘋果」之稱，富含維生素C、維生素B及各種礦物質，可以說是營養滿分。

當然，想要其營養，天然的料理是最健康的，可是某日，朋友在煮番茄湯時，隨手將吃不完的薯餅加入一起吃，很意外，因為口感很特別，特地打電話來告知，要我一定這麼吃看看。

番茄配薯餅嗎？印象中，薯餅還是要炸過才酥香，丟入湯中那不是綿軟了，還怎麼酥香？

我好奇的嘗試看看，發現可以有兩種吃



法：

一是炸好的薯餅蘸番茄湯汁快快吃，果真酥香中帶著濃郁果酸，這和直接蘸番茄醬不同，淋番茄湯汁更加美味。

二是炸好後放入番茄湯中拌碎，薯餅會化開，再和湯汁一起吃，如此一來，湯變濃了，碎碎的薯餅更加鹹香。

食材：

（薯餅1片）、薑末1小匙、番茄5個、各種菇類隨意、紅蘿蔔少許、芹菜少許、水4杯。

調味料：

素蠔油1匙、鹽1小匙、糖1匙、黑胡椒粉1小匙、味醂1匙、香油少許。

作法：

- ① 食材切成喜歡的大小。
- ② 起油鍋，先將菇類炒熟備用。
- ③ 接著炒薑末及切好的番茄，炒至番茄綿軟，加入所有的材料一起熬煮。
- ④ 熄火前，加入所有調味料再煮1分鐘。
- ⑤ 準備享用的時候，才加入薯餅。（番茄是否去皮再煮，可憑個人喜好。）

## 教養心得

### 不一樣的選擇

文 / 李坤隆

每個父母都希望給孩子最好的成長環境，但是什麼是「最好」？相信每個人都有截然不同的看法與做法。

在時下的環境，有超過七成的孩子被送到安親班，這當然與雙薪家庭的結構有極密切的關係；不過，只要用心，不管什麼樣的方式應該都是值得肯定的。

對我而言，孩子的成長過程是獨一無二的，所以在孩子出生後，就和太太商量，希望她專職照顧孩子，這樣一來，雖然我們的物質生活會受到影響，不過卻增加另一種為人父母的踏實感；孩子上學後，我們也堅持不讓孩子上安親班，一切的課業總是親力親為。

更重要的，我覺得讀萬卷書不如行萬里

## 人間風景

### 木魚禪音

文 / 舒眉

木魚是佛、道法器，多用於誦經、念佛時敲打；其形圓如魚，乃取魚之晝夜不闕眼，警惕僧眾精進修行，以茲覺醒開悟。在苗栗鄉間偶然見到一個大木魚，也許應該說是木魚型小屋。綠樹濃蔭中有涼風徐徐，太陽穿透隙縫，篩下柔白光線，不遠處隱約傳來溪流潺潺，饒富禪意。

## 佛光山西來寺近期活動

時間	活動名稱
5/26 (五)	佛誕節-上供
5/26 (五)	慶祝佛誕節活動 (西來寺浴佛) 5/26-28
5/27 (六)	佛光青少年交響樂團夏季音樂營 5/27-29, 6/3
5/27 (六)	甘露灌頂三皈五戒典禮