禪無法學。禪,也不是依樣畫葫蘆,而

是完全「以己心去接師心」。

雪梨人们掐排

南天寺Nan Tien Temple (IBAA)

Buddhist Centre 180 Berkeley Road Berkeley NSW 2506 電話:61(2)4272 0600 傳真:61(2)4272 0601

E-mail: nantien@fgs.org.au 網址: http://www.nantien.org.au

星雲說偈

貪無止息

文/星雲大師

火燒草木不知足, 衆流歸海無滿息; 日月不疲照四域,貪至老死不厭欲。 ——《須賴經》

世間上,什麼東西最無情?莫過於水 與火。

「火燒草木不知足」,草木一旦被火 燃點起來,絕不會半途而熄,所以山林 火災很可怕,所謂「水火無情」,那是 不講情義、無有止息的一刻。

人性的瞋恚之火一旦燃起也是一樣, 再多的人情、義理都會抛在腦後,等到 情緒風暴過後再來懊悔,卻爲時已晚。 瞋恚之火不僅燒傷我們的身心,也會毀 滅我們的法身慧命,怎能不愼思、愼言 、 愼行呢?

「衆流歸海無滿息」,百川匯歸大海 ,大海也不會有滿的時候。人的貪欲心 就像大海、縱然擁以再多的財富、再高 地位、再大的名利,仍希望愈多愈好。

「日月不疲照四域」,白天的太陽、 夜晚的月亮,時時光照大地,爲人間帶 來光明,不會感到疲倦。

「貪至老死不厭欲」,人的貪欲之心 永無止盡,從哇哇墜地開始,就以哭鬧 的方式希望有奶喝、有糖吃,渴望得到 關愛、撫慰;長大後,又希求有人疼愛 、恭敬,一直到老死,貪求的欲望無時 無刻不緊緊跟隨我們,甚至到了臨命終 時,仍放不下世間的感情、財物。像這 樣,人的一生都在貪欲中生活,到最後 擁有了什麼呢?萬般帶不去,唯有業隨

一個人如果長養了貪求無厭的心,得 不到的,會想盡辦法去獲取;得到了, 又害怕失去,所謂「買得良田千萬頃, 又無官職被人欺;七品五品猶嫌小,四 品三品仍嫌低;一品當朝爲宰相,又羨 稱王作帝時;心滿意足爲天子,更望萬 世無死期。」人的貪欲無有了期,若能 培養自己「以不要爲有」、「擁有不如 享有」的觀念處人處事,才是世間最富 有之人,也才能得到真正的自在安樂。



圖/妙顯

另類財富

三八公主

文/加伯

八路公車司機,有段長達十一年的溫馨接送 情,儘管市公車民營化,老司機仍交代新司 機「要記得照顧三八公主」。三十多歲的小 乎都和人攪在一起。 靜與母親日前帶著禮物,感謝三八路線老司 機,沒有他們,她無法獨自搭公車,正常上 下課。

小靜每天要搭三十八路公車到心路基金會 左營啓能中心上學,一上車總坐在右邊第一 個座位,她不必擔心坐過站,因爲司機叔叔 會叮嚀「公主下車!」

老司機吳福星印象深刻的是,小靜還扮演 稱職的「車掌小姐」,她很固執,非得等公 車停在停等區才下車。公車開過了停等區, 小靜也會提醒,「開過站了」。

放心,後來發現,司機不但確保小靜的安全不變準則。 ,還把女兒的表現,轉告啓能中心的老師, 讓人放心。

早年公車評價不高,乘客批司機態度像「 繼父」,車掌面孔像「晚娘」,這幾年車掌 不見了,司機身兼駕駛和車掌,笑臉迎人, 見證。

人與人的關係緊繫一念之間,服務業與客的成就等等。這就是所謂的「清供」。 人也是一樣,公車有句口號,「把乘客變人 客」,就這樣一轉念,公車駕駛與乘客關係 括金石、書畫、古器、盆景等可供賞玩的文 一百八十度轉變,人生何嘗不是如此!

十全十美 如意菜

文/大慧 圖/清淨母語

第一次吃素什錦料理,是在姜同學家的餐 桌上。那時候姜同學的媽媽還健在。姜媽媽 是位柔柔靜靜的傳統女子,每天不是燒香念 佛,就是在廚房裡張羅著

來自南台灣的姜媽媽,嫁給了遠從東北來 並不多見,男主人會吃又好客,所以常常在 家裡宴請思鄉情濃的舊親。做姑娘時並不善 烹飪的姜媽媽,就這麼練就了一手好功夫, 各種北方麵食、涼拌菜、熱炒,輪番上陣。 只要家有來客,就能擺滿一桌子的美味。

姜媽媽的各色拿手菜中,我和阿姜最懷念 的是如意素什錦,這是爲了因應過節,沒法 掐指計數的不速之客所準備的。她一定是備 齊料,過年前一、兩天先炒好一大鍋放涼, 再裝進保鮮盒裡冷藏,就成了一道隨時可應 急的備用菜。

想想,年節裡吃了一盤盤大菜、一鍋鍋酸 白菜火鍋後,大夥兒已發膩的腸胃可是最愛 這道清爽、好吃又多變化的素炒什錦。

素炒什锦原是上海人年節必備的料理,炒 得漂亮時,就是一盤端得上檯面的宴客菜。 雖然是一道冷食,也可以再回鍋快炒,味道 依舊出色。

尤其是備料中有了黃豆芽的緣故,讓素炒 什錦一躍成爲一道有名有號、唬得住人的吉 台工作的大漢子。四、五十年前像樣的館子 祥年菜——如意菜。在餐館點這道菜,身價 當然也不同

> 這道菜的材料繁多,可分成家常和精緻兩 種作法。粗糙的是用一般蔬菜、馬鈴薯等, 再混些素食者常吃的豆類製品就可以了。

> 若是精細些,蔬菜中一定會選擇黃豆芽、 紅蘿蔔、芹菜、冬筍、豆乾,再加些金針、 木耳、香菇、髮菜等食材。一般的做法是「 素炒什錦」,細緻些的就是「如意菜」了。

除了和姜媽媽一樣有大宴賓客的需求,或 是煮婦們也想放幾天年假,可事前備好。至 於平日或過節期間, 菜板邊上一些零頭碎屑 的菜料,若沒法子端出一盤像樣的菜色時, 就可拼湊成一道簡易的素炒什錦。試試看, 真的很受歡迎!

金針、黑木耳、香菇、綠色蔬菜、豆 5. 香菇二朵切絲、花生油爆香,將一至四 乾、紅蘿蔔、冬筍。

花生油、竹鹽、黃豆醬油、葛鬱金粉

- 1. 金針幾根過冷水備用。黑木耳數片過 水待軟、切絲,備用。
- 2. 紅蘿蔔、四季豆、大白菜梗、芥菜梗 些許切絲、燙過,用冷水備用
- 3. 冬筍去殼及硬老纖維,燙過切絲備
- 4. 豆乾切絲以油煸香,起鍋前淋些醬油

微炒嗆香、上色,備用。

項的備料加入快速拌炒,灑適量的竹鹽 調味,最後用葛鬱金粉調水勾芡,即可

貼♥叮嚀

- 1. 香菇不要用水泡發。建議前一晚過水 後,靜置至第二天變軟使用,口感會 更香Q。
- 2. 金針自然乾燥的顏色並不鮮艷,請慎
- 3. 芽菜在冬天發得比夏天慢但成功率 高,建議一次多發些,只需留意保





↑ 自家發芽菜時,至少要五晚才孕育得出 來,口感與營養成分當然與市售的不一樣。

另類年菜素素看

文與圖/周千欽營養師

糕昇

材料:芥菜心600公克、寧波年糕200 公克、乾香菇3朵、胡蘿蔔50公

調味料:植物油、鹽。

做 法:

- 1. 乾香菇洗淨泡水、切成絲狀,香菇水可 保留作爲高湯。
- 2. 芥菜洗淨切成適當大小,放入滾水汆燙 三分鐘後, 撈起備用
- 3. 胡蘿蔔洗淨去皮、切片備用。
- 4. 熱油鍋,放入胡蘿蔔、香菇絲及香菇水 拌炒一下;接著再放入寧波年糕和燙過 的芥菜心,及滴量鹽拌炒至熟,即可上



星雲大師 馬年談馬

文/星雲大師(佛光大學創辦人)

數周前,當我計畫要爲二〇一四年寫一句 新年祝賀詞的時候,很多朋友都建議我寫「 馬到成功」。這一句話,在中國社會裡講得《頁》 太久,已經不覺得引人入勝。經過考慮,我 寫下「駿程萬里」,來爲全球過中華年的朋 友祈福,希望以馬的性格,恭祝大家像駿馬 一樣快速、進步。

馬,是我們的朋友,對人類的貢獻很大。 好潔淨、善解人意、爲人服務等種種美德; 禪門語錄裡,禪師教誡弟子「欲做佛門龍象 , 先做衆生馬牛」, 由此可見得, 透過牛馬 精神爲大衆服務,才能與道相應。

歷史上,有許多與馬有關的典故,三國關 雲長獲得曹操相贈千里馬感動得長跪;元朝 國力所以能橫跨歐亞,得力於馬的貢獻;古 腦性麻痺患者「小靜」與台灣高雄市三十 今多少英雄豪傑立下汗馬功勞,都因寶駒坐

此外,佛教靠白馬馱經而來,玄奘大師靠 識途老馬西行取經,都爲佛教留下輝煌的一

二〇一四年旣是馬年,也期勉大家以馬爲 鑑,學習馬的精神,將來才會獲得人的尊嚴 。關於馬,有四個特點略說如下:

一、馬的速度飛快:現在的時代日新月異 ,像我這樣的人生,數十年的歲月,從農業 經典裡記載,佛陀稱讚馬具有體態優美、喜 社會,一下就轉到工業社會,又轉到重工業 社會,甚至已經到了電子工業、雲端科技的 呢? 社會了,其速度之快,讓人眼花撩亂。

其實,快,是很好的事情,我們做人要像 馬一樣,快得有正道,快得有正路,不可以 走上邪道,不要在半路跌倒。快得跌倒,得的經濟財富,不問他的存款有多少,只問他 不償失。

二、馬的性格負重:馬不但快速、有力, 而且可以負重,承擔責任。關山迢迢,數百 用也減少了,儘管如此,牛仍在供應牛奶給 騎完成任務,甚至多少將軍戰士,寧可馬革 斤的重物馱在馬背上,朝發夕至,在過去沒 裹屍戰死沙場,也不願意降敵,馬的生命幾 有飛機、汽車的年頭,馬,可以說是人類負 牛馬一群,又如何之? 責交通、運輸最重要的朋友。所謂「驛站」

,也都是靠馬來傳遞訊息,其功勞,不小於 現在的電腦網路。

三、馬的個性溫馴:在許多的動物中,有 的具有暴力傾向,也有的像人類的朋友牛馬 豬羊具有溫馴的性格。尤其馬,力大、認主 、高貴、專一、忠於主人、就是戰死沙場、 牠也毫不逃避護主的責任,其忠誠可感

四、馬的耐力堅強:馬,給人利用,拉車 、拉磨、乘騎、載物,每日很少休息,其耐 力之強,人類難比。

尤其今日的年輕人,更要以馬自我期勉, 過去以「人不如狗」來形容人沒有忠義,今 天講到耐力、勤勞的特性,人何能不如牛馬

其實馬的優點還有很多,比方給予青年典 範教育;舉行馬會比賽,展現馬術的藝術等 。所以,過去的社會結構,要知道這個人家 家裡養的馬牛有多少。

現代的社會,隨著農業現代化,馬牛的功 人類,馬也爲人們做一些零星的服務。吾友

材料:日本山藥150公克、青椒150公 克、紅甜椒150公克、黃甜椒150 公克、蒟蒻100公克、白果2兩、 薑3片。

調味料:植物油、鹽、白胡椒粉適量。 做 法:

- 1. 所有材料洗淨,山藥去皮切塊,靑椒及 甜彩椒去子、切塊備用。
- 2. 白果用水泡發後,放入沸水汆燙至熟, 撈起備用。
- 3. 起油鍋,薑片爆香,放入白果、蒟蒻、 青椒、甜彩椒炒至半熟,最後加入山藥 拌炒至熟,起鍋前加入鹽、胡椒粉調味 略炒即可。



份藝筆記

歲朝清供

文/陳牧雨

一年容易又歲除,過年是歷代中國人一年 中最重要的日子。過年又稱「歲朝」,一年 之始,歲之朝的意思。

因各地習俗及個人因素而各有差異。但是「 小靜的媽媽說,女兒剛開始搭車時,很不 除舊布新」卻是全華人家家戶戶過年活動的

> 「除舊」就是人們藉著歲暮來一次大掃除 ,把家裡徹底打掃的乾乾淨淨,也象徵著把 一年不好的霉氣徹底的清除。

「布新」則是把家裡重新布置得有濃厚的 年節味。所謂年節味,就是離不了熱鬧、吉 廳堂,增加年節氣氛的一種繪畫類別才對。 短檠,我家長物也,此是缶廬中冷淡生活。 還會提醒老弱婦孺要注意車況,乘客叫好連 利。於是換上新的春聯,把當令的花卉、蔬 連,「三八公主」與司機的公車情是最好的 果、古玩等布置在家裡的案頭上,除了美觀 外,也期待來年有新的氣象、新的運氣、新

> 也有人認爲「淸供」就是「淸玩」,是包 沒有古玩可供擺設了! 雅物品。

元明之後,許多畫家,將宋徽宗命王黼等 編繪宣和殿所藏古彝器所成〈宣和博古圖〉 裡的圖案,並加上陶、瓷、銅、玉、石等各 歲朝的各類民俗活動非常多采多姿,雖也 種古器物及花卉、果品等繪成圖畫,過年時 〈歲朝淸供圖〉。

> 但我覺得,把「淸供」與「淸玩」畫成等 號,這說法有點勉強。根據《說文解字》: 末民初的畫家吳昌碩亦喜畫歲朝圖,曾題畫 「供,設也」,所以「供」有陳設、放置的 家的案頭陳設,繪成圖畫以供過年時懸掛在梅,取有出世姿,寫菊,取有傲霜骨,讀書

當然這些擺設物品可以包括「淸玩」等物」」這是有文人傲氣的歲朝圖。 ,然若只有當令花卉或蔬果,亦無不可。比

大都以吉祥、熱鬧爲繪畫題材。

畫瓶子與爆竹或竹子,有竹報平安之意; 再加兩顆柿子,則是事事平安;柿子加靈芝 ,是事事如意;牡丹,富貴的象徵;松竹爲 長青;水仙因花瓣如玉,中間又有黃金色, 象徵金玉滿堂;橘子是大吉;荔枝是大利; 佛手瓜因有「佛」字而稱吉;梅花不畏寒霜 懸掛在廳堂,以祝賀歲朝的到來,稱之爲「 且花有五瓣稱五福等等,凡是你聯想得到的 吉祥花果器物,都可搬上畫面。

明淸之後,畫家畫「淸供」蔚爲風氣。淸 :「凡歲朝圖多畫牡丹,以富貴名也。予窮 意思。〈歲朝淸供圖〉應該是畫家把過年在 居海上,一官如虱,富貴花必不相稱。故寫

而齊白石的〈歲朝淸供圖〉,則更貼近一 如另有所謂的〈山齋淸供圖〉,內容以山野 般庶民的生活。但他並不以避畫牡丹爲淸高 的當令花卉植物爲題材,旣是山齋,所以就 ,同時也常以平常物入畫,如蘿蔔、白菜、 鹹鴨蛋、燈籠等物,樣樣皆可,也常寫一大 當然〈歲朝淸供圖〉因過年的關係,內容 串五彩繽粉的爆竹,旣契合時令,又顯年節 熱鬧的氣氛,眞是匠心獨具。