



「見性成佛」，這是每個人的自家事，靠別人幫忙是不可能得道的，唯有自己負責，自我努力，才是最好的保證。



## 為學與人生

文／星雲大師

荀子嘗云：「善學者盡其理，善行者究其難」，實在饒有深意。人的一生無論處世或做學問，都應窮盡其道理，探究其疑難。如此，思想與人格才能不斷地向上開拓，以臻圓滿之境。為學與人生，有以下四點：

**第一、治學不厭才是智者：**蘇軾以為「舊書不厭百回讀，熟讀深思子自知。」因此勤於讀書，使學問達到既專且博的境地。所謂「書山有路勤為徑，學海無涯苦作舟。」古之智者為學，總能窮日苦讀而不厭，如孔子勤讀《易經》，以致「韋編三絕」；鄭板橋「每讀一書必千遍」。凡治學者應該熟讀精思，學必求成，久久自有見處。

**第二、誨人不倦才是仁者：**「教不倦」是孔子的治學態度，由於他有教無類、因材施教，門下弟子，有才者比比皆是。佛陀更是偉大的教育家，他不因衆生頑強而捨棄，反而以無量法門，化導衆生，如面對提婆達多的迫害、指鬘外道的兇殘、善覺王的侮慢，都是慈悲攝受、耐心說法，使之放下成見，改心換性。足見一位有德的仁者，始終秉持誨而不倦的教育理念。

**第三、做事不苦才是勤者：**做事肯勤勞精進，即使事情繁重，也不以為累，進而甘之如飴，才能心生歡喜。過去祖師大德能受人敬重，都是因為他們以不苦之心在做事，如駝標比丘勤於為掛單的人提燈照路，三十年送往迎來，他的手指已能自行發光，隨時得以照亮客僧前行的路。又如道元禪師晒香菇、雪峰禪師擔水、雲門禪師挑柴……。做事能夠不苦，才能持久，才是勤者。

**第四、受屈不訴才是能者：**一個能者，凡事要能沉得住氣；遇委屈不平時，不叫苦、不喊累、不怕難，勇於承擔，人生才有希望和光明。在禪門，受得了黃檗棒、臨濟喝者，方可成大器。如雲門禪師一再被睦州道蹤禪師拒於門外，甚至腳被夾傷，仍然跟隨道蹤禪師學習，最後終於能繼承衣鉢，成立雲門宗。因此，受屈而不訴，受得起、耐得住，就能增加內在的力量。

大凡智者、仁者、勤者、能者，始終執守治學不厭，誨人不倦，做事不苦，受屈不訴的態度來為學處世。身處物質富饒、資訊爆炸、道德薄弱的現代，我們能否引以為鑑？

- 第一、治學不厭才是智者，
- 第二、誨人不倦才是仁者，
- 第三、做事不苦才是勤者，
- 第四、受屈不訴才是能者。

### 小品人間

## 品花

文／靛藍  
圖／資料照片

「如果你是一朵花的話，你覺得自己是什麼花？」

一位喜歡花藝的朋友這樣問我。我們各自沉靜了一會，她緩緩吐出她是——桔梗。不若玫瑰嬌豔，桔梗較顯清新淡雅。

我久久答不上自己是什麼花，只是腦海閃過小時候的某個過年，堂姐送來幾朵香水百合，那高雅的花姿就這樣刻進我的記憶。

長大後，每逢喜事，家裡客廳的空氣總會瀰漫百合的氣息。後來，我獨居異鄉，念著老家團聚時，就插上一支百合，隨著她的芬芳「回家」。

我想起溫郁芳曾在《赴宴》裡寫道：「有些花朵，一生只開一天，就像去赴宴，努力展現最美的姿態；人的一生，也像一場盛宴，每個人都應該用最美的妝扮赴約。」

唯，宴席散去、繁華落盡，那馨香仍銘印在席間的杯觥裡，屢屢引人回味……你覺得自己是什麼花呢？

# 人間福報

The Merit Times  
Australia

南天寺 Nan Tien Temple (IBAA)

Buddhist Centre 180 Berkeley Road Berkeley NSW 2506

Tel:61(2)4272 0600 Fax:61(2)4272 0601

E-mail:nantien@fgs.org.au www.nantien.org.au

# 佛光山線上皈依 2600人成佛子



【人間社李生鳳記者高雄報導】「佛光山2021年全球線上皈依典禮」3月31日在佛光山高雄大雄寶殿舉辦，並與全球道場同步連線，主辦單位佛光山寺、承辦單位國際佛光會。當天為觀世音菩薩聖誕紀念日，因疫情許多人無法外出，為滿足大眾成為正信佛弟子的心願，故有線上皈依，共19個國家地區、2600人參加。

### 福慧增長 身心有依靠

典禮由佛光山住持心保和尚等3大師證盟，透過Zoom雲端視訊，來自美、加、菲、英、日、韓、馬來西亞、澳洲、紐西蘭、西班牙、印度、香港、澳門、新加坡、巴西、阿根廷、巴拉圭、智利等19個國家地區參與，並有中、英、西、葡、日、粵6種語言同步翻譯。

心保和尚開示，今日代表佛光山開山星雲大師主持皈依典禮，皈依是身心的依靠，可使福德智慧增長；皈依就是皈依「佛、法、僧」三寶，佛陀了悟世間緣起，如能像佛陀一般修行，可從凡夫成聖賢、從煩惱到解脫，「心、佛、衆生」三無差別，星雲大師也鼓勵大家肯定「我是佛」。

「法」就是方法，在法上用功，依著佛道前行，終能通向解脫道路；「僧」是解脫的大眾，皈依僧就是皈依聖賢僧。

在宣誓、懺悔發願、皈依後，心保和尚為大眾甘露灌頂，以甘露水清淨大家的身心，最後叮嚀：「修福修慧，菩提道成，廣度有情。」

國際佛光會署理會長慈容法師說明，經過皈依才能真正成為佛教徒，是進入佛門重要的第一堂課，接著循序漸進受五戒、菩薩戒

，一步步增上；此次除高雄寶殿現場，全世界各地也同步進行，所以大家有許多一起皈依的師兄弟。

### 把握因緣 發願心摯誠

佛光山常務副住持慧傳法師以「佛在世時我沉淪，佛滅度後我出生；懺悔此身多業障，不見如來金色身」，雖然感慨沒有福報生在佛住世時，但又何其有幸能皈依三寶；星雲大師曾說：「佛如光，法如水，僧如田」，佛陀的智慧之光能破除無明煩惱，法水可洗滌心靈污垢，並在心田栽種善美種子，勉勵佛子力行「做好事、說好話、存好心」，利益衆生、光大佛教。

此次線上線下，跨越地域限制，共同參與莊嚴殊勝的皈依典禮，佛光山高雄寶殿現場有各地或道場信衆，包括琉璃工房創辦人楊

「佛光山2021年全球線上皈依典禮」於高雄佛光山高雄大雄寶殿舉辦，並與全球道場同步連線。

圖／國際佛光會提供

惠姍偕同家人共4人一起皈依，還有科技、金融等各行業精英人士，或是3姊妹一同皈依，最小的皈依者只有一歲，鳳山講堂則有60人前來觀禮，有幾位長者即使拄著拐杖、坐著輪椅，雖不便禮佛跪拜，發願皈依之心依然摯誠，令人動容。

海外皈依信衆有的在道場、有的在家中，一樣如法如儀地參加典禮成為佛弟子。其中有5個月大的寶寶跟著父母親一起皈依，也有四代同堂，或全家一起成為佛弟子的，還有人看到發布在社交軟體的訊息，自己主動報名皈依，更有重病者，即使在醫院也把握因緣皈依，表示很歡喜能成為佛弟子。

### 因緣果報

## 種瓜得瓜 種善因結出甜蜜果實

文／張寶麟 圖／資料照片

原本做竹山導遊的同學，因疫情接手濁水溪畔老家的芭樂園，帶我參觀水晶、珍珠、珍翠等品種的芭樂，他也試種無花果，興奮地敘說不同品種產出口感迥異的果實。

「如是因、如是果」忽然躍出腦海。乍看芭樂園結出的果實外觀相似，口感脆度及種子多寡卻相差極大；不同種子是因，結出果實自然就不同，果子甜美或酸澀，全由最源頭的種子決定。

忍不住觀察生活周遭每個人的境遇，彷彿也看到過去造作的因及現在承受的果，原理運作無處不在。例如，一位事業有成的老同學，風光表面下卻是自幼失怙，30餘載面臨多次破產卻仍保有堅強韌性的因，讓他咬著牙，從艱困中結出甜蜜果實。

又例如，過去在矯正機關服務，目睹某受刑人病危，子女不願出面簽具醫院文件，獄方人員義憤填膺。但深入了解後才明白，受刑人身為父親，一輩子酗酒、家暴和索錢，可憐妻子過世後仍不放過孩子，出嫁的女兒表明勿再打電話到夫家，那會讓她感到羞愧。惡因，產出了一連串的苦澀果實。

了解因果是相對應的，自己彷彿也察覺到生活中的盲點。譬如，頸部摔傷幸運救回後格外注意身體，只消哪裡不舒服，便毫不猶豫找醫師拿藥，甚至接受偏方或保

養食品。思惟被藥品綁架形成結縛，如同種下心念或行為的種子，想當然爾，過度關心身體屢找醫師開藥的因，會引導哪種果呢？答案就是各種病的果實。

生病當然要吃藥，按照醫師指示即可；但意念若過分關注身體，就會掉入因與果的流轉，直到往生為止。

某日在埔里人乘寺農禪時，巧遇陳綱義工阿婆帶領中較少年整理農地。聽聞她身體罹癌經過無數次化療，卻絲毫不擔憂，反而更全心投入助人工作；又見她面色紅潤不見病容，宛如一位示現的老菩薩，不禁對她純然至善的心念種子，結出如此美好的果實而感動。原先的病果缺少了對應的因，我想，應早已銷聲匿跡了。

一念天堂，一念地獄。心念也是相對應的，若能隨時注意自己心念，發現負能量籠罩時，設法轉換思惟，換個好心情重新出發，相信一切將更為平順。



### 簡單步驟做料理

## 蔬食春捲

文／妙志法師 圖／廖丰碩

「清明時節雨紛紛，路上行人欲斷魂。借問酒家何處有？牧童遙指杏花村」。清明祭祖是中國四大節慶之一，但其實「清明」是24節氣中的第5個節氣，因此時節風和日麗、空氣清新、萬物生長，讓人感受到欣欣向榮的景象，故稱為「清明」。

為何清明成為祭祖和吃潤餅的日子，有諸多傳說，其中最令人耳熟能詳的是春秋戰國晉文公重耳與忠臣介子推「割股奉君」的故事，因介子推不願「貪天之功以為己力」，背著母親隱居山中。晉文公聽群臣建議，放火燒山，想逼介子推出來相見，但最終母子喪命山林。晉文公深感愧疚也感念其忠孝，於是禁止這日生火而吃冷食，以表追懷，即是「寒食節」由來。由於與清明祭祖時間相近，久而久之便融合成一個重要的民俗節日。

清明節祭祖必備的食物各地不同，但不可或缺或必備的「潤餅」。將高麗菜、芹菜、豆芽菜、紅蘿蔔、香菇、香菜、豆干、蛋皮、麵條……等食材，細切成絲，以水汆燙、去水或炒熟後，放在春捲皮上，再撒上花生粉、糖粉、海苔酥……，捲成美味的「潤餅」。若想品嚐酥脆口感的春捲，則可以少許食蔬包捲成小巧狀，入鍋油炸，就是金黃酥脆、令人垂涎欲滴的料理了。

### 食材：

紅蘿蔔60g、生香菇2朵、金針菇1包、芹菜2根、豆乾2片、橄欖油少許、油500c.c.、



海鹽1匙、胡椒粉1匙、春捲皮10張、麵粉1大匙。

### 作法：

- ①紅蘿蔔洗淨刨絲；將芹菜葉摘下，洗淨切碎，芹菜梗切小段備用。
- ②豆乾洗淨切成細絲；生香菇洗淨切細絲；金針菇切去底部，沖洗後撕成條狀。
- ③鍋中倒入少許橄欖油，放入紅蘿蔔絲、香菇絲、金針菇、芹菜、豆乾絲拌炒，加入海鹽、胡椒粉拌勻盛出，均分10份放涼備用。
- ④麵粉以水調成麵糊備用。
- ⑤在春捲皮上，放上炒熟的食材後捲起，以麵糊封口後，入油鍋炸至兩面呈金黃色，即可享用。

### 小叮嚀：

炒熟或燙熟的食材須將水分瀝乾，以免春捲皮受潮破裂。