



研究佛法，  
要用佛教的自由思想，  
來幫助眾生解脫煩惱；  
用佛法的平等觀念，  
來倡導人性的尊嚴。

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

寧聽人間

文／趙曉寧 圖／洪昭賢

# 異國夫妻觀念大不同

都說新婚第一年是「紙婚」，原因是兩個來自不同生活背景的人剛開始共同生活，許多習慣都不一樣，很容易發生衝突，婚姻也像紙一般非常不牢固。兩個同文同種的人尚且如此，更別說是異國婚姻了。嫁給法國人的小雯就面臨許多衝突。

有一回，兩人出外旅遊，有人誇讚她先生：「你的中文講得真好。」小雯開玩笑說：「因為他常常跟我用中文吵架，練習的機會很多。」

小雯說，回去後她先生立刻翻臉。聽到這裡，我們都以爲他生氣是因爲覺得常吵架很丟臉；沒想到，小文卻告訴大家：「他翻臉的原因是『不應該把家務事告訴外人』！」所以說，吵架不是重點，重點是不該說家裡的事。

要在法國買房子，她先生要求先簽「夫妻分別財產制」，小雯很傷心，也擔心萬一自己把台灣的工作辭了，搬去先生的故鄉，又找不到好工作，這樣一簽，豈不毫無保障？

兩人溝通了許久，她先生最後讓步說：「那妳拿出三萬五千歐元，我就把房子登記在兩個人名下。」

三萬五？對房價那麼高的地區來說，這

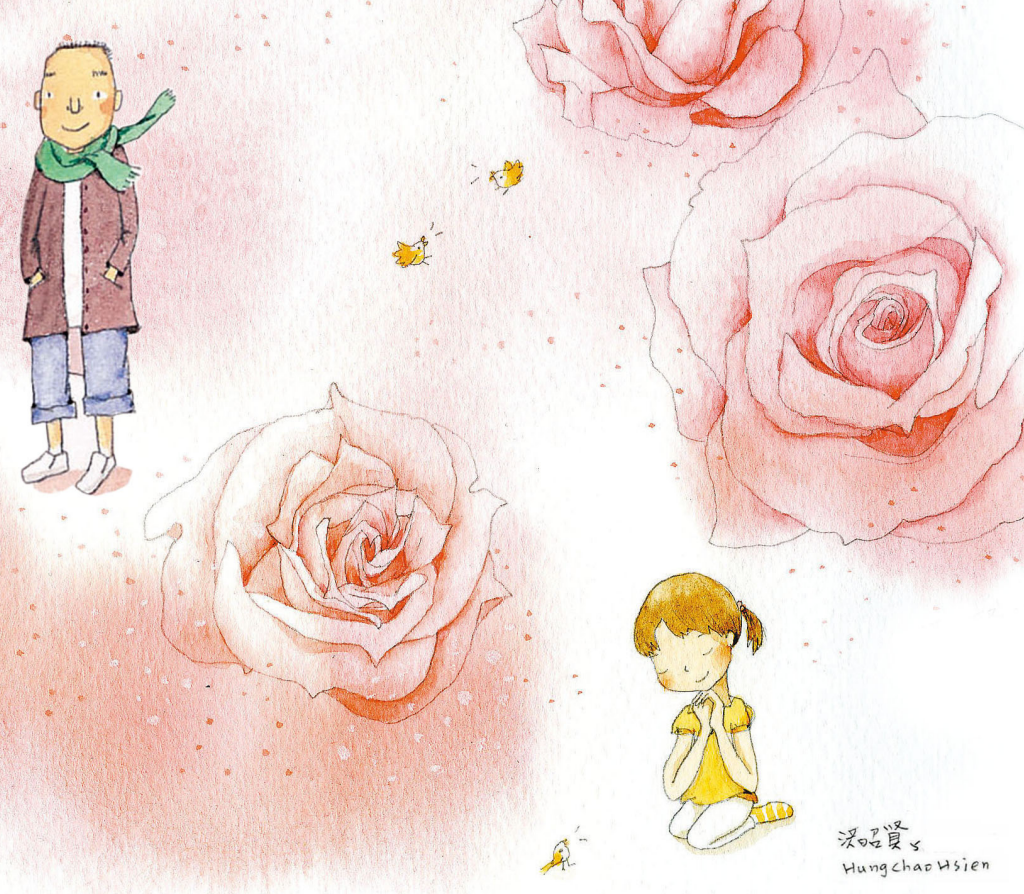
個數字只是房價的好幾分之一，卻能擁有一半的房子，當然划算。小雯還在猶疑，朋友們卻紛紛勸她趕緊答應。只聽她委屈地表示：「如果是在台灣買房子，我一定不會跟他這樣計較；就算房貸要我全背，我也願意。」

是啊，大男人怎麼這麼計較？大多數人爲小雯不平，只有阿華淡淡地說：「人家也並不是要占小雯便宜，只是認爲這樣才公平！」

什麼叫公平？夫妻倆都賺錢，所以家用一定要算得清清楚楚？還是男性就該多付一些？又或是誰的收入高，誰就該多付？

談到這裡，小雯想到她另一個外國朋友的例子；當初，朋友認爲男友的收入比較高，結婚後理當多付出，於是說好家用應該按收入比例來支付。沒想到，幾年後朋友的收入漸高，超過了另一半，變成她必須爲家裡支付較多，讓她十分後悔當初不該這樣提議。

同是台灣人，觀念可能就各不相同，何況是外國人？婚前談財產，不適合，婚後遇到財產問題又容易不愉快。我們這些朋友也只能告訴小雯：自己的問題還是要自己想清楚，別人是幫不上忙的。



異鄉食情

## 龍眼大小的孢子甘藍

文與圖／童言

老公喜歡吃猶如龍眼大小的孢子甘藍，但它的味道略苦，而我並非愛吃苦當吃補的煮婦，一年下來這菜上桌的機會不多。

每當我做這菜時，總會想起二十多年前在德國首次烹調的情景：我把它當成大甘藍菜料理，一絲不苟地剝下一片片菜葉清洗後，才熱油清炒。一袋二十多顆的孢子甘藍被我一一剝葉完畢，我的手指當然也跟著痛了多日。不知何時發現德國朋友整顆水煮來吃，他們若撞見我的烹飪法，恐怕哭笑不得。

這一顆顆綠葉包裹的孢子甘藍模樣討喜，狀似含苞待放的玫瑰，德國人和挪威人皆以「玫瑰甘藍」稱呼，非常名副其實；但英國人卻稱它爲「布魯塞爾菜芽」（Brussels sprouts），據說它在比利時首都布魯塞爾是道歷史悠久的家常菜，廣受歡迎而得名。

我從未見過孢子甘藍採收前的容貌，一日上網搜尋照片，驚覺它宛如成串的葡萄果實，分別由一根共同的長柄支撐連結；在市面上出售的孢子甘藍，都是從柄上一顆顆收穫的結果。我這不諳農作的都市佬，意外增長見識。

孢子甘藍富含維他命C與K，蒸、煮、炒來單吃或是和紅蘿蔔、洋菇等拌炒，簡單又營養。想要西式口味也不難，去一下蒂頭、外葉、洗淨後，整顆或切半川燙，瀝乾放在烤盤，淋點油，倒些牛奶，撒上鹽巴、胡椒、起司粉，烤個三十分鐘，一盤充滿奶香的焗烤小甘藍即可上菜了。

只要不像我第一次煮它那樣執著，非得一葉葉拔下、浸水沖洗才善罷甘休，要吃它真的一點也不難。

孢子甘藍派

直徑約20-22公分的派模一個。

材料：

派皮／麵粉200g、奶油150g、冷水2大匙。

餡料／孢子甘藍400g、中型洋蔥1個、



起司絲120g、蛋3顆、鮮奶油300cc、鹽1小匙、胡椒粉少許。

作法：

①將所有派皮材料放入食物料理機，或用手揪揉成黃色麵團後，以保鮮膜包好，放到冰箱冷藏約30分鐘。

②從冰箱取出靜置半小時的麵團，放到工作台上擀麵，做成一張直徑約25公分大小的圓皮，鋪上派模攤平，用叉子在麵皮上均勻扎出小孔後，放進烤箱中層，以225度烤10分鐘，取出放涼。

③孢子甘藍清洗乾淨後，將大顆的一分爲二，連同小顆完整的放入滾水略煮幾分鐘，變軟即可倒出，置旁冷卻。

④洋蔥切丁，以油略炒後，和孢子甘藍、起司絲一起均勻分配倒在事先烤好的派皮上。

⑤把蛋加上鮮奶油打勻，撒入鹽、胡椒粉調味後，倒進鋪有孢子甘藍、洋蔥丁、起司絲餡料的派皮上。

⑥以225度預熱烤箱10分鐘，將派放到下層烤30分鐘左右，待餡料蛋液凝結變硬、表面略呈金黃即可。

小叮嚀：

烤好的派要先冷卻一下，才方便切塊食用。市面若能購得現成派皮和冷凍孢子甘藍，更可省時省力；不吃洋蔥的可省略，或以菇類代替。



### 西來寺近期活動

時間	活動名稱
5/21 周六	光明燈法會（10：30 am） 西來學校週六班結業 典禮暨成果展（2：00 pm）
5/22 周日	南加州佛教界聯合慶祝佛誕節大會（10：30 am） 環保回收日 （2：00 pm-5：00 pm）
5/24 周二	西來學校（7：00 pm） 課輔班教學成果展
5/27-29 周五-日	兒童夏令營輔導員訓練營
5/28-29 周六-日	八關齋戒修道會

古人行誼

## 地友—柳敬亭

文／劉誠龍

柳敬亭長得蠻醜，人稱「南京柳麻子」，臉色墨墨黑、滿面疤痕，年少輕狂，不務正業，「本姓曹，年十五，獷悍無賴，犯法當死」，後亡命天涯，跑到某棵大柳樹下歇口氣，「攀條泫然，已，撫其樹」，對人說：「嘻，吾今變姓『柳』。」後來，有人見他很聰明，培養他做說書人，柳麻子自此找到了人生之路，成了明末清初評書第一人。

柳公說書，神采飛揚，尤其是說《水滸》，仿若情景再現，聽衆如醉如痴，「聲如巨鐘，說至筋節處，叱吒叫喊，洶洶崩屋。武松到店沽酒，店內無人，疊地一吼，店中空缸空壁皆甕甕有聲。」聲高聲低，轉換自如，總能把聽衆帶入說書藝術之化境。有詩爲證：「突兀一聲震雲霄，明珠萬斛錯落搖，似斷忽續勢縹緲，才歌轉泣氣蕭條，檐下猝聽風雨人，眼前又睹鬼神立，蕩蕩波濤瀚海回，林林兵甲昆陽集，座客驚聞色無主，欲爲讚歎詞莫吐。」

柳公說書，說得那麼好，天天都有人請他，十日前須預約，「一日說一回，定價一兩，十日前先送書帕下定，常不得空。」邀約者須是客客氣氣，恭敬有加。

有位叫馬進寶的，預約了幾次，終於把柳公請來府上辦「家庭晚會」，這人把柳公當寶，好酒好菜侍候著。馬氏是財主，家裡不差錢，奴婢一大片，都喚來替柳公服務，菜餚要好，飯要精，只是百密一疏，「一日侍飯，馬飯中有鼠屎」，柳公碗裡，白花花的飯上，臥蠶著一粒黑乎乎的老鼠屎，這下可了得？

馬財主財大氣粗，對下人是不太當人的，不是打、不是罵、不是開除，而是砍腦袋。馬財主這回爲顯示對藝術家的尊敬，

準備以殺人來表達。

這種駭人的「抒情方式」，古時也發生過。比如石崇，曾經請客，叫自家美人勸酒，若勸不進，便把美人拖出去，斬了，「常令美人行酒，客飲酒不盡者，使黃門交斬美人。」很多客人對石崇這種尊敬方式十分受用，本來想喝酒的，但見石崇殺美人，他就是不喝，看你能殺多少人，「自殺伊家人，何預卿事？」

柳敬亭原也是「狂悍無賴」漢子，重新做人後，慈心大發，他見了馬財主一臉橫肉，曉得即將發生慘劇。

只見，柳公不動聲色，走過去，把那粒老鼠屎夾起，只往嘴巴裡投，「是黑米也。」一口把這粒老鼠屎，吃了肚去，面色自若，沒了證據，馬財主不好再興師問罪，免去殺廚子師傅了。

柳公真夠義氣、真夠朋友。

說起朋友，三國時候有位叫支謙的，獨具隻眼，把朋友分爲四類，花友、秤友、山友、地友。花友是怎麼樣的？「好時插頭，萎時捐之，見富貴附，貧賤則棄」，是勢利之徒；秤友呢？「物輕頭重，物輕則仰，有與則敬，無與則慢」，交朋友，先拿著一桿秤來稱量，是實用主義；山友境界高一些，「譬如金山，鳥獸集之，毛羽蒙光，貴能榮人，富貴同飲」，可以同富貴，富貴時節互相提攜；可以共貧苦麼？不太曉得。

而地友是這樣的：「百谷財寶，一切仰之，施給養護，恩厚不薄。」你富貴，能跟你交朋友；你貧賤，也能跟你交朋友。無貴無賤，不薄不厚，如甘如飴，同艱同苦。其心好像土地，能養物、能生人，春花夏草、金木水土，大地都能承載之。

馬老闆是財主，柳公能交之，請他去辦藝術晚會，他去了；廚子是下人，柳公能惜他，不惜以吃老鼠屎來保護他。如大地一樣有胸懷，如大地一樣有厚德，如大地一樣待一切人，恩厚不薄、施與養護，這種朋友叫「地友」。

生活快門

## 母帶子



文與圖／虎嘉

毛女孩剛升格當媽咪，木匠友人體貼牠待產的辛苦煎熬，通宵達旦地趕工製作一輛精巧輕便的「育嬰車」，讓牠駕輕就熟擔任哺育小小孩的使命。

瞧！七個小小孩，剛開始爭先恐後地擠在車子後座，不一會兒，便安安靜靜地坐著，深怕一不小心就跌落下來。不過，毛孩子們相信狗媽媽的技術一流，只要牠們聽話，就萬無一失了。

母帶子，看似一種負擔，但卻也是一種享受。