



追求「有」的同時，自己就大不起來；唯有無限地付出，才能真正擁有全部。

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

巧嗑人生

文／Maple Day 圖／Barry Lee

布施、有練、巧克力

今日「巧嗑人生」的關鍵字有三：布施、有練、巧克力，乍看，毫無關聯，箇中原委，且慢看來。

第一個關鍵字是佛教六度法門第一條的布施，是一種不求回報的付出；佛陀《四十二章經》的第十二章提到：「人有二十難，第一難『貧窮布施難』。」有一位甚麼都沒有的貧女，好不容易乞討來一文錢，不捨自用，換得半碗油到佛前供養，當所有燈都滅了，只有她那盞燈還亮著；阿難問佛原因，佛說這盞功德最大，自己貧窮卻仍願意布施。

過去迦葉尊者專門到貧窮人家托鉢，給予他們種福田的機會，自己「沒有」卻樂於布施，是非常難得的因緣。正所謂，順者易，逆者難，所以，貧窮布施難。

年假，前往上海探望朋友，多年不見，異鄉重逢，格外親切。無意間，她聊起往事，恰恰呼應了我讀到的「貧窮布施難」，頗受震動。

那年我們十三、四歲吧，每次出去玩，她都有一個小跟班，去哪都帶著當時個性不甚可愛的妹妹，一路照顧，妹妹還經常愛理不理。一晃多年過去，忽然想起這個小跟班，聊起她妹妹，工作傑出，「現在

就像是我的姐姐，很照顧我，對我很好，真沒想到會這樣。」朋友以妹妹為傲的神情，溢於言表。

初次聊起，原來在我們少不知愁的當時，她家遭逢變故，妹妹與她同父異母，又小她多歲，嚴格說來，也還是個孩子的她，卻自覺是姐姐，要做個小媽媽，扛起責任，最重要的是：「我希望妹妹過得比我快樂，比我健康。」回想十五歲的自己，任性、衝動，天塌下也有大人頂著，而她卻在彷彿看不清未來的黃沙裡，用竹筆寫下人生之字，無所畏懼，愛護妹妹成爲天職，無論自己有的、沒有的，都先給予妹妹。

問她誰會要求她如此之舉？搖搖頭，當時就是這樣認爲，就這樣做，沒有多想，只要妹妹快樂就好！再問她知道甚麼是「貧窮布施難」？搖搖頭。

走出咖啡館，看見「有練」二字，一旁的英文寫著Sweat & Tears，恰恰呼應了我們這場聚會，恰恰點出了沒求回報的她，單純地堅持自己所想奔赴的目標，有甜美的果實也有辛苦的汗水，一切，她都樂在其中，甘之如飴。

站在要分別的十字路上，她忽然從皮包



裡拿出一盒巧克力，笑說：「差點忘記了，妳愛巧克力，不是嗎？」哇！細心如她，還引用了一九九四最佳奧斯卡電影「阿甘正傳」的經典對白：「人生像一盒巧克力，你無法預知會拿到的是甚麼。」拍拍我的肩，一微笑，轉身奔赴她的人生。望

著她瀟灑的背影消失在人群中，手握巧克力的我，杵在街頭，一陣冷風吹過，才回神。

生命不也像布施、有練、巧克力，一個個看似無關的因，卻串連成福至心靈的果，當時不懂，後來便曉。

藍山炊煙

無蛋草莓奶酥蛋糕

文與圖／王舒俞



五月是我們家的蛋糕節。除了要用蛋糕慶祝婆婆、媽媽母親節之外，老公和兒子也都剛好在月初和月底生日，而媽媽的農曆生日也常會落在國曆的五月（老人家都過農曆生日），因此要是都吃蛋糕來慶祝，這個月就要切上五個。

於是多年下來，五月的蛋糕開始令人發愁。

想要研究以不同的慶祝方式來減少切蛋糕的次數，卻發現變化有限，而且買蛋糕在家裡圍著切一切，拍照留念不但最爲省事省心還有紀錄性。

但這是幸福的煩惱吧？五月的蛋糕們，到底是例行公事，抑或是次數越來越少的幸福呢？

想到這裡，我跳起來翻開我的烘焙筆記，儘管在這個對蛋糕沒有新鮮感的月分，卻還是做了一個沒有外賣那麼華麗的無蛋蛋糕。

但滋味卻是令人激賞的好，那樣的甜美，那樣純粹而不生膩。

材料：6吋蛋糕模1個

【蛋糕體】無鹽奶油50g、細砂糖70g、牛奶70g、草莓泥50g、香草精1小匙、低筋麵粉120g、杏仁粉40g、無鋁泡打粉1小匙

【奶酥】無鹽奶油50g、細砂糖30g、奶粉10g、低筋麵粉60g、杏仁粉10g、新鮮草莓適量（或是有酸味的水果、偏酸的果醬、果泥皆可）

作法 A：

- 1 奶油於室溫軟化。
- 2 粉類全部過篩（杏仁粉不易篩所以要確定不要結塊）
- 3 蛋糕模鋪上烘焙紙
- 4 草莓洗好對切。

作法 B：

- 1 先作蛋糕體：將軟化的奶油打發，或是用刮刀攪拌到很鬆散狀態。加入砂糖後

繼續攪打，成爲奶油糖。

- 2 過篩的粉類分次加入奶油糖中，加入所有液態材料和香草精，輕輕拌合。拌合完成的麵糊是不流動狀的。
- 3 將麵糊挖進蛋糕模中，均勻糊平。鋪上草莓片，可以輕輕將草莓壓進麵糊中，草莓烤後會縮，所以最好要緊密的鋪上二層草莓果肉。
- 4 接下來做奶酥：把做奶酥的所有材料，用手輕輕搓勻，成爲有點乾乾散散的麵糰。
- 5 將奶酥搓散成豆子狀大小，平均分布在草莓上。沒用完的奶酥可以捏成餅乾大小，一起進爐去烤到微黃色就可以先出爐，這就是奶酥餅乾。
- 6 烤箱預熱180度，烘烤約50分鐘，以表面烤色來判斷，或是在烘烤到30分鐘時，開爐，用筷子刺透蛋糕檢查還有沒有沾黏的麵糊，筷子乾乾的沒有沾黏麵糊才可出爐。
- 7 一定要完全放涼後再脫膜，切塊。如果熱熱的切，會使蛋糕體鬆散破裂，並且讓水蒸氣提早散逸而偏乾燥。

小叮嚀：

- 1 隨季節性可以將草莓替換成其他有酸味的水果，如：蘋果、柑橘、藍莓、櫻桃、檸檬等。
- 2 一天內可放置室溫，沒吃完可放冰箱密封保存，要吃時再退冰一下，否則奶油蛋糕會較硬。
- 3 此配方烘焙時間是以6吋蛋糕模來做基準，如果使用8吋模，蛋糕會比較扁平，烘烤的時間也會大幅縮短。

華嚴小百科

在生活中實踐華嚴理念

文／曹郁美

《華嚴經》共有三大主題，分別是：一、如來之果德。二、菩薩行。三、善財童子五十三參。本文即依此闡述：

一、禮敬諸佛、稱讚如來。

這是「普賢十大願王」之前二願，看似簡單，其實不易。原因在於衆生流於二種狀況：第一，「慢心」作祟，不肯承認自己煩惱未斷、三毒未除，以至於不肯老實憶佛、念佛。第二，太仰賴佛力而忘了「自力」的重要，以至於整日怨天怨佛。

二、發菩提心、行菩薩道。

佛子「發心」已成爲日常用語，但真正

藝術天地

我的幸福我自己決定

作品／尤尉州 文字／邱鈺喬

睡前我對女兒說：「思云，妳從下午一點半開始寫作業，一直到晚上九點半才完成，這樣寫作業的態度很糟糕，這樣子很難成爲優秀的人。」

女兒回答：「媽媽，看一個人要看她的優點，縮小她的缺點，這樣妳會比較開心。」

我問尤老師說：「老公，女兒這樣子回答我，我的心沒有獲得安慰。她是不是要先認錯再安慰我呢？」

尤老師開著車聽著我說這件事。

尤老師聽完說：「妳們女生宿舍原來在說這個。同一時間我在對兒子說：『兒子，爸爸只能當叫醒你的鬧鐘，你的人生未來要好好思考要走那條路，因爲那是你的人生，爸爸沒辦法幫你做決定。』」

我聽完後說：「怎麼會突然跟國一生說這個。」

尤老師沒回答我的疑問，反而分享他中午買炒飯等了很久，當他拿到炒飯時，老闆抱歉的說：「今天人多讓你久等了，真不好意思。」

尤老師答：「好吃的食物，很值得等待。」

老闆一聽，臉上的笑容像盛開的花朵，直說「謝謝」。

尤老師說：「老婆，妳知道當對方因爲我的一句話開心的笑了，我的心也跟著微笑，這是很棒的感覺。」

事情來了卻不發心、不行動，流於紙上談兵。或者認爲「捐款」即是發心。殊不知「法施」、「無畏施」與「財施」同等重要。

發菩提心、行菩薩道的重點在於：是否時時刻刻以「度衆生」爲念？即使是微薄財物或力量，其功德皆比天高，因爲「心佛及衆生，是三無差別」。凡夫是未來佛，在菩提道上奮力前進，終能抵達終點——涅槃城。

三、效法善財童子，遍訪善知識，不厭不倦。

孔子曰：「三人行，必有我師焉」，善知識就在身邊，但我們經常錯過、不識不知。到頭來怨恨無貴人相助、無助伴同行；或是誤把魔當作佛，耗擲光陰事小，誤入歧途而不自知，可就害人害己。故而以「三法印」爲圭臬：對方所說之法是否符合「諸行無常、諸法無我、涅槃寂靜」？如是檢驗，真偽畢現。



我說：「是啊！剛剛你下車買滷味時，我從車內看見你歡喜的與對方說話的樣子，我相信這份滷味多了歡喜的調味料。」

生活的點滴串成美麗的花環，戴在身上朵朵幸福香。

龍陶藝術工作坊 <https://www.facebook.com/m87411>

西來寺近期活動

時間	活動名稱
6/6~7/28	三好兒童暑期營
6/10周五	大悲懺法會（7：30 pm）
6/12~7/26	英文西來佛教書苑
6/12周日	健康講座（2：00 pm） 環保回收日（2：00 pm-5：00 pm）
6/18周六	人間學院春季班結業典禮（4：30 pm）
6/19周日	光明燈法會（10：30 am） 捐血活動（9：15 am-3：15 pm） 環保回收日（2：00 pm-5：00 pm）

生活快門



遇見松鼠

文與圖／宇恩

在經常行經的校園中看見一隻可愛玲瓏的小松鼠，

正在草地上享受著甜美的果子，

正當我悄悄靠近，

想要觀察牠可愛的模樣時，

牠立刻機靈地爬到樹上，

我趕緊按下快門，

捕捉這生活中難得一見的珍貴畫面。