



學佛應該有無限的慈心、無限的悲願、無限的熱誠、無限的親切，才能廣度無邊無際的眾生。

星雲大師／Venerable Master Hsing Yun

人間福報

The 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

佛法真義

文／星雲大師

當初釋迦牟尼佛在菩提樹下成等正覺，悟到宇宙人生的真理，就是「緣起」。人間萬事萬物都是仗「因」託「緣」，才有「果」的生起，此「果」又成爲「因」，待「緣」聚集又生他「果」；因此，佛教認爲，宇宙人生都離不開因果緣果報。

講到「緣」，所謂的「因、緣、果」，在「因」成爲「果」的過程中，要有「緣」。如一顆種子擺到桌子上，它不能生長，因爲桌子不是它的「緣」；種子種在土地裡，還需要陽光、空氣、水分等種種的衆緣和合，才能生長、結果。所謂「因中有果」、「果中有因」，但是因果之間，「緣」是很重要的一個關係。

世間上，你可以什麼都不信，但是不能不信因果緣果報，因爲宇宙人生彼此都是互爲因緣的存在。自然界中，小到一隻昆蟲，都需要有花草作爲食物；一個人的存在，也需要士、農、工、商供給生活所需；甚至人的身體，也是四大和合所成。

如果你懂得因緣，在世間上做人，就要成就衆生、成就好的因緣，不要破壞、嫉妒他人；你打倒別人，自己也不能獨存。若懂得因果，便能明白一切其來有自，必須自我負責。認識因緣果報，即能認識宇宙人生的真理，世間萬有彼此都有相互的因緣關係。

《三世因果經》說：「欲知前世因，今生受者是；欲知來世果，今生作者是。」

「有衣有食爲何因？前世茶飯施貧人；無

因緣果報

食無穿爲何因？前世未施半分文。穿綢穿緞爲何因？前世施衣濟僧人；相貌端嚴爲何因？前世採花供佛前。」因果是通三世，不能只看一時。

就如有人一出生就住在繁華都市，享受文明的生活；有人終其一生，都在荒山野地、窮鄉僻壤營生，這不是命運不公平，或是有神明主宰，而是因緣果報不同。只要你肯努力向上，肯廣結善緣，不論你生長在哪裡，都能夠獲得善報，有所成就。

其實，因緣果報的原理很簡單，好比一個人過去在銀行裡存款很多，今生雖然造惡多端，你不能不准他提用存款；如果有人往昔負債過多，雖然現在做人善良，但欠債還錢是必然的道理，你能因爲他現在很有道德修養，就不用還錢了嗎？

善因增添功德，猶如存款；惡因減損功德，猶如負債，所以善惡因果，每一筆存入支出都是清清楚楚。惡人作惡還未受報應，是由於時候未到，不能光看這一世或一個段落，就妄說沒有因果存在。

再者，因果也有因果的理則，例如，健康有健康的因果，你要健康，就要保持身心的愉快，要過正常的生活，要有保健的習慣，如果你日夜顛倒、暴飲暴食，卻祈求佛祖來保佑你健康，則無異緣木求魚，因爲不合乎「如是因，招感如是果」的真理。



若想要發財，就必須勤勞努力；想要有好人緣，就要多爲人服務；想要有好名譽，就必須有道德、人格。須知經濟有經濟的因果、信仰有信仰的因果；佛教不是保險公司，因果不容錯亂。

佛教並不是「宿命論」，而是「緣起論

」。佛教雖然說過去、現在、未來「三世因果」，但更重視現世和未來的因果。而因緣本身空無自性，若從「諸行無常」、「緣起性空」的真理來看，過去的惡因雖已造成，但可以透過今生的努力來改變它，未來的善果也可以靠今世的修持而獲得。

釋迦牟尼佛傳

太子出城去郊遊

文／星雲大師

太子出得城來，行走不遠，忽見路旁有一個垂死的病者，睡倒在那裡，身瘦腹大，呼吸急促，手足如枯木，眼裡流著淚水，口裡不住地呻吟，太子生起同情的心，就問車匿，他爲什麼會變成這樣呢？車匿思索了一下，不敢隱瞞地回答道：

「太子！這是一個病人，身體裡各部機構，如果缺乏調和，就會生起這病難的痛苦。」

太子感觸很深，像是自語，又像是問人：「世間上的病人，就是他一個人呢？還是人人都不免要生病呢？」

「太子！這一個世間上，有身體就會有疾病的。」聽到太子的自語，車匿小心的這麼說。

太子想到人生的病苦，不覺恐怖戰慄起來，好似一葉扁舟，航行在驚濤駭浪中，他的心，時刻都感到忐忑不安，他不覺悲嘆道：

「哎唷！人生實在是個苦的東西啊！怎樣才能安然的過去呢？唉！世間上的一切衆生，都被愚痴闇惑障住了，大家不知道疾病隨時都會降臨，反而顛倒的追尋那不實的五欲之樂。」

太子在城外轉了一個圈子，就命令車匿駕車回城。他一想起病苦之情，就會感覺好像被人纏縛起來，任意打擲一樣的痛苦。

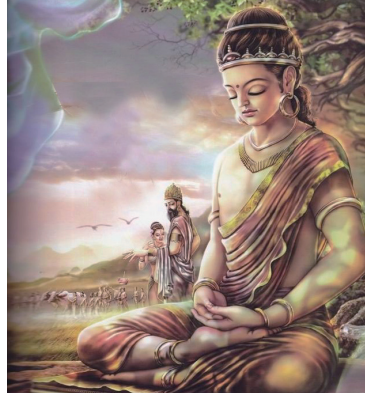
淨飯大王見到太子急忙的回城，不知爲了什麼，他就再三地詰問跟隨太子左右的人，問到車匿，車匿老實的以見到老人、病人稟告。淨飯大王聽了非常震驚，嚴厲地譴責護衛，他又在王宮中更增添美女、音樂，極盡人間歡樂之情，希望能以此令太子離開憂愁的深淵，可是，這並不能收到一點效果。

因此，淨飯大王這一次親自出城去巡查了一趟，尋找一個繁茂的園林，重修街路，掃除不淨，派了更多姿顏秀麗的侍女，和更多才智計謀的隨從，催促太子再去出遊。

太子見父王一番苦心，不忍過拂慈意，也就出遊了。車馬尚未行至父王爲他選擇遊樂的園林，忽然看見四個人抬著一個棺材迎面走來，棺材的上面蒙覆著幡蓋，跟隨著的人都憂愁滿面，頭髮散亂，更有的嚎啕大哭，太子看後，知道這又是誰家的生命死亡了。太子搖頭嘆息著，車匿從旁稟告道：

「太子！這裡面是一個死人！」

「人爲什麼要死呢？」太子不禁感慨萬千。



↑太子過去感觸到衰老的痛苦，疾病的痛苦，悲嘆不已。

車匿好像對於死亡，也有很大的感觸，就殷勤地解釋道：

「死人就是人的身體機構壞了，一切感覺意識都沒有了，魂魄離開身體，肌肉也都乾燥，失去在世時活著的屈曲自在，像一段枯木似的，六親眷屬不能代替，朋友知交不能調換，再有恩愛情感的夫妻，也唯有把死者孤獨地放在荒郊野外的墳墓間而不能不分別。太子！死後的形骸埋進土裡的日子一久，屍骸也都要毀滅的！」

太子知道死亡是淒慘的，所以悲痛欲絕的向車匿道：

「車匿！死是人生的結局，人凡是有生，最終必定有死，男女老少，這是誰也不能免的！」

太子過去感觸到衰老的痛苦，疾病的痛苦，已經驚怖不已，現在再看到死亡的悲慘，不覺伏在車上不絕地悲嘆起來：「唉！世人的確誤會了，死亡是靠近我們的，我們怎能放逸地生活著呢？人非草木，亦非土石，怎麼能不憂慮世間的無常，還依舊天天縱欲和遊戲呢？我想到死是人生不能免除的，我怎能放逸地目送著生命悄悄的過去呢？」

太子即刻命令御者車匿返城，車匿這次是奉王命不能早歸的，他很畏怖的不敢轉車，馬奔走得很快，太子的馬車終於到達遊玩的園林。

馬車走進園林，太子注意一看，這裡是水清樹茂，靈禽飛鳴，其幽美好似那天上的樂園。 (待續)

西來寺近期活動

時間	活動名稱
每周一至周四	KSCI 18台 《星雲法語·人間生活禪》 (11:55am~12:00noon)
8/24~26 周五~日	雲水禪心
8/25周六	光明燈法會 (10:00am) 佛光青少年交響樂團甄試 環保回收日 (2:00pm~5:00pm) 禪淨共修 (7:30pm)
8/31周五	大師華誕暖壽 (7:30pm)

茶點食客

珍珠奶茶實作

文與圖／蔡仁傑
貪吃豬豬茶房／提供

說到台灣的冷飲就不能不提到在國際間都很受歡迎的珍珠奶茶。但想到珍珠奶茶曾經出現過許多食安相關的新聞如：「起雲劑」、「順丁烯二酸」、「DDT」殘留等的事件。就興起來自己來做看看黑糖珍珠奶茶的念頭。

黑糖珍珠的材料其實很簡單，主要是太白粉跟黑糖而已。但是太白粉的原料有很多種，有地瓜粉、也有馬鈴薯粉、藕粉等，我們用的是木薯粉。步驟上大致是：先將黑糖加水後大滾，然後倒入木薯粉，一定要大滾後再去燙木薯粉，溫度不夠的話後面的步驟會失敗。當黑糖水倒向木薯粉後要拿筷子迅速攪拌，最終和成一個麵糰



職場生存術

簡單事認真做

文／葉惠文

逛賣場時，經常看到熱情的銷售人員，一面推銷自家產品，一面邀請客人試喝。印象特別深刻的，是一位花甲之年的阿姨，她有一頭微捲的短髮，帶著一副老花眼鏡，笑起來眼睛會眯成一條線，親切的模樣就像個鄰家長輩。

她總是笑容可掬地招呼客人，口若懸河地介紹自家產品，邊說邊倒產品給客人試喝，且不管購買與否，熱情依舊不變；若發現產品庫存過多，也會加碼贈品，增加顧客的購買欲。

也曾有客人嘲諷她，年歲一大把，應該回家享清福，把機會給年輕人。所幸，她早已見慣了形形色色的客人，自有一套應對之道，依然從容不迫在崗位上盡忠職守地招呼客人。

某天晚上，我看到已下班的她，又回到了賣場。原來阿姨就住在附近，吃飽飯後依然心繫工作，既無要事在身，便返回工

。麵糰會有黏性，如果太黏可以繼續加木薯粉調和，黏度適中後就可以開始切小塊，像是搓湯圓一樣的搓珍珠。

當搓好珍珠後就是要來煮熟。我們是拿珍珠的重量去抓煮珍珠時用的水量一比十，也就是例如珍珠是六十克，那就是六百毫升的水。一定要先把水煮大滾後才能投入珍珠，在投入珍珠後要仔細攪拌免得黏底，當珍珠浮起後轉中小火，蓋上鍋蓋燉煮約二十分鐘，再關火後悶二十分鐘。起鍋後珍珠沖冷水或泡入冰水，這樣可以讓珍珠變得比較有彈性，但也要小心不要弄過頭變硬。

奶茶的部分用鍋煮奶茶，用大約五百毫升的水與五到七克左右的紅茶茶葉，燉煮三到五分鐘。時間與茶葉量是依照茶葉本身濃厚度以及個人口味去調整，想要茶底濃一點茶葉就多一點燉煮時間久一點，想要淡一點茶葉就少一點或燉煮時間短一點。茶底燉煮完成再將茶葉瀝出，牛奶倒入茶底後加熱至約80°C不要煮滾，最後加糖調味就可以起鍋了。

把珍珠裝入杯裡，倒入事先煮好放入冰箱的奶茶，就完成了。做完之後的感想是，其實手工做珍珠沒有想像中那麼簡單，步驟看起來單純，但開始做後卻是有相當的失敗率。做這樣兩杯黑糖珍珠奶茶，消耗的時間差不多要一個小時左右。我自己是比較偷懶，所以如果下次想喝，即使自己做所用的材料比較好，口感上也是比較好，我可能還是會去外面買一杯比較快。

作場所，把產品擺放整齊，方便顧客拿取。我笑著問阿姨：「公司怎麼這麼有福氣，請到您這樣的好員工，下了班還來？」阿姨一邊補貨，一邊娓娓道來她的故事。

原來，兒女已成家立業的她，早就退休閒賦在家，公司經理三顧茅廬請她復出兼職，她推辭說要把機會給年輕人，經理卻嘆氣說：「現在員工不好找。有的嫌薪資低；有的養尊處優，挫折容忍度太低，遇到挑三揀四的客人就氣急敗壞，做沒幾天就離職；還有的上班滑手機，客人上門愛理不理的。」

一方面拗不過經理的再三勸說，另一方面又可爲自己賺點零用錢，阿姨於是再度回到職場。這位身經百戰的員工，全心全意投入看似平凡的工作，因此總是早早地就達到公司規定的業績目標。盡忠職守的工作態度和全力以赴的敬業精神，難能可貴，無怪乎慧眼獨具的經理，特地登門請託。

我望著阿姨賣力推銷的身影，一股感動湧上心頭。她把「簡單的事認真做」，創造出自己的價值，贏得上司的肯定和賞識，值得我們後生晚輩敬佩、學習。