



強勢之人，刀鋒銳利，損人又不利己；和眾之人，刀鋒圓鈍，護己且不傷人。

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

星雲禪話

木柴搬人

文 / 星雲大師

達觀曇穎禪師，是宋代臨濟宗僧人，俗姓丘，號達觀，浙江杭州錢塘人。十三歲於龍興寺出家，青年時期遊學京師，博覽群書。他最初參禮大陽警玄禪師，後參學於谷隱蘊聰禪師座下，並且得到他的法要。之後遷住潤州（今江蘇鎮江）金山龍游寺，弘揚臨濟宗風。

達觀曇穎禪師還在蘊聰禪師座下參學時，有一天，蘊聰禪師看到曇穎在搬柴，隨口問他：「這些柴火要搬到哪裡？」

達觀曇穎回答說：「正要搬到大眾煮飯。」

蘊聰禪師微微一笑，看著他說：「一般都是人搬木柴，不過木柴也可搬人，你會嗎？」

達觀曇穎聽了禪師的話，如雷貫頂，全身汗毛豎立，只有老實說：「不會。」

蘊聰禪師說：「木柴把飯煮熟了給你吃，不就是它在搬你嗎？」

達觀曇穎一聽大驚，立刻悟道：原來世間萬物都是你為我，我為你，相互交流，等於水能滅火，火也能蒸發水，彼此相交相剋。

文人軼事

小孔融妙對

文 / 陸茂清

「孔融讓梨」的故事已傳誦了千餘年，這個古代少年除了因「讓梨」而美名遠揚外，又聰明機靈、善於應對。

當時有個叫李膺的清官，以敢懲不法被譽為「天下楷模」，引各方人士慕名拜訪。李膺因來訪者實在太多了，便叮囑家人，除了名士和親友，其餘的一律擋駕。

十歲的孔融也已聽說了李膺的鼎鼎大名，有心認識一下這位「明星」。一天他穿戴整齊即備車前往，家丁見是個乳臭未乾的孩子，當然不讓進。孔融說：「我是你家主人的通家（世交）子弟，特來拜見。」家丁不敢怠慢，便帶著他入內。

李膺正與客人交談，聽明家丁稟報，上下打量著孔融，感覺十分面生，便問他祖上是哪一位？孔融成竹在胸道：「孔子是我先祖，老子（李耳）是您先祖。兩位先人同德比義，情誼深篤，您與我難道不算世交嗎？」

李膺又驚又喜，忙不迭及起身還禮：「言之有理。三尺稚童，博通古今、善於辭令，將來必成大器。」

又來了位客人陳煒，李膺向他講了剛才孔融的「通家」之謂，稱讚說：「孔家公子年紀雖小然聰明過人，我等弗及。」

這陳煒生性孤傲，淺笑著瞥了孔融一眼，滿是輕蔑：「我見得多了，小時候聰明伶俐的，長大了未必有出息。」

來而不往非禮也！小孔融接著他的話，說道：「聽此言，先生小時候定是聰明絕頂的了。」李膺與一旁客人不禁哈哈大笑。陳煒一臉尷尬，只能搖頭苦笑：「厲害厲害，甘拜下風。」

《佛教管理學》獲美國圖書銀獎

【人間社記者妙西洛杉磯報導】美國佛光出版社2023年出版的新書：佛光山開山祖師星雲大師所著的《佛教管理學》（Timeless Management ~ Buddhism for Life and Cultivation），榮獲美國獨立出版社（Independent Publishers）2024年「活在當下獎」（Living Now Awards）肯定，於「覺悟靈性」（Enlightenment/Spirituality）項目得到銀牌獎。

「活在當下獎」為美國已有2、30年評鑑圖書的獨立出版社名下其中一個獎項，主要提供大眾對生活品質、心靈健康、個人身心發展等有幫助的好書；美國佛光出版社歷年來也有好幾本書，曾經獲金、銀、銅等獎項，可見「人間佛教」的學說，深獲美國出版界認同。

大師管理之道 管人重在管心

《佛教管理學》中文版在2019年由佛光文化出版，是一套5冊專書。緣起星雲大師開創佛光山，建設佛教教團於全球五大洲，舉凡文教、慈善、公益事項無不參與，功績為世人有目共睹，常讓世人好奇星雲大師是如何管理這廣大的佛教事業，在會談中被詢問，是以促成了此書的撰寫。

英文版《佛教管理學》內容，是依據《星雲大師全集》第20冊的4個重要概念來分類：佛法的管理法、叢林的管理法、禪門的管理法及梵唄音樂管理學。這本書經國際翻譯中心譯為英文後，由美國佛光出版社潤稿校對、編輯排版、美工設計，在2023年以精裝出版。

星雲大師以四大方向管理學揭示獨特的管理方針，指出「慈悲、包容、忍耐、鼓

勵是管理；批評、責備、棒喝也是管理」，當師法阿彌陀佛以環境教育安頓人心，觀世音菩薩以有求必應的慈悲廣結善緣，地藏菩薩以勇敢無畏折服地獄眾生，維摩詰居士以善巧方便幫助他人，點出「管人重在管心」，訣竅只是建立共識，實踐平等，讓人人得以安心辦道、弘揚佛法。

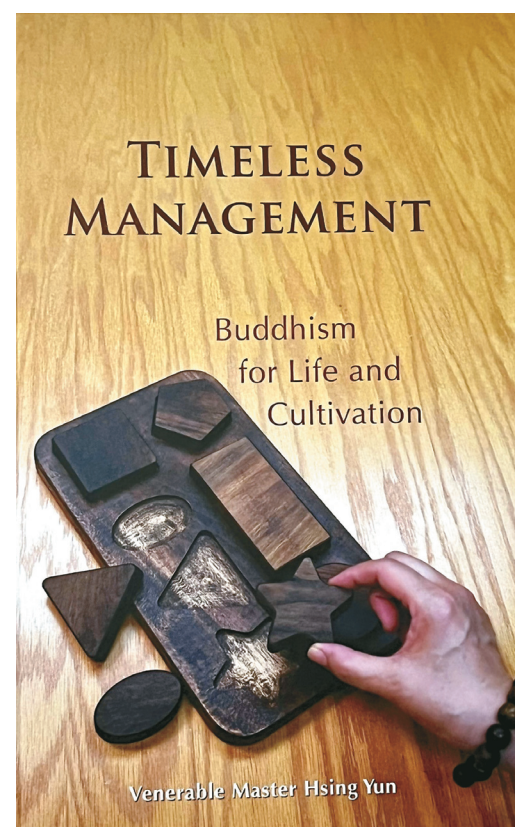
弘揚人間佛教 普及佛學著作

此書能順利出版是眾緣成就，佛光出版社感謝佛光山國際翻譯中心主任依超法師不厭其煩指導、美國編輯Mark Ragsdale的潤稿校對，以及加拿大多倫多道場美編Wilson Yau莊嚴封面設計，才能讓此書問世。

其中，佛光山國際翻譯中心是在1996年於佛光山西來寺成立，其宗旨以翻譯與流通佛教典籍為主，涵蓋當代佛教大德及學者著作，以弘揚人間佛教為要務，旨在推廣人性化、生活化及普及化的佛學著作。

至於美國佛光出版社（Buddha's Light Publishing）則於2001年同樣在西來寺成立，2015年重新註冊為營利公司，英文名改為「Buddha's Light Publications USA Corp」，主要出版佛光山國際翻譯中心的翻譯作品。目前已出版超過100本不同的書籍，涵蓋佛經、經典概論、當代著作、佛教歷史、藝術、詩詞、學術、故事、兒童及青少年等各類型的書籍。

出版社歷年都有參與美國出版社的圖書評鑑，屢有獲獎，已使人間佛教的理念獲美國出版界認同。其中《禪畫禪話》（Chan Art Chan Heart）、《禪定與智慧》（Meditation and Wisdom）、《佛教與自



↑《佛教管理學》獲得美國2024年「活在當下獎」肯定，於「覺悟靈性」項目得到銀牌獎。圖／美國佛光出版社提供

然生態》（Embracing Nature: Ecology from a Buddhist Perspective），分別獲得2008、2015、2016年的金獎榮譽。《佛教管理學》是繼2022年《星雲學說與實踐》（Be a Buddha—Humanistic Buddhism's Hsing Yun Theory and Practice）之後，再度榮獲銀牌獎的肯定。

西來學校課輔班開課 薰習三好品德

【人間社記者黎珊雲洛杉磯報導】佛光西來學校2024年課後輔導班開課囉！醒目的黃色校車8月7日將學生安全地接送到校，西來學校執行長滿兆法師、老師及義工菩薩們在校門口溫馨招呼大家，歡迎學生到來。

這個學期註冊學生超過70位，開學第一天，西來學校老師何祥鈺為小朋友們講解校規、教導學生禮儀，學生宏亮的「師父吉祥」、「謝謝老師」、「謝謝義工菩薩」聲音充滿整間教室，同時加強教室公約和衛生常識。隨後進行靜坐時間，大家在觀世音菩薩和佛光山開山祖師星雲大師聖像前，行問訊禮。

佛光西來學校注重培養學生的品德教育，藉由每天10分鐘的靜坐收攝身心，上課前向觀音媽媽發願「做好事、說好話、存好心」，薰習培養大家對於三好、四給的

異鄉食情

花椰菜與青花菜

文與圖 / 童言



一年夏天，與夫婿從挪威開車前往德國度假，順道拜訪德國友人。恰逢周末，德國朋友帶我們去逛市集。傳統市場在挪威幾乎不復存，我們因而逛得特別起勁。在一攤琳琅滿目的花椰菜中，除了我從小習以為常的白花椰菜，竟然還有紫色的花椰菜，以及一種顏色淺綠、不知其名的花椰菜，瞄了一眼招牌上標示出的名稱，得知是「romanesco」，中文音譯為「羅馬花椰菜」。



↑全體課後輔導班師生合影。

➡醒目的黃色校車，將學生安全地接送回西來學校。圖／佛光西來學校提供

理念。

佛光西來學校校舍新穎寬廣，軟硬體設備齊全，課後輔導班開課時間是周一到周五，為幼童提供課後生活照顧及課業輔導，包含作業輔導、英數科目加強、中文學習、才藝課程，以及培養學生三好品德教

當天買了羅馬花椰菜於德國朋友家料理。長相宛如白花椰菜與青花菜混種的羅馬花椰菜，嘗起來的風味比白花椰菜柔和，卻也令人聯想起青花菜的味道，口感比青花菜脆一些。羅馬花椰菜整顆菜由一小朵、一小朵尖尖螺旋狀的花束組合而成，看起來很像寶塔，故以其外表又被稱為「寶塔花菜」。

小時候，我一直把青花菜當作綠花椰菜看待；升國中學了英文，爾後在德國、挪威兩地長期生活，赫然發現花椰菜、青花菜雖然長得很相似，但無論是英文、德文或挪威文皆使用兩個不同的字彙，引起我的好奇心稍加研究，才知道花椰菜、青花菜兩個可不一樣。花椰菜與青花菜都是十字花科蕓薹屬的甘藍類蔬菜，皆為野生甘藍基因突變演化而成的一種產物。換句話說，野生甘藍是花椰菜與青花菜的共同來源，演化過程進行中產生了青花菜，最後的演變結果就是花椰菜。

花椰菜有白、紫、綠、黃、橘各色，而青花菜卻單一無他，不知是否與突變演化過程的完整性有關？青花菜broccolic和羅馬花椰菜romanesco 都使用義大利文命名，足見這兩種菜都源自義大利，在義大利人的餐桌上已擁有相當悠久的歷史。

花椰菜煎餅



育，為孩子們的成長提供完善的教育設施和環境。

迎接新學期的到來，學校各工作單位如行政組、教材組、義工組等，早在兩、三周前就開始緊鑼密鼓做準備工作，校區內一片生氣昂然。



食材：

白花椰菜2顆、起司100公克、麵粉3湯匙、乾洋香菜末2湯匙、鹽1茶匙、胡椒粉1茶匙。

作法：

- 1 花椰菜洗淨，水煮或蒸軟後，瀝乾水分，以叉子戳成碎塊狀，置旁待涼備用。
- 2 將起司戳成絲後，與麵粉、乾洋香菜末一起加入花椰菜碎塊裡攪拌，視情況加點水呈菜糊狀，再以鹽、胡椒粉調味。
- 3 取一平底鍋添油加熱，以湯匙舀花椰菜糊放於鍋上，弄成圓餅形，用中火慢慢煎10分鐘左右，再翻面續煎10分鐘，表面略呈金黃即可。

小叮嚀

可用新鮮洋香菜、香菜取代乾洋香菜。

佛光山西來寺近期活動	
時間	活動名稱
10/11 (五)	大悲懺法會
10/17 (四)	光明燈法會
10/13 (日)	秋季追思祭典三時繫念法會
10/21 (一)	觀音菩薩出家紀念日—上供