



唯有般若智慧才能分別
善惡、判斷正邪、轉迷
為悟、去染為淨。

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

遊藝筆記

文與圖／陳牧雨

芙蓉常出現在古人的詩詞裡，但由於有「水芙蓉」與「木芙蓉」的區別，因此，常令人混淆不清。

比如：「江上芙蓉不勝秋」一句，就會令人混淆，秋天，是木芙蓉花盛開的季節，木芙蓉又稱為「拒霜」，不畏霜寒，又如何會「不勝秋」？

事實上古人認知的芙蓉，大部分說的是水芙蓉，也就是荷花。荷花開在水裡，至秋天萎謝，所以「江上芙蓉不勝秋」就說得通了！

白居易喜歡以芙蓉，也就是荷花，來形容美女的臉龐。他在〈長恨歌〉裡，就有名句：「芙蓉如面柳如眉」，因為此句的前句是：「歸來池苑皆依舊，太液芙蓉未央柳。」對照之下，「太液」是皇宮裡的水池，因此當知白居易是說楊貴妃的臉龐有如荷花般的嬌嫩粉紅、眉毛如柳葉般的細緻。他的另一首〈簡簡吟〉也說：「蘇家小女名簡簡，芙蓉花腮柳葉眼。」也是同樣的比喻。

唐代詩人孟郊的〈怨詩〉說：「試妾與君淚，兩地滴池水。看取芙蓉花，今年為誰死！」想比較兩人的淚水，看誰最苦澀，可以把池裡的芙蓉花苦死？真是痴情得可愛。既是池裡的芙蓉花，當然也是指荷花，而不會是陸地上的木芙蓉了！

生長在陸地的木芙蓉，一般開在八至十月，正好接續了另一種芙蓉，也就是荷花的花期。

木芙蓉是一日花，花只開一日，如同其他的一日花一般，花苞特別多，因此才每

一樣芙蓉兩樣情

天都有花可開。

木芙蓉另有一個特色，早上開時為白色，到中午因陽光的照射而轉成粉紅，到黃昏時變成深紅，然後萎縮在花托上，並不掉落，因此已經枯萎的花朵常被誤為花苞。由於這種一日三色的特性，猶如美人喝



酒，臉頰由白轉紅，因此又有「醉芙蓉」之稱。

南宋詩人呂本中有〈木芙蓉〉一詩：「小池南畔木芙蓉，雨後霜前著意紅。猶勝無言舊桃李，一生開落任東風。」春花原

來自台灣

使命必達

文與圖／李燕瓊

這頂消防安全帽並不美觀，卻有無敵溫柔的心，打火弟兄們頭戴著這頂一點八公斤的帽子，出生入死地拚搏火場，救出過無數生命。

它斑駁的帽體有著無數寶貴生命交織過的「感恩底蘊」，彷彿在說著故事。

如今它已光榮退休，頤養天年在德國小鎮 Staufens 的「國際消防事物博物館」。

受館長 Rainer Brinkmann 之託，希望台灣能夠捐贈相關消防器材給博物館留存，我滿口答應，因為，經由展出可以讓更多人看到台灣。

之所以有如此強大的使命感，是因為剛到德國，幾次自我介紹來自 Taiwan 時，大家都回應：喔！Thailand。我知道，泰國米很好吃。（池上米更好吃，好嗎？）

（真是沒國際觀，奧斯卡金像獎大導演李安的家鄉都不知道？）

當下好強獅子魂油然冒升，暗自發誓：我一定要讓更多德國人認識台灣。

因此，我帶著地圖，藉由一次次的採訪

惜福煮藝

百變番茄 上桌囉

文與圖／三日月

以前把番茄當水果，自從知道番茄中富含可以防癌的「茄紅素」，加熱後更利於人體吸收後，便開始嘗試煮番茄。

一開始只會煮簡單的「番茄蛋花湯」，有一年冬天連吃了幾天菜頭湯，忽然想換換口味，試著將紅蘿蔔、白蘿蔔和大番茄都切丁，部分番茄先入鍋煮，一邊煮一邊用湯匙將番茄壓碎，待湯呈現番茄微紅色澤後關火；再將已經煮滾的番茄湯盛入電鍋內鍋，切好的紅蘿蔔丁、白蘿蔔丁和大番茄丁一併放入，加入少許味噌，一起放入電鍋，等電鍋開關跳起、再將蔥花和一些些味噌撒入。原本只是想這樣的湯有紅有白有綠，視覺上好看，想不到滋味極好，從此之後「番茄蔬菜湯」便成了冬天的必備料理。

這道湯品的配料可以隨意增減，若買到

就比秋花多，願意在「雨後霜前著意紅」，必然是有個性的花，詩人說她不願意「一生開落任東風」，讚美其勝於桃李。

或許又鑒於木芙蓉與水芙蓉名詞的容易混淆吧？唐代詩人柳宗元的〈岸移木芙蓉植龍興精舍〉詩中說：「有美不自蔽，安能守孤根。盈盈湘西岸，秋至風露繁。麗影別寒水，穠芳委前軒。芰荷諒難雜，反此生高原。」這種花生長在高岸之處，芰荷應該是很難跟它混雜的。

後蜀後主孟昶的寵妃徐氏，號稱花蕊夫人，因她特別喜歡木芙蓉，孟昶特地為她在成都遍種木芙蓉，從此，成都就有「芙蓉城」的稱謂；至今成都仍然以木芙蓉為行道樹，而且成都的簡稱仍為「蓉城」。

花蕊夫人同時也是五代十國時著名的女詩人，著有《花蕊夫人宮詞》，《全唐詩》中將其詩歸為孟昶妃所著。

據說，後來後蜀為宋太祖趙匡胤所滅，花蕊夫人因此成為宋太祖的妃子，後蜀人士對此事非常不諒解，花蕊夫人聽聞之後作了一首詩：「君王城上豎降旗，妾在深宮哪得知，十四萬人齊解甲，更無一個是男兒。」真是罵得好！一下子君臣全部投降，怎能怪罪一個弱女子？

元朝畫家兼詩人王冕有一首題畫詩〈芙蓉山雉圖〉：

「錦屏重重錦官宮，錦官宮苑多芙蓉。芙蓉花開仙子容，滿城歌館延秋風。」

秋風吹涼渡江滸，江上月明人笑語。舉頭無限是青山，富貴繁華定何許？

風雲變滅事已非，西宮南苑殊曩時。荒台野草氣慘慘，翠筠冷雨秋離離。

日暮蕭聲動霄漢，山雞起舞雲零亂。孤懷回首不勝情，對酒令人發長歎。」錦官城是成都的另一別稱。

王冕說的就是這一段史實，感嘆繁華富貴轉頭空，歷史常做這樣的見證。

釋迦牟尼佛傳

頻婆娑羅王俗利勸誘

文／星雲大師

請你要明白這是從我心裡發出的真實的話，一點都不虛偽，我的確為你的威容德性而深深的感動。不過，可能你不肯委屈受人的恩惠，那麼，我可以供給你驍勇善戰的軍隊，優良的車馬，豐實的物資，你去占領一個別的國家，這也是我誠心誠意幫你的忙。凡是聰明的人，一定知道識時務者為俊傑，機會是難得再有，時間是難得再來。我想，一個人如果不獲得法、威、五欲的三大寶貝，那麼，這個人的終身，也不過是徒然的勞苦罷了。

人若崇法而忘了威，人間對你將不會重視與恭敬；有威而無法，則又容易招引仇嫉與反抗。有法有威，而沒有五欲的歡樂，那到底還不能得到人生的情趣！

所以，具備法與威以及五欲，別人因羨慕你的五欲而才恭敬你，你的盛德才能流布宣揚，也才能實現你自己的主張。

你現在的生活，把威捨棄了，把五欲遠離了，只求一個渺渺茫茫的法，你不過是徒然使自己受苦罷了。我現在看到你如此希有的尊容，相信你一定是振霸人天的大人物！我講的都是至誠之言，我絕不是用王者的權力來挽留你的。

我看到你出家的相好，心中不覺生起恭敬，我聽說你要去修學苦行，因此才感到非常的同情。你現在過的是行乞的生活，那麼，我就以我的國土供養你。

在少壯的時候，應該要享受五欲的快樂；在中年的時候，要儲蓄財寶；到了年老的時候才再去求法。若是年輕的時候求法，最後終不免要為情欲所壞的。因為在年輕的時候，有著很豐富的熱情，心經易亂，終究是很難得到法。若是老時求法，就不會有這種現象發生。因為老年的時候，欲望、氣力，都已逐漸地衰弱，這才能自然生起隨順樂法的心。

希望你接受我的摯誠之言，像古代聖賢一樣，先作一度世間的聖王，然後舉辦一次祭祀大會，終究可以去到天上享受福樂！」

悉達多太子聽後，對這位尊嚴與仁愛都兼備的大國之王的頻婆娑羅王，也很恭敬地回答道：

「大王！假若有人在苦難之中，能忘記自己的痛苦而去救別人的苦難，那這個人一定是世界上的善知識。為了朋友毫不慳

吝金錢名位，這才是用之不竭的寶庫；假若守著財寶高位，只圖為著自己，這一切終究還會亡失。

國，這種財，是難得的寶。你能歡喜地惠施給我，我很感謝你的厚意。我相信你並不是說虛偽的話，而是真實的意思。不過，你所要給我的與我所要求的完全是背道而馳，我現在不能不向大王說出我的看法來求得你的了解。

我為了畏懼生老病死的痛苦，想要斷除此患而求得真的解脫，所以捨親戚離恩愛，出走王城而來出家，我哪裡還想再回到那個五欲的古巢裡去呢？我現在不畏做毒蛇的餌食，不怕寒風吹僵我的身體，我唯怕被五欲所囚。

流轉的相，實在憂勞了我的心，我想到五欲的賊能劫奪人的功德法財，我的心就不覺戰慄起來。五欲好像幻化的人一樣，只能暫時的迷惑人的眼睛，其實它是欺詐虛偽不實的東西，它是求真理的一個最大的障礙。」

悉達多太子接著說：「天上的快樂尚且是招苦的因，何況人間這更短暫的五欲的歡樂呢？恣情縱欲，能增加人的憂執的念頭，最終他也不會有滿足的時候，好比正在風勢很盛中燃燒著熾烈的火，再多的薪投下去，也會感到不足。在世間上所有的過失之中，是再也沒有超過貪欲的，可是沉溺在其中的人並不覺可畏；因此，有智慧的人，才知道畏懼五欲。誰能夠畏懼五欲，誰就不會招到痛苦。

做王者已經領有四海，但他還有另外的希求，要更多的財寶，更多的美女，更想長生不老。貪欲像大海似的，終難有滿足的時候。

貪欲是不會滿足，把他的國家滅了，把他的身體亡了，他還是不要命的執著放逸的生活，古今不知有多少國王都是如此。

（待續）



↑天上的快樂尚且是招苦的因，何況人間這更短暫的五欲的歡樂呢？



↑Brinkmann先生感謝新北市消防局捐贈消防安全帽和臂章。

秀出台灣和中文；被採訪的藝術家甚至把報導她的報紙裱框起來放置櫥窗裡。有一次，還當場為觀看的一群瑞士觀光客就地畫出台灣的地理位置和介紹台灣，而真的就有二位不知道台灣在哪裡。

回台灣前，我直接寫信給新北市消防局局長，承蒙局長看重，幾經聯絡、交涉，如今，消防安全帽和臂章已經遠渡重洋來到德國（為了它，我少帶一點八公斤泡麵，那可是我的救命鄉愁菜啊），親手交給 Brinkmann 先生，和其他國家的消防器材共同展現它們「使命必達」後的曾經輝煌事蹟。

而我，還要繼續更努力於讓更多德國人認識台灣的「必達使命」。



南瓜，就加南瓜丁，有洋蔥就加洋蔥丁、玉米也可以一起煮食，若沒有其他根莖類蔬菜也可以加高麗菜，只要有味噌、番茄和大同電鍋，就可以創造出美味又暖胃的蔬菜湯！剩餘的蔬菜湯還可以留到下一餐，加點蔬菜、打顆蛋就可以端出營養均衡的番茄湯麵，非常適合平日要上班沒太多時間洗手作羹湯的職業婦女。

至於擅長做麵食的友人，料理番茄的功力就更高了。將部分番茄熬成醬、部分切片，再將上述食材與起司條鋪在自製餅皮上，放入大烤箱，半小時，四片熱騰騰的現烤披薩就完成了。這自家製的番茄披薩（不！時髦點的名稱是瑪格莉特披薩），因為酸中帶甜又有起司香，老少咸宜、葷素食者皆喜。