





Vol. **25** 2022/05/25

發行人: 林欣榮院長 採中心: 人文室、公共傳播室、營養科 電話: 03-8561825#13163、13470



靜思法髓妙蓮華 林院長品書心得

上人開示,「天降大任於我,我要負起責任,肩挑兩頭米羅,前面一頭『福』,後面一頭『慧』,不論是前是後,就是像兩隻腳, 『福』造福人群,『慧』教導眾生,永恆地造福教化。」

這就好比花蓮慈院的各醫療專業及淨斯本草研發團隊,面對天降 大任及 上人的深深期許,負起責任,肩挑兩頭米籬重擔,福是造福 患者,慧是引導大家發揮愛心,人人立宏願永恆地造福教化,樹立 醫界典範。

院長林钦榮

上人每日一叮嚀】2022/04/04



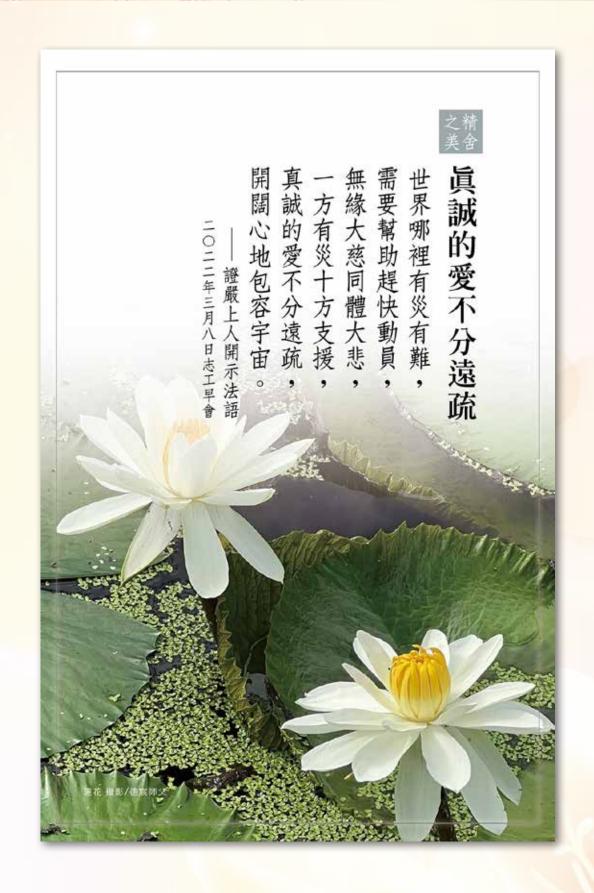


臺灣時間 13:30-13:40 人 快快快, 一起來祈禱人

♀午間祈禱連結:<u>http://connect.tzuchi.im/dharma/</u>

全球疫情仍嚴峻,天災人禍也頻仍,要戒慎虔誠, 抬頭向天懺悔,低頭向地感恩,一定要齋戒茹素,非推素不可。 誠擊邀請您募心、募愛,發心捐輸善款,大家一起護持疫苗與紓困。 虔誠祝福您平安健康,無限感恩!

上人每日一叮嚀】2022/04/04



(小編:中秋之後,【上人每日一叮嚀】法語,分享德宸師父每日聆聽上人開示後,透過圖文相互輝映,傳遞更多美善~ https://reurl.cc/emx09K)

隨師小記」二〇二一年八月三日

順火不息,大火不滅;貪欲不止,病氣不散 茹素放生,感動天地;善心護生,風調雨順

當今氣候變遷,氣候不調,有些地方燠熱難熬起旱災,有些地方降雨猛烈成水患,自然生態失衡的原因,在於人類長年破壞地球的結果。也許破壞是在我們的過去生就開始,強大的業力累積到現在,造成地水火風四大災害。

人類的小乾坤與自然的大乾坤相互影響,人的脾氣影響天的天氣,這都是一股氣的作用。人心的瞋怒之火不息,自然的森林大火就不滅;人心的貪欲不止,疾病的氣流也就彌漫。

氣候不調,病氣傳播,如何保護人類的平安與健康?唯有齋戒、唯有茹素。將自己往外追求的心收回來,將自己污染的心清理好;將内心的貪瞋癡掃除盡淨,重新再來清新潔淨的心境,這就是「大哉教育」。

看天下大火延燒,看大地大水漫淹,我們與其煩惱、擔憂、恐懼天災人禍,不如戒慎虔誠,多呼籲、多推動茹素。

茹素不殺生、不吃肉,就是救生、放生、護生,這是人心善良的起點,是善心的總源頭。培養善良的心,要從不傷害開始做起,不傷害人、不傷害動物、不傷害天地。只要善心護生、虔誠齋戒,發善願、求懺悔,以此至誠之心,必能感動天地,感召天地祥和。

茹素能培養善心,所以素食之人,脾氣好得多。牛、馬是茹素,很溫和;虎、豹是肉食,很殘暴,可見食物能長養心氣,性情與食物有連貫影響。其實茹素並不困難,只要有心就不難,即使沒有魚和肉,也能煮出一桌香色味的好菜。

天地告急,災難四起;人心貪婪,苦在人間。唯有風調和、雨調順,天能風調雨順,地能五穀豐收,人類才能過著有福、平安的生活。

世間萬法,一切唯心造。人心能顧好善念,虔誠救生、放生、護生,就能生活得清淨無染,安心自在。

期待大家將我的話用心聽進去,不只是聽,還要身體力行;能聽入心、能力行,就能得法自在、法喜充滿。天天心寬念純、輕安自在,這是最有福的人生!

※【隨師小記】官網

http://www.jingsi.org/index.php/master-cheng-yen/jingsi-diary

(小編:感恩德佩師父在臺灣疫情緊張之際,每日分享上人法語【隨師小記】,共計108篇,結集成書,名為《辛丑夏秋大疫大教育》,已出版。)



書香茶香咖啡香品書會

三月底,一位來旅遊的孩子狀況危急,醫護團隊搶救得宜,之後卻傳出護 理師在外縣市通報確認,為了院内同仁健康,院内啓動全面快篩,也宣布 非必要活動的聚會暫停,迅速控制院內疫情擴散。

四月初國內疫情延燒至東部花蓮,在這不安的時刻,線上品書會不受時空的侷限,每周五中午12:30-13:30線上互動分享《靜思法髓妙蓮華-法華七喻-火宅喻》,充分體現於緊繃的時刻,更應靜下心好好的觀照自我、不驚不怖。第一先把自己照顧好,第二做好安全防護,進而安撫人心,安定彼此躁動不安的心靈。

四月八日的線上品書會,心血管暨粒腺體相關疾病研究中心江建儀博士更分享:「之前常常做研究進精舍向上人及精舍師父報告,上人常常要我們精進,我原一直以為是自己努力研究,今天讀書會,才知道精進是要我們多讀佛法。昨天我有寄今天這本書給剛退休的爸爸,未來期待可以與爸爸培養感情,並一起精進佛法。」



※【靜思晨語】
連結 https://www.jingsi.com/video/

(小編:在這不安的時代,讓親愛的上人陪伴大家唷~【靜思法髓妙蓮華】法華七喻-火宅喻)

呼映 聲聲呼喚 書香映心 我在!

醫事室病歷組申報股組員 陳麗敏

2022.03.30

《回歸清淨本性》第27-51頁

五篇小故事前三則帶有因果業報輪迴情節,講述善惡由心造,去除惡念惡習,不受人我是非影響,這樣面對任何境界,内心可得自在無掛礙。後二則故事則是以父母子女間生死牽掛來喻意生命在無常中,人身難得但緣盡也不需強求執著。

人生世間都是因緣,因緣來時歡喜接受;因緣盡了感恩祝福,以這心態在 面對因緣的聚合離散,應該就能盡快看開接受。

醫事室病歷組申報股組員 張蘋蘋

2022.03.30

《回歸清淨本性》第27-51頁

裡面提到如是因,如是緣,如是果,如是報;因果分明不爽…「罪從心起,福由心造」,所以如果每個人都相信因果,便會時時注意自己的心念,誠如上人的叮嚀:「心想好意,手做好事,腳走好路」。

醫事室病歷組申報股股長 黃凡庭

2022.03.30

《回歸清淨本性》第27-51頁

珠寶商與公主的夙世積怨、阿桶伯與相欠債的孩子,都是放不下執念而產生因果輪迴,世間變化無常,但要隨緣不變,安住好身心。人生世間都是因緣,不論好緣、惡緣,因緣來時,歡喜接受。

醫事室病歷組申報股組員 林文洲

2022.03.30

《回歸清淨本性》第27-51頁

聽讀過佛陀講的故事,南宋高宗時王龍舒居士為此寫了一首詩:『修福不修慧,大象掛瓔珞;修慧不修福,羅漢托空缽。』,所以有人問,你要當大象,還是阿羅漢?原來答案就在第一章不明因果裏,福與慧,如同人之雙腳,福慧雙修,雙腳健全來去自如,所以庸人的我根本不必困擾,是要當大象,還是阿羅漢。

醫事室病歷組申報股組員 林佳麒

2022.03.30

《回歸清淨本性》第27-51頁

「放下」是一門很深的學問及學習,有「捨」才有「得」;人生世間皆是 因緣 一 來時,歡喜接受;緣盡,感恩祝福。

【沒有任何保險,能保障人避開無常業力;唯有智慧與善緣,可以跨越逆境】~靜思語

長期照護部主任 林宜靜

2022.03.25

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第215-232頁

心入寂靜法,宜守持心志,將無明煩腦去除,聽聞善法,及時覺悟,走 善的方向,才是轉煩惱為菩提。

長期照護部社區健康中心主任 林淑緩

2022.03.25

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第215-232頁

内修外行,這是不管什麼宗教都要開始面對自己生命問題,但開始學習 反思自己生命問題時才有機會改變。

長期照護部社區健康中心副主任 賴至妍 2022.03.25

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第215-232頁

隨著成長,懂事程度增加,煩惱也隨之而來,想要揮之而去,但總事與 願違,煩惱轉菩提,用不一樣的視野,是理解同一件事情,反而會感到 更加惜福與珍惜當下。

社區醫學中心行政組組長 洪從善

2022.03.25

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第215-232頁

「出家持戒、因戒生定、因定生慧」,便能除去心中雜亂,轉煩惱為菩提。 佛家有謂貪、嗔、癡、慢、疑為五毒心,所有煩惱都是因著這五毒心而起, 若能持戒、定心、發慧,不但能時時警醒不被五毒心侵擾,更能輕安自在。

社區醫學中心出院準備護理師 吳月麗

2022.03.25

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第215-232頁

煩惱即是菩提,人人都有清淨的本性,是被煩惱遮蓋,修行是為了將無 名煩惱一層一層地去除,如果能去除一分煩惱,就能夠成就一分菩提, 何謂修行,就是在日常生活中實行,對於法的教戒,就能多一分體會, 增長一分菩提,這也就是慧命。

持戒不犯錯,以戒相助,就不會煩惱纏身,進而能定,能去除心中雜亂, 慧命就能增長。

人力資源室組員 李玟瑩

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

佛陀要暢演本懷,需看衆生根機。 如同聖人心懷大法,卻無法讓人人能 夠聽、能夠入、能夠悟,故需要 隨衆生的根機委婉說法,引導入佛法。

人工智慧醫療創新發展中心專員 王志傑 2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

我們要學習文殊菩薩,說話要謹慎,因應對象的根基、注意有沒有說的讓 人聽懂,才不會反而造成聽者的煩惱。面對自己的貪念、欲求,應該思考, 所追求的是不是「利他」,才能轉為願力、利益衆生。

人力資源室主任 劉曉諭

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

佛陀教育我們要「真空妙有」,不執也不偏空。要學中道、用於大用,兼 顧衆生; 亦即院長提醒我們, 要慈悲利他。

人力資源室組員 魏婉茹

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

每個人心中都有一顆種子,好的種子待因緣成熟時,自然會發芽,壞的種子,即使有很多因緣也無法發芽,因緣無法控制,但種什麼種子是能控制, 要保持精進的心,發大心、力大願、為衆生,不獨善其身,才會有善的循環。

總務室供膳組股長 蔡欣怡

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

佛陀的智慧如大海一般深廣,但是衆生智慧很淺,無法體會。所以,佛陀在 42 年間「牽藤挽豆」,彎曲順從衆生的根機,委婉說法,慢慢地引導衆生了解佛法。佛法若能真正地入心,就能開啓智慧,時時刻刻和佛心在一起。



人力資源室組長 林逸玨

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

我們目前都在寶山中,但不空手而回,法髓根基變化,每舉手投足都是法, 只是我們是否有用心在其中,法入心法入行。

老年醫學科主任 高聖倫

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

無上甚深微妙法,百千萬劫難遭遇。我們很難得此生能遇到正法、善法,要信法入心,不要偏離正道。

人力資源室組長 石美惠

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

修行只為自己,沒有為天下衆生,即稱作「獨善」。無論是聲聞或緣覺衆,若只停留在獨善其身階段,實在很可惜。信佛、念佛要入心,法入心,即能入法海中,開啓智慧,入人群就能悲智雙運。

人力資源室高專 李宜芳

2022.02.10

《靜思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

文殊菩薩是以智慧超群聞名,為菩薩輔佐釋迦摩尼佛教化衆生時,也是慎重地解釋,這是一種教法、一種典範。由此可知道,我們說出的每一句話都要慎重其事,人言常道「禍從口出、言多必失」,起心動念時,要提醒自己緩一緩,思考過後再說出口,若逞一時口舌之快,恐曲解了他人之意,也可能無意中傷了別人。

人力資源室組員 呂敏卉

2022.02.10

《静思法髓妙蓮華-序品第一》第774-795頁

古言寫到「無上甚深微妙法 百千萬劫難遭遇」所以現在我們能夠遇到好的經文實在是我們的這輩子福氣,佛陀利用多年講法,只為了將佛法真理教予我等,就是為了讓我們學會真理,藉此完善自身,更進而造福旁人。佛法也提到平常凡事都需用心,常懷初心、佛心方能學好佛法。認識佛理,了解佛法所提之大慈悲心,才能應用在日常生活中,真正的學以致用造福衆人。

[真善知識] 豆豆家族

豆類分成三大類,第一類的醣類含量特別多,所以被分類在「全穀雜糧類」;第 二類是蛋白質比較多,被分類在「豆蛋類」;第三類叫做「蔬菜類」。花蓮慈濟 醫院副院長羅慶徽指出,他以前以為豆類只有一種,後來詳細研究以後,才發現 「豆豆家族」有三種。

在國民健康署「我的餐盤」,内容和全世界依據飲食建議所設計的餐盤都差不多。豆類佔了其中的三項,一是醣類就是全穀雜糧類,二是蛋白質比較多的豆蛋類,三是是蔬菜類。所以營養要足夠的話,不管吃不吃素,若不太會吃豆類的話,那是不可能營養均衡的。

羅副院長指出,曾經有一個人在他的診間說,他因為容易排氣,所以他不吃豆類,但是他吃素吃二十年,身體非常健康。聽完羅副院長就笑一笑,沒有講什麼。病人出去以後,學生問他:「老師,你在笑什麼?」他就回說:「在笑那個人在吹牛。」

豆類到底有多重要?《黃帝内經》講:「五穀宜為養;失豆則不良。」用了「不良」這兩個字。羅副院長指出,先人早就很清楚,豆類對營養的重要。

市面上比較常見大概就是紅豆、綠豆、花豆、蠶豆……這些豆類,屬於醣類。羅副院長指出,像最近比較紅的那個鷹嘴豆,吃起來口感鬆鬆的,這些是醣分,不是蔬菜。所以建議長輩如果這幾種豆吃多了,飯要吃少一點。

這些全穀雜糧類,包括紅豆、綠豆、花豆、蠶豆、鷹嘴豆、米豆、碗(青)豆仁及皇帝豆,秤重重量二十克,就約等於二湯匙乾豆,或四分之一碗飯,或二分之一碗麵。就是說,其實吃二十克乾豆,相當於四分之一碗的飯。所以全穀類吃多了,飯就要吃少一點。因為主要成分以醣類來表現,在營養裡就被歸為全穀雜糧類,就是醣類。

第二種豆類是以毛豆、黃豆及黑豆最有名。毛豆是臺灣之光,每年賺了不少外匯。什麼叫毛豆?其實毛豆成熟以後會變成黃豆跟黑豆,它就是還沒長大的黃豆跟黑豆。就像許多人常在罵那個小孩子叫做毛小孩,毛豆就是還沒長大的豆類,主要成分就是蛋白質。這概念有點像什麼?有一種小小的魚叫吻仔魚,牠們長大

也會變成很多種大的魚一樣。這三種豆是非常重要的蛋白質能源。毛豆可以煮熟直接當零嘴吃。

黃豆有很多養分及各種植化素,主要成分是蛋白質還有脂肪。黑豆的營養更好, 在物資缺乏的年代,黑豆是前人常拿來進補的好物,有的人會拿黑豆泡米酒,然 後直接食用黑豆酒或進補料理用。

那第三種豆類是什麼?菜市場上常見的四季豆、長豆、荷蘭豆、豆芽菜……,就是蔬菜類。除了足夠供應養分以外,食用後可以有飽足感,因為它們的纖維特別多。

佛法裡有一段話:「虛空可量風可繫,佛德浩瀚難思議,衆生根機本不一,法澤利鈍無差異。」就好像衆生需要不同的養分。去找豆類來吃,就可以補足身體所需的不同的分。這跟老天爺或是佛陀的德行真的是很像。羅副院長說,這是他綜觀豆豆家族的一點點的心得。



(小編:感恩大愛行的文字志工,將羅慶<mark>徽副院長志工早會</mark>分享~<mark>完整的紀錄</mark>。歡迎大家健康茹素唷~) 資料來源:豆類營養各不同:分為全穀雜糧類、豆蛋類、蔬菜類 - 志工早會 | 大愛行 (daaimobile.com)

蔬福食堂 非素不可,健康遠災病

花蓮慈院營養科推薦:韓式大黃瓜泡菜(選錄自《24節氣輕蔬食》之小滿食譜)



大黃瓜具有水分含量高、熱量低且含丙醇二酸可 抑制醣類轉為脂肪的特性,不論是生食或入菜, 對於需控制體重族群而言是一可選擇的食材。採 買宜以色澤青綠,具重量感、外型硬挺不皺縮、 表皮有凹凸假刺為佳。

韓式大黃瓜泡菜 素調時間/20分鐘

[材料]

大黃瓜半條 水梨2片

[調味料]

韓式辣椒粉(細)1g 冰糖30g 味噌3g 白醋100cc

[作法]

- ① 大黃瓜洗淨,去皮、去籽,切薄片,以少許的鹽 抓醃,脫水後,備用。
- ② 水梨去皮、去籽囊,切細條,備用。
- ③ 韓式辣椒粉、冰糖、味噌、白醋放入容器中拌 匀。
- ④ 放入大黃瓜、水梨拌匀,移至冰箱冷藏1~2小 時,即可取用。

[營養成分分析]

每一份量100克,本食譜含3.3份	
每一份量	
熱量(kcal)	99
蛋白質(g)	0.6
脂肪(g)	0.2
飽和脂肪(g)	0
反式脂肪(g)	0
碳水化合物(g)	24
糖(g)	20.3
鈉(mg)	698.2

「營養師叮嚀)

- 1. 市售泡菜食材大多是以蘿蔔、大白菜或小黃瓜為主材料,但使用夏季盛產的大黃瓜亦不失為一道 開胃小菜。
- 2. 這道韓式大黃瓜泡菜熱量及鹽份主要來自於醃製所需醋、鹽及糖。若以筷子夾取韓式大黃瓜泡 菜,則熱量及鹽份的攝取會減少一半以上。

[主廚叮嚀]

- 1. 大黃瓜切薄片後,經由多次鹽抓醃、濾水,可讓成品脆度提升。
- 2. 因製作過程中未添加防腐劑,最佳賞味期為3天。