



馬來西亞

九皇齋素食義賣會

◎ 馬來西亞天慈堂提供

「九皇齋」，是馬來西亞非常重要的文化節日，許多當地人會在九皇爺聖誕這十天中持齋。身為積極推廣素食的一貫道道場，檳城淡汶天慈堂在每年九皇齋期間都會舉辦素食義賣盛會，一連十天（農曆八月三十至九月初九）。

感恩點傳師慈悲指示，希望趁著這一年一度的素食盛會，秉持「放生從餐盤做起」的精神，以減少殺生；讓芸芸眾生能夠持齋、戒殺、愛惜生命，使我們能夠達到真正的放生！同時也把充滿營養的素食美味佳餚，介紹給有緣的眾生。更希望能夠啟發大

家內在的智慧，不要把持齋停留在那僅僅的10天，而是繼續地往未來20天、30天、以至人生中的每一天前進！也期盼藉由素食義賣活動，讓大家更深一層體會到無為付出的喜悅，提升我們在修辦道當中「互助與禮讓」的精神。這真是一舉數得啊！所有的營收，也將作為馬國天慈堂及泰北天慈佛院常年的運作基金。

時間如梭，一轉眼這已經是天慈堂承辦九皇齋素食義賣的第10個年頭。從最起初2007年在王金隆壇主的九皇齋素食攤位旁，開設一個小攤位，到2010年天慈堂遷入現址後，借由所

有壇主及道親的努力，開始自我承辦整個有規模的素食義賣會，每年不間斷，直到今天。

約莫活動的一個月前，主要負責人楊美燕學長就已經開始籌備活動細節，以及採購所需的材料、乾糧食品、用品等等，以便廚房的核心理隊從台灣抵達天慈堂後，就能大展拳腳。感謝天恩師德，為了支援此素食義賣盛會，台灣道親一行 19 人專程前來天慈堂，團員們各個臥虎藏龍，精工於各式菜餚、麵食、包子、糕點、甜品等等，加上數位天慈堂的大廚，各門各派的師傅大顯其技，無不讓人驚豔。

一連 10 天，各式各樣的素食佳餚都毫不吝嗇地分享給大家。單單自助餐的菜餚就有超過 50 樣，融合了台灣、馬國及泰國口味，廚房無時無刻推陳出新，勢必要讓大家覺得素食菜餚其實並不沉悶。為了迎合年輕人及小朋友的口味，天慈堂青年團更是現場烹調各式各樣的西式美食，如：漢堡、義大利麵、三明治、精美西式早餐盒等等。另外，當然也少不了廣受歡迎的美食，如：當地口味的福建麵、叻沙（一種麵食料理）、粿條湯、咖哩麵、羅惹（是一種蔬果沙拉）等等；還有台灣口味的麵線羹、紅燒麵、碗



▲ 廚房團隊彼此配合，用心準備各式各樣的餐點。

粿、油飯等應有盡有的美味小吃。除此之外，零嘴小吃方面則提供了純手工製作的包子、糕點、餅乾等，以便大家吃飽後，還可以打包回家。

活動期間，台灣及本地大廚們負責在廚房內烹飪所有的美食；而當地壇主及辦事人員就負責外場的運作，包辦了銷售、整理及客服。廚房內，無時無刻都在鑽研新食譜，讓外場介紹給客人；而外場人員則觀察客人對食物的喜好，以及數量的需求，反應給內部廚房，兩者合作無間。這彷彿看見了我們修道人的風範，要內外兼修，裡外素質修養要一貫；不僅如此，還要內聖外王，自性覺悟後，將道顯現於外，推行於他人。

義賣會的每一天，人潮都絡繹不絕，廚房人員從凌晨 5 點就要開始作業，以便上班族一早來到，就有早餐可享用；外場服務學長更是每晚忙到至少半夜 12 點，要清洗用具、整理環境、收拾，及為隔天早上作準備。大家雖然肉體疲累，可是內心卻很法喜。10 天的營業時間都是從早上 7 點到晚上 9 點，由於大家還有凡業在身，每位壇主及辦事人員都竭盡所能地互相配合，確保每一個時間點都有服務人員、每一個職位都有負責人。大家不



▲ 夜晚，客人品嚐美味又營養的素食餐點。

遺餘力地付出，充分展現了一貫弟子的家風。

一轉眼，10 天的素食義賣會也圓滿落幕了。義賣會結束，不代表工作已經完成，當地壇主及辦事人員在緊接下來的兩個星期內，清理所有的用具，並將其物歸原位，確保中堂的整潔。另一方面，楊美燕學長則忙於和供應商結帳及整理整個義賣會的帳目，以便讓大家知道這次義賣會的成果如何。各位前賢無私無為的付出，成就了此活動的圓滿；不僅幫助社會減少了無數的殺生，更重要的是為眾生投下了一顆善種子，期待他朝一日，這顆善種子能夠開花結果。

天下無不散之筵席，台灣團隊在義賣會結束後，就從檳城國際機場直飛回台灣。感恩有您，我們期待來日再相聚！