



冬梅不畏霜雪寒 春櫻枝頭綻幽香 專訪黃圓英壇主

◎張尚瑩

微笑小吃 草莓故鄉

黃圓英壇主和鄭日安副壇主夫婦是苗栗大湖在地人，也是天仁單位下面天淨道院所屬的壇主。住家位於富興村八寮灣的縱貫路上，多年前開設老字號熱炒店「微笑小吃」——主打板條特色料理，店面就坐落在大湖鄉農會正對面，是每年冬、春季民眾到著名觀光勝地「大湖草莓園」踏青、採草莓的必經之路，因此小吃店向來生意興隆。

黃壇主（以下稱黃姐）多年前曾有因緣求道，並開設家庭中堂——鄭氏中堂，然因故較少接近中堂。幾年前，黃姐的姊姊黃蘭英壇主（平日從

事水果販賣生意）亟欲成全黃姐，特恭請天淨道院王雲瑛點傳師與黃姐認識；王點傳師慈悲幾度從台中北上來拜訪黃姐，每次來，黃姐必善盡地主之誼，特地煮素食招待點傳師用餐。王點傳師訪問期間很少主動開口，但與同行道親們的互動，讓一邊忙做生意的黃姐全都看在眼裡；王點傳師慈悲行無言之教，冥冥之中默默感化了黃姐。

之後黃姐主動找王點傳師談話，點傳師慈悲就開始鼓勵她去中堂聽課，地點就在騎機車約5分鐘路程的天湖講堂——左燕香壇主家，如此安排可謂地利人和，十分方便。「微笑



▲ 黃壇主與先生在大湖開設微笑小吃店。



小吃」一家人，家計多由黃姐扛著，勞心又勞力，但她仍欣然接受點傳師建議，繼續接近中堂，培養對道的信心，點滴累積，日進有功。

祝融之災 因緣波折

約在 15、16 年前，黃姐與先生鄭副壇主在親姑姑成全下設立中堂——鄭氏中堂，當時設在住家三樓，寬敞明亮，簡潔莊嚴。鄭家人在苗栗住了 40 多年，是標準的大湖山城鄉民，此地環境舒適、海拔 500 公尺高、氣候溫和，是全台灣唯一最適宜栽種草莓的地方。草莓是最受國人喜愛的水果之一，栽種與保存不易，可謂季節限定的嬌貴珍品。能夠生長在草莓的故鄉，群山環抱，地理清幽，安居樂業，可謂得天獨厚的福報。

然而，天有不測風雲，黃姐一家後來竟遇到祝融之災，整棟三層樓房，連中堂、彌勒祖師佛像全都燒掉了。重大考驗來臨，讓當時尚不明理的他們，因此斷了與上天連接的金線。經過這麼多年，因緣重新來臨，向本性善良、純樸敦厚的黃姐敲門，黃姐在姊姊蘭英壇主努力成全下，重新接上金線。

一萬叩首的功課

王雲瑛點傳師與黃姐一家人很有緣，王點傳師慈悲希望黃姐藉由念佛、轉念，把手上的那把刀拿掉（因為經營熱炒小吃店，無形中沾染殺業），因此交付黃姐每日功課——回中堂叩首與誦念經典：第一個月念《心經》3,600 次；第二個月念《清靜經》3,600



▲ 左圖，王雲瑛點傳師（右）鼓勵成全黃壇主開壇。右圖，令人食指大動的客家小菜與炒粄條。

次；第三個月念《彌勒救苦真經》3,600次。

儘管經文越來越長，時間越花越多，很少接觸經典的黃姐，仍不畏艱難生澀，即使生意忙碌，在接到此等超級任務時，依然非常樂意地接受。就這樣一邊做生意，一邊念著經典，一筆筆畫「正」字來記錄次數，踏踏實實力行。並且每天回中堂叩首，這對於做小吃的生意人來說，尤其若逢草莓生產旺季，用餐時間來客眾多，是非常不容易做到的，但黃姐通過並堅持下來了！

此外，王點傳師要求黃姐每日回中堂叩3,000叩首，之後為了訓練她的耐心、恆心與毅力，更提升到10,000叩首。黃姐謹遵師命且堅定，以師母

為榜樣，欣然法喜地做到了！因為她聽到師母老大人為讓眾生能有順遂的修道路、突破官考，每日10,000叩首的偉大故事，心有所感。

這一路點點滴滴的過程，非常感恩天湖講堂左壇主也在旁陪伴！黃姐與左壇主就這樣每天拜10,000叩首，持續了49天！經過念經、叩首兩年訓練之後，左壇主便開始鼓勵黃姐將小吃店轉為素食。但早先因家庭及經濟等因素，黃姐需要不斷地與家人溝通觀念，以取得共識。經過兩年多的努力，平時也成全四個女兒多接近中堂，兒子則繼續成全中，小吃店的經營也朝向素食之路持續邁進。順其自然地，黃姐心中就升起想重新開設中堂的念頭了。



▲ 機緣成熟，重新安設中堂。

素食中堂 雙管推進

這其中仍有一些曲折，之前因祝融之災，讓三層樓房需重新整理，花費了許多金錢、時間和精力；面對家園重建的種種花費、債務和開銷，各方面情況讓黃姐壓力非常大。幸而這期間一些親戚北上路過她家，每次也會鼓勵他們重新開壇，先生的大姑更送給他們一張佛桌；只是黃姐想到多年前祝融之事，連中堂也燒掉了，心中仍有些考量，然而盛情難卻，於是先將佛桌放在一樓，這冥冥之中形成了再次開設先天中堂的因緣。

日子雖然忙碌，黃姐從不忘去中堂參班，展現毅力和愿力；在此同時，亦勇敢地決定將小吃店由葷轉素，因為王點傳師慈悲三次來訪都勸講：「要將小吃店改為素食，否則因果須自負啊！」於是黃姐調整口味後老店新張，素食新店客源重整，也需努力經營以獲得支持，相信黃姐過往生意所建立的好口碑加上好手藝，值得大家來品嚐、護持，也邀請道親們多多推廣介紹。

女兒孝順 重開法船

之前，孝順的女兒為改善家中經濟去學做麵條，回來鼓勵媽媽一起開小吃店，為生活重新走出一條路。黃姐廚藝好，一家人將小吃店經營得有聲有色，改善了家境，重新踏實立足。如今機緣成熟，孩子逐一成家立業，生活也見安穩，覺得店面也該換味道了——知足菜根香，決定慢慢學習改為吃素。

人生擁有第二次與上天接線的因緣，實在不容易！感謝上天不棄，濟公老師慈悲又把徒兒拉上岸，定要好好把握珍惜。客家料理有一道著名的「炒粮條」，黃姐店中使用的粮條是向獲全國比賽第三名的粮條老闆叫

貨，口感Q彈十足，加上高麗菜、香菇絲、紅蘿蔔絲、素火腿、素蠔油一塊兒拌炒，可說色香味俱全。由於老闆的手藝絕佳而生意很好，尤其在每年12月到隔年4月草莓季，翻桌率高。過往賺得了人間財，現在改為累積天上財——修道、行功、立德、了愿、了業，增進聖業，消解凡業，聖凡兼修。

民國109年（2020）1月，終在黃姐的堅持和努力下，重新開設中壇。之後更配合道務運作推展家壇活化，於每月第三週日後的週一下午3點，在三樓中堂旁特闢空間舉辦義診活動，內容包括：原始點按推、經絡理療、臉部撥筋等，並把握機緣度人辦道，所有道親皆盡心盡力，黃姐每日藉由做生意，加上在街坊間勤走動，和鄰居、親友廣結善緣，度眾成全。現在黃姐身擔壇主職責，對道務聽命辦事，每月固定回台中天淨道院三次與道親團聚——參班及幫辦。

珍惜因緣 把握生命

台灣女性堅韌的典型，在黃姐身上十足地展現，雖經過起伏的人生歷練，為了穩住家庭和兒女，她總是默默地做；面對困難和考驗，學習轉念



▲ 透過義診與鄉民結善緣。

寬心，當下轉化後，依舊笑臉迎人。黃姐用柔柔的語氣說道：「感謝左壇主，在一貫大道修持路上，一路牽引我，總不計較，能做就做；感謝王點傳師的慈悲點化、教導成全；對點傳師交代的事務，後學都會盡力完成。」

黃姐認為大家都是道伴、兄弟姐妹，辦道務要和和氣氣，能圓滿達成任務就好，讓道場一片和諧，沒有個人的強勢作為。黃姐身上山城人的單純質樸表露無遺——接近道的本質。

黃姐這輩子感到最開心和安慰的事，就是跟對貴人修道、受到提拔，也能讓全家人和親友登上大道法船，對於一生難逢而能遇非常地感恩，雖曾迷途但已知返，定要好好珍惜再一次的因緣。