



覺光：共締世界和諧

港澳佛教界百人代表團今天出席了此間舉行的第二屆世界佛教論壇開幕式。代表團團長、論壇主辦方之一香港佛教聯合會會長覺光長老並在開幕式上致辭。他與一誠長老、星雲長老一起，三位大師共同為這個佛教界的盛典拈香祝福。

【本報記者李曉芸無錫二十八日電】

覺光長老致辭指出，本次論壇提出了一個極好的主題：和諧世界，從緣和合。這個主題，無疑是一個莊嚴宣告：我們秉承了佛陀的如實知見，我們渴望世界和諧，我們共同締造世界和諧。他說，際此殊勝因緣，我們聚集一堂，就得珍惜因緣，這因緣既然製造了一個平台，那我們就好好地討論如何將這世界和諧，讓人民安樂——這是我們的重大責任。

覺光長老表示，三年前，佛教界共同開創了歷史，相聚於美麗的西子湖畔，成功舉辦了第一屆世界佛教論壇。今天，我們又延續了歷史，故知新友相聚於著名的太湖之濱，證明了我們的事業，是時代的需要，是全球佛子的共同心願，也證明了世界佛教論壇的生命力，朝氣蓬勃，佛日生輝！

覺光長老祝福說，無論是在名城無錫開幕，還是在寶島台灣閉幕，第二屆世界佛教論壇，眾緣和合的花香，將永留歷史，永照千秋。

港澳佛教界代表團的成員對於莊嚴的開幕式感受深刻，無論是大型佛教交響合唱《妙音頌吉祥》，還是論壇主題片《和諧世界 眾緣和合》，都帶出了佛教和諧的核心思想，以引起眾人心中共鳴。而梵宮的大器與恢弘的建築風格，都令代表團成員讚不絕口。

代表團今天還將繼續參與論壇的各項活動，並於明日乘坐包機，參與台北舉行的論壇閉幕式。



第二屆世界佛教論壇在江蘇無錫舉行，代表團團長、論壇主辦方之一香港佛教聯合會會長覺光長老並在開幕式上致辭 (林雨榮攝)

曾德成讚籌備認真到位

【本報記者李曉芸無錫二十八日電】第二屆世界佛教論壇港澳佛教代表團團長、香港民政事務局長曾德成參加論壇開幕禮後有感而發，指出開幕禮在舉辦場地梵宮恢弘的氣勢襯托下更顯莊嚴，感受到這是一次籌備非常認真到位的大型佛教活動。來自世界各地數十個國家和地區的佛教界代表等出席活動，彼此交流，是一個很成功的交流平台，也充分體現論壇《和諧世界眾緣和合》的主題。

曾德成也體驗了佛教的過堂飯，他說，在一個上千人共同進食的場合，呈現出一種寧靜專致的環境，感受佛教對食物的珍惜，也是對資源環境的珍惜。他形容這是一次特別的經歷。

港澳佛教代表團副團長紹根法師表示，過堂飯吃得多，這麼大型的還是第一次。他說，過堂是僧侶的一種集體生活表現，不過一般寺廟不大，絕少有這麼多人一起過堂。他順應記者要求，「品評」了千僧齋的味道，「挺好，氣氛好，有意思，讓大家都能感受下一僧侶的簡單飲食與規律的生活，這也是增加對佛教文化了解的方式」。

冀港台交往步伐更快

另據中新社消息：香港民政事務局長曾德成讚賞兩岸合辦世界佛教論壇，大陸和台灣聯手組織，配合得很好。他亦期望香港與台灣的文化、宗教交流可以全面發展。

曾德成受香港佛教聯合會之邀，以港澳佛教代表團團長的身份出席第二屆世界佛教論壇開幕式，此後也將隨論壇轉赴台北參加閉幕禮，並於三月三十一日在台北舉行的分組討論中以「佛教與文化」為題，作專題演說。這是近年來首次有香港特區政府主要官員訪台，將有助於兩岸三地宗教交流。

對於今後港台交流，曾德成表示，走出了第一步，相信未來的步伐會更快、更大、更頻繁。



千僧過堂齋菜 (本報攝)

「千僧過堂」三千斤食材

【本報訊】第二屆世界佛教論壇今日在無錫靈山梵宮開幕，中午的「千僧過堂」不僅是首次將漢傳佛教的「過堂」儀式納入其中，而且一千零八十位僧侶共同「過堂」也是絕無僅有，成為本次佛教論壇最具看點的一個環節。眾僧侶所食的羅漢齋，雖只有一碗菜、一碗湯、一碗飯，但三千多斤食材要在二小時內製作完成，卻絕非易事。

據中通社二十八日消息：「過堂」儀式為漢傳佛教獨有，但各個寺廟的「過堂」卻各具特點，本次佛教論壇有意將「過堂」作為一種特有文化傳承並保留下去，為此早在去年就開始了相關的準備工作。相關專家主要參照寶華山隆昌寺的過堂儀式制定了儀式的統一標準，羅漢齋中的菜餚則是飲食專家歷時半年，多處「拜廟取經」之作。

羅漢齋的菜是用多種蔬菜共同煮製，雖都是常見的蔬菜，但要適合一千多位不同年齡、不同地方僧侶的口味卻需要大費苦心，據負責「千僧齋」的廚師長張雲介紹，千僧齋食用時要求絕對安靜，以體現肅穆莊嚴，因此所選食材要求製作後咀嚼不能發出聲響，他們在制定了十幾種版本後，經歷千人的預演一次、五百人以上的預演四、五次，五百人以下的預演則無計其數，方才定下由百果、油豆腐、腐竹、菜苔等十二種蔬菜搭配的菜譜，口味鮮、不油、不膩而且燒得相當入味。另外羅漢湯是養身野山菌湯，口味鮮美。主食米飯則選用東北五常香米，軟爛香甜。所有蔬菜都選用無公害蔬菜，體現綠色環保。而且製作素食的廚房也是為此次「過堂」專設的。

值得一提的是為「千僧齋」盛飯菜的一百零八位僧侶所用的盛飯桶是純手工仿古特製的。據無錫靈山神修文化有限公司梵宮餐館部總經理尤丹萍介紹稱：「很多寺廟已不用這種木桶盛飯，這種木桶的製作工藝已失傳，他們走訪了一些名剎古寺找到保留的木桶並請工匠仿製。」

體量如此巨大的「千僧齋」，五十多位廚師前一天便開始對三噸多食材精挑細選，張雲介紹說：「中國佛教的飲食文化是淵源流長的，一切講究平和，如果製作時心浮氣躁，得道高僧就會從飯菜中品出，因此煮製時一定要用心平和。」



各地傳媒在會場上工作務求盡快把消息放出去 (林雨榮攝)



來自西方國家的「洋和尚」出席論壇 (中通社)



香港佛教聯合會會長覺光長老 (林雨榮攝)



出席第二屆佛教論壇的香港特區民政事務局長曾德成 (林雨榮攝)

平生首次「過堂」

本報記者 李曉芸



三月二十八日，平生首次過堂。不要誤會，記者未有與律法交集之嫌，此一「過堂」，說白了是吃飯，不是吃「公家飯」，是僧家飯——用佛門弟子的形式，吃一頓自省感恩的飯。

走進靈山梵宮五觀堂內，這是梵宮的一個大宴會廳，今天中午成了一個「千人體驗營」，體驗漢傳佛教寺院「過堂」。來自海內外的高僧大德與四方善士聚集於此，共創「千僧齋」佳話。

午時起，與宴代表魚貫進入五觀堂，等待齋宴開始。齋堂內的中間通道將會場分為兩半，一列列長桌分左右整齊設置，會者亦分左右兩邊安坐。每一個人的面前都有一個餐盤，盤中置三個空的瓷碗，一副木



出席論壇的居士和傳媒記者也有幸一試佛門弟子「過堂」的味道 (林雨榮攝)

匙筷，以及一條香蕉。雖有新奇之感，與會者卻能克制自己，沒有交頭接耳。一般宴會場景，都是席間觥籌交錯宴前交流酬酢；氣氛則為輕鬆隨意，自由交談。然而在千僧齋開始前，與會者雖對過堂形式頗有新奇之感，卻能克制自己，沒有交頭接耳一番。唯有記者展現「雷鳴電閃」的天賦——拚命按動相機，「噼噼」聲夾着閃光燈，更顯出堂內安靜的氛圍。

過堂是佛門的說法，「午間過堂」不妨簡單理解為出家人「中午吃飯」，其中自有「名堂」：怎麼站、怎麼坐、如何拿碗筷，三個碗的擺放用途等，都有其規矩；添飯加菜都有指定的動作，吃飯時不能講話，飯菜都得吃完，不得浪費。受戒的僧人在吃飯前後都要唸誦供養咒及結齋偈，吃飯時又有「吃飯三稱念」：第一匙默念「願斷一切惡」，第二匙默念「願修一切善」，第三匙默念「誓度一切眾」。這種規矩也好，名堂也罷，根本目的還在自省修行，惜福感恩。「佛觀一粒米，大如須彌山」，一粒米之形成聚集了眾多因緣，正如佛教論壇之順利舉辦，同樣是眾緣和合而成。

噲，過堂雲板敲響了，梵唄聲響起，堂內「千僧」行合十禮，數行負責分發食物的僧人舉步無聲，順序一勺勺地把米飯、齋菜與清湯舀入三個碗內。千僧



第二屆世界佛教論壇江蘇無錫梵宮開幕，昨天中午時分舉行「千僧過堂」 (中新社)

合十，端碗舉筷，無須排演，整齊有序。自有持律僧人在堂內巡視，直至大家多進食完畢，就會向主持的法師示意，法師放平筷子，過堂飯再次敲響，意味過堂結束，所有人都跟隨著，前後進食時間約僅十多二十分鐘。

觀乎座位附近各人的碗內，幾乎都是「門前清」。唯有需要工作的記者，既無以清淨心反省己身，碗內還剩下點兒「粒粒皆辛苦」，實在是罪過罪過。然而難得體驗一把，從俗家人來講，明明是吃飯，還能吃出一種專心致志、寧靜致遠的感覺；明明是簡簡單單的一飯一菜一湯，還是讓吃出個「好」味道來，這也是一種境界吧。至於無「眼耳鼻舌身意」的修行境界，暫時是可望而不可即了。

【本報無錫二十八日電】