

【眾生相】



齋舖「老行尊」許成彪 細說素味人生

素食為現今飲食的趨勢之一，茹素者涵蓋不同年齡，沒有宗教之分；然而提起素食，仍難免令很多人第一時間想起佛教。事實上，確有很多素食推廣者同時為佛教的護持者，他們一邊提倡茹素，一邊弘揚佛教，對佛教善業作出無私貢獻，許成彪居士便是其中的一位。

早年香港媒體有不少關於許居士的報道，因為很多影視界的朋友在他的引領下認識佛教，並參與佛教的慈善活動。八十年代，許居士在香港開設其首間素菜館「多寶齋廚」，及後業務不斷擴展，遍及加拿大和內地。

作為素食者和佛弟子的許居士，廣結善緣，凝聚了佛教界一批有心佛友，推動了不少利樂有情的善事。近年，許居士年紀漸長，已較少參與佛教活動。在同為佛教徒、大名娛樂有限公司前總經理趙煒林居士的介紹下，筆者近日認識許居士；藉此因緣，透過許居士口述其經歷，回顧一下香港當年的素食和佛教故事。





現年73歲、人稱「彪哥」的許成彪，早年常往不同寺院做義工，赤柱觀音寺便是他最常去的寺院。三年多的新冠病毒疫情，寺院一度不對外開放，適逢這次訪問，行動稍有不便的彪哥相約筆者在觀音寺見面。彪哥舊地重遊，特別準備了鮮花和果籃，禮佛供僧。

觀音寺住持蓋藏法師，非常熱情地準備豐富的素菜給我們品嚐。有說寺院的素菜總是最美味的，採訪當日筆者終於百分百證實真確。寺內的素食是由工作人員和義工準備，他們洗及切食材後，再展示精湛廚藝。不消一會，多款色、香、味俱全的素菜已端在餐桌上。其中一道「天婦羅秋葵」，入口鬆脆，甘甜鮮味，令人回味無窮。彪哥經營素菜館近四十年，可說是素食界的「老行尊」，他品嚐素菜後，極為欣賞，連聲讚好。

碧綠雜菜



三絲素翅



香煎素餃子



錦繡雜菌



天婦羅秋葵



百花春卷



滋味七彩薄餅



雜錦意粉



行山結佛緣 恍然息不滿

現時茹素在港甚普及，不獨是老人家或佛教徒喜愛，不少無宗教人士尤其「文青」男女也非常熱衷。早年的香港，可能是市民生活較貧困，較少機會吃肉以及對健康意識不強，故喜嗜葷。

彪哥年幼時隨父母從廣州來港，五兄弟中排第四。他並非成長於佛教家庭，家中亦無人茹素。他信佛的因緣與一次行山有關，當年他二十多歲。

六十年代的香港，經濟未起飛。彪哥學業成績雖好，但因家貧，只得放棄升學。他十多歲在長沙灣製衣廠做熨衣工人幫補家計。愛好運動的他，每天早上6時起床提早出門，往工廠附近的「馬騮山」行山，呼吸新鮮空氣，鍛練身體。山道邊有間佛堂，彪哥每早必經過。偶有一次，他從寺門外瞥見寺內有一位跟自己年齡相若的年青法師，正悉心打理堂務。於是，他進去與法師談話，雙方談得很投緣。這位法師叫果賢法師，他是最早把佛教道理、因果法則等逐一向彪哥解說；彪哥茅塞頓開，恍然大悟。

「當時的自己對生活、命運有不少怨言，對於世間事情，滿腹憤恨：『我常在心裏自問，這個世界，為何如此不公平？』但自從聽了果賢法師的講解，原



彪哥（站立者）開設的第一間齋舖「多寶齋廚」，當年不少影視圈好友常往光顧。圖右一為彪哥太太蘇杏璇，其他有黃曼梨（右三）、陳有后（右四）、羅蘭（左）等人。

有的不滿，卻能平復下來，於是我開始接觸佛法、念誦佛經，後來更在果賢法師座下皈依三寶，法名『常樂』。」彪哥說。

持素布施勤種福

彪哥信佛後，明白因果道理，得知種福的重要性。他捨葷取素，以平靜的心態應對生活或工作上的不如意，個人信心得到提升。他亦追隨法師到不同寺院、不同地方做義工。「在寺院做義工能修福。」彪哥說。

後來，彪哥任職的製衣廠北移內地，於是他轉做地盤文員、電視台廣告製片等工作。在電視台工作期間，他邂逅後來成為他妻子的演員蘇杏璇。「從事廣告製作，有時難免要『違心』，例如向觀眾推介客戶的叉燒飯很美味，自己卻是素食者，心裏不太好受。」十多年後，彪哥辭去電視台工作，下定決心開齋舖。



彪哥和妻子蘇杏璇於1987年結婚，兩人均為虔誠佛教徒。



彪哥妻子蘇杏璇於2013年往生，他們的一對子女現已長大成人。這幀溫馨的家庭照片，盛載了一家人昔日的美好回憶。

彪哥說，七十年代及八十年代初香港素菜館不多，全港九、新界只有十多間。1984年，他與兩位股東小試牛刀，在旺角通菜街合資經營「多寶齋廚」。「果賢法師當時為齋舖寫了一對對聯：『多福多壽多智慧，寶花寶樹寶蓮臺』，前句為世間法，後句代表西方極樂世界，極有心思。」

多寶齋廚當時開業所處的旺角，今日遊人如鯽，但在八十年代，該處一帶多是售賣汽車零件和二手物品的店舖，人流不多。直至多寶齋廚開業，各方食客慕名而至，十分熱鬧，「我們的宗旨是弘揚素食，故此一定要味道好，價錢親民，這樣才能吸引不同的客人，使普羅大眾都能負擔，不能只顧賺錢。」彪哥說。

積極推廣素食 樂於分享經營心得

多寶齋廚在開業初期，彪哥努力鑽研新菜式。當時市面剛推出質感猶如腸粉皮般香滑的鮮腐竹皮，他靈機一動，跟店內的廚師合作，把髮菜、冬菇和草菇等材料炒香後放在鮮腐皮上，然後捲成條狀，放進油鑊炸至金黃，再切件，上碟後以生菜伴碟。

彪哥說，當時劇集《射鵰英雄傳》在電視台熱播，劇中飾演「一燈大師」的資深演員劉兆銘到訪齋舖。他看見這種有髮菜且呈輪狀的新菜式，直言跟劇集中「金輪法王」所用的法輪相似，便將之命名為「法輪卷」。這款創新的菜式大受歡迎，迅即成為該店熱賣之選。



這款名為「法輪卷」的菜式，大受「多寶齋廚」食客歡迎。



彪哥在內地經營「怡新素食」素菜館，積極推廣素食。圖為彪哥夫婦（左一及左二）和當地員工攝於店舖門外。

其後彪哥在九龍石硤尾、佐敦官涌街市開分店，他更把齋舖的版圖擴展至加拿大。九十年代他與移居當地的友人合資開設「寶積素食」；2007年，再進一步進軍內地，在家鄉廣州開設素菜館「怡新素食」。由於內地店舖所售的是新派素食，開業後大受歡迎，未幾分店遍及北京、山東等地，全盛時期達六間。此外，彪哥為推廣素食護生，在內地開設素食學校和純天然有機農場，更自資出版素食書等。他希望更多人認同素食，加入食素行列。

多寶齋廚取得成功，吸引很多人仿效經營齋舖。曾與彪哥合夥的股東，和他拆夥後也自起爐灶。彪哥表示，樂見齋舖愈來愈多，讓更多人能接觸素食。彪哥不視開齋舖為一門生意，而是相信吃素是長養慈悲心的世間法，他說：「素食需要有人推廣，倘能茹素，便少一份殺生，多一份福報。」可惜的是，多寶齋廚最終不敵地產業的爆旺、業主加租而無法再經營；最後一間位於內地的素菜館，也在2019年新冠病毒疫情爆發後結業。



彪哥對貧苦弱勢的愛和關懷，遍及緬甸和柬埔寨等地。



彪哥捐助的免費白內障手術行動，幫助患眼疾的窮苦病人重見光明。



彪哥把籌集得來的衣服和文具等物資，贈予內地兒童。



九十年代起，彪哥把素菜館賺得的利潤和善長的捐款，用於籌建內地學校。

茹素、精進能改變命運

彪哥特別談到多寶齋廚的一位熟客，她是花園街賣水果的女小販。當時她為讀小學的女兒無心向學而非常苦惱。於是他請該熟客帶女兒到店內，然後教導女孩念佛及介紹素食的好處。此後，小女孩不時跟隨母親到其店鋪吃素，很神奇，她對學習漸漸變得專心、用心，測驗和考試由原先的「滿缸紅」變得明顯有進步，最後更赴美升讀大學，令母親十分欣慰。

彪哥認為，吃素就是不殺眾生的命、不吃眾生的肉，不僅對身體有益，更能弘揚佛教的慈悲精神，「當然，不吃素也可以信佛、可以修行，但吃素能給你很大的輔助，那精進的心態是不可思議的，很多命運都能由此改變。」

籌建二百多間學校 助窮鄉孩子讀書

信佛、茹素令彪哥結下不少善緣，也令他明白要行善積福的因果法則。1997年起，他把從素食生意所賺得的利潤，用於發起在貴州和川藏貧窮地區捐建學校，讓窮孩子有機會讀書識字；在善心食客捐出善款下，約十年間共捐建二百多間學校。

除了籌建學校，彪哥也在川藏和緬甸等地籌建孤兒院，又在雲南麗江和緬甸捐助白內障手術項目，使當地患上眼疾而無錢醫治的病人得以重見光明。2019年新冠病毒疫情爆發前，彪哥只要在港，他都會往馬鞍山村探望居住該處的老礦工，又會到訪西貢湛山寺的護理安老院，跟院舍內的老人家一起唱歌，派禮物給他們，和他們度過歡樂的一天。





結語

世人都為生活營營役役，對彪哥而言，經營素食館也是生意一門。然而，他從中悟出的道理以及隨之而作出的實踐，則是一門修行。《大乘入楞伽經》卷第六云：「觀諸眾生同於己身，念肉皆從有命中來，云何而食？」佛教對待一切眾生無異，以「同體大悲」的精神，念及其他眾生的痛苦，戒殺護生，既造福眾生，也為自己種福。

彪哥現時走路稍見蹣跚，老伴亦於2013年因病往生，在餘下的人生路，彼此未能牽手走到盡頭。他告訴筆者，自己已是73歲的老人了，最近走路不及以前，身體狀況也不及年輕，一切都依成、住、壞、空的定律。但他不會有怨言，只會面對真實的環境，勇於面對。

筆者從彪哥身上，感受到一份積極樂觀、豁然開朗的氣場，或者，這就是他由年青時開始信佛、茹素修成的正果。■

