

從羅漢齋見佛教之承傳

每當講及佛教的有名素菜，其中一道經典菜式必定包括羅漢齋。羅漢齋一般用料在十種左右。如果多達十八種，則稱「羅漢全齋」或是「十八羅漢」。由於羅漢齋的種類太多，為方便研究，本文中的羅漢齋便以雲泉仙觀中的羅漢齋為研究目標。雖然雲泉仙觀為道教的食館，但這既為民間的羅漢齋，故便以此為本，從製作、用料、食法上看是否也承傳到佛教的精神。

羅漢齋又名「羅漢菜」，源自宋朝的廣州。南宋《萍洲可談》有如此記載：「廣州飯僧設供，謂之羅漢齋」¹。而其用料和做法，薛寶辰在《素食說略》中，便有所記載：「羅漢菜，菜蔬瓜蔬之類，與豆腐、豆腐皮、麵筋、粉條等，俱以香油炸過，加湯一鍋同燜，甚有山家風味」²。其實，傳統的羅漢齋應包括「三菇六耳」，三菇為草菇、冬菇、磨菇三菇；六耳為雪耳、黃耳、榆耳、雲耳、木耳、桂耳六耳³。

在當日可見，雲泉仙觀中的羅漢齋當然沒有完全包括「三菇六耳」，另外在民間還有作法相去甚遠的羅漢齋⁴，例如。然而我們可見，不同配料，不同作法的菜式，以及雲泉仙觀中這樣一道不是正宗傳統的羅漢齋也會被稱為羅漢齋。這其實有點與佛學哲理中的「隨緣」相似。因為佛學中有「隨緣不變」，表示雖隨著千差萬別的機緣，但本體不變。羅漢齋縱然有千變萬化的組合及作法，但萬變不離其宗，仍保留著不同的菇耳，表示對佛教中十八羅漢的尊重，故此既然精神而在，便不用執著作法上的統一，而只要符合「四素」便可。所以在這方面，民間的羅漢齋也符合佛家的精神。

其實，正宗的佛門素齋是應符合「四素」，其中包括「素料」——全部是用素材料；「素名」即不起葷菜名；「素形」即不製作成如雞鴨魚肉等葷菜的外

¹ 朱彙，《萍洲可談 [電子資源]》，香港：迪志文化出版有限公司；臺北市：漢珍圖書縮影公司總經銷，2006]，卷二，頁四

² http://cbs.ntu.edu.tw/gem_browser.php/fpath=gem/brd/BudaFood/L/F001000L&num=22, 2007年10月6日

³ http://motor.atnext.com/moDspContent.cfm?article_ID=%23%2C_%3DP_S%26!%40%20%20%0A&CAT_ID=18, 2007年10月7日

⁴ http://www.budd.cn/veg/culture/culture_story.asp?pag01no=14299, 2007年10月6日

⁵ <http://book.bfnn.org/books/0597.htm#a16>, 2007年10月6日

表；最後是「素味」即味道要清淡為主。符合以上四素，才為一正式的佛家素菜⁶。

在命名方面，雲泉仙觀中的羅漢齋鮮明地表示出該道菜是素菜。在食館中，不難看見其他像是「葷」的素菜名稱。例如「西檸軟鴨」、「翡翠排骨」等。這些命名「葷」的素菜其目的其實只有一個，就是予人豐富好吃的感覺，提高食欲。始終，葷被人認為味道和價值上遠高於素。然而，羅漢齋卻未被冠以一個「葷」化了的名字，其商業化的味道大大減少，故也能符合到佛教，尤其是「素名」的要求。

其次，從雲道仙觀的羅漢齋外觀來看，顏色偏深沉著，當中並沒有那一種配料的顏色特別突出。還有，羅漢齋當中，配料並不名貴，全部也是一些便宜的菌類、草本植物。這便配合了佛家中追求樸素的心理。因為他強調的是「色即是空，空即是色」，「色」是有形體可見的東西，是「因緣暫時的聚合」而不是永恆不變的⁷，佛家認為人不應被世間的繁榮富貴這些過眼雲煙的「色」蒙蔽了眼睛，故不應被名利所束縛，故此人生在世，樸素就好，不用要求奢華的生活，而且做人也不應浮誇好嘖，只要踏實沉著便好，故此羅漢齋中的普通材料也見佛家的精神。

然而，雲泉仙觀中的羅漢齋味道頗重，醬汁有點過多，咸味有點重，這其實破壞了佛家在飲食上追求清淡的要求。佛家提倡素食，除了因為相信輪迴而不殺生外，某程度上是追求健康為目的。他們認為葷會容易引致疾病⁸，而其中一是葷味濃，長期食用並不利健康。在梵剛經中，更指明葷為氣味熏人的蔬菜⁹，故大故此便提倡素食，然而雲泉仙觀中的羅漢齋味道有點濃，雖為素，但在味道上與味濃的葷菜無異，有點不符合佛家的理念。

總結以上各點，雲泉仙觀中的羅漢齋雖然有未能符合佛教要求的地方，但程度並不嚴重，在很大程度上亦能承傳到佛家追求簡樸健康的精神。

⁶ 楊益華，〈佛門素齋清雅淡素〉，《食品與健康》，1998年09期，頁一。

⁷ <http://book.bfn.org/books2/1114.htm#a06>, 2007年10月7日

⁸ 濮文起，〈佛教的素食理念與現代生活方式〉，《佛教文化》，2006年04期，頁一。

⁹ 楊益華，〈佛門素齋清雅淡素〉，《食品與健康》，1998年09期，頁一。