

從五柳素石斑看道教之承傳

五柳素石斑是雲泉仙館的招牌素菜，此菜式的外觀、味道、命名等方面，均可透露出一家道觀的飲食文化，能否表現出道教的精神。

道教在香港主要有兩個分支，分別是「全真」與「正一」派。他們在飲食戒律上有所差異，全真道士食素，而正一的就只在齋日食素。¹是次，我將以「全真」派的飲食戒律作分析。因為全真派的理念，與道教所提倡——不得殺生、不得葷酒及養生之精神較為接近。

道教對食魚有嚴格的限制，從五柳素石斑的外觀而言，未能與其符合。「龍門山，在河東界。禹山斷門一里余，有黃鮭魚，自海及諸川，爭來赴之。一歲中，登龍門者不過七十二。初登龍門，即有雲雨隨之，天火自後燒其尾，乃化為龍矣。」自道教形成後，將龍化為鯉魚的傳說引入道教經典，認為鯉魚神聖不可侵犯。唐的統治者受道教之影響，什至在 692 年下令禁止捕捉魚蝦。²道教不但對肉食有所規限，對魚更是非常尊敬，而雲泉仙館的五柳素可斑，雖然並非為真魚所製，但其外觀十分相似，而味道、口感亦盡量仿製真魚。若真的要維持道教對魚的尊重，道觀是不會做出仿照魚貌，做出食物，這種大不敬的行為，這明顯地違背了道教尊重魚的精神。

道教亦倡導淡食，而五柳素石斑的醬汁味道很濃，未能體現道教淡食的精神。道教徒認為「飲食莫嫌滋味淡，淡中滋味長，淡食會使人胸清心明。」³但五柳素石斑的醬汁是由白醋、片糖、噏汁、茄汁⁴等材料製成，味道濃烈。五柳素石斑本以芋頭製成，味道清淡，但其醬汁鮮紅，味道是濃烈的酸甜，未能令人享受到道教所說，淡食所帶來的胸清心明之感。而且醬汁的營養價值很低，不符合道教的養生之道。

菜式命名，也可蘊含其宗教精神，但五柳素可斑則多是為商業化之命名，失卻了道教菜式的命名特色。道教的名詞例如「仙人」、「道人」、「長生」等，常被尋常百姓用作菜名——「菊道人」、「神仙粥」、「長生粥」等⁵，便可見一斑。普通百姓受道教薰陶，會以他們熟悉的道教名詞為菜名，但作為道觀菜式的五柳素石

¹ 素淡清心道教的飲食養生，西南航空，2006年08期

² 張萍，唐代飲食文化中的道教色彩，蘭州大學學報(社會科學版)，2000年02期

³ 素淡清心道教的飲食養生

⁴ <http://hk.knowledge.yahoo.com/question/?qid=7006122903077>，2007年10月9日

⁵ 徐成文，漫談我國道教的飲食習俗，東方食療與保健，2006年07期

斑，卻是個與道教毫無關係的命名。而在其宣傳單張上，更在菜名前加上招牌二字，商業命名的意味更重，但道教之精神卻無半點痕跡。

正當我在食物的外觀、味道、命名等問題上，疑惑究竟五柳素石斑於發揮道教精神的價值時，當天的大廚走出，為雲泉仙觀的菜，作了些講解。他說：「我們不用刺激性的蒜、蔥，而且盡量少油，以符合追求健康的大趨勢。」雖然大廚即道觀選用的食材看似符合道教對素食的原則，但其最大的目的，是想回應現時追求健康的潮流，而非為符合道教中所談的養生之道。從他指出新菜式的訂定是基於潮流導向，又再一次証明了雲泉仙館的商業化。而他們的第一主打菜—五柳素石斑便充分顯示了商業化與現代化的色彩，道教的精神與承傳卻消失得無影無蹤。

總結而言，雲泉仙館的五柳素石斑，除了謹守選用素食為材料外，其他方面均未能表現道教的精神。菜式只有道教素食的外表，而無道教之精神蘊含在內。其實雲泉仙館，什至五柳素石斑，只不過是小小的例子。它讓我們看到在現今的社會裡，真正具道教色彩的道觀食物，隨著商業化的大勢下，變得愈來愈少。由此可見，物質生活與精神生活的追求是有著反比的關係，即是當一個社會裡的物質富裕，對精神上的追求，例如宗教的熱誠便會愈薄弱，造成今日普遍傳統宗教食物被商業化的情況。



香港中文大學

The Chinese University of Hong Kong