



題目：寺觀齋宴之大失敗

——前往雲泉仙館田野考察食齋菜有感

香港中文大學

The Chinese University of Hong Kong

寺觀齋宴之大失敗

—— 前往雲泉仙館田野考察食齋菜有感

僅於雲泉仙館食一餐齋菜，何以讓我對其如此失望及批判？我之所以認為寺觀齋宴不僅失敗而且是大失敗，原因有二：

第一，從宗教層面來看，作為宗教場所（以雲泉仙館為例），其商業化的運作未能起到宣揚食素宗教意義和進齋禮儀的作用，反而造成大眾以為道教教義並不嚴謹的印象。那麼，我們首先應該檢視一下佛教和道教共同主張的食素，其宗教意義何在？

眾所周知，佛教教義的最根本是慈悲心，並且慈悲的對象不僅限於人類，而是普及眾生，因此為了口腹之欲而殺生違背了佛教慈悲的教義，而吃肉又等同於殺生，所以佛教傳入中國後，從梁武帝時期開始嚴禁僧侶吃肉¹；廣大佛教信徒也會根據自己篤信佛教的程度，選擇終身吃素、階段性吃素（例如每月初一、十五）或者特定事件性吃素（例如服喪、祈禱等等）。另外，佛教的六道輪回一說認為人死後進入輪回，現世為人，下世可能作牛做馬，那麼如果吃肉就有可能吃到自己已經進入六道輪回的親屬，讓至親變成至怨。道教的很多教派如先天道、全真教都主張佛、道、儒三教合一，因此以上提到的不殺生以及食素概念亦被道教所認同和採納。²

但對於道教來講，除了吸納以上兩點佛教的素食依據以外，自身還更講究養生、修身。首先，對於養生、護生、貴生的思想，道家認為食得清淡才能健康長壽，認為“肥肌膚，充腸腹，供嗜欲，養生之末也”³。其次由養生進一步到修身，道家強調“寡欲”，認為欲望是一切罪

¹ 《香港節慶風俗美食》，P65

² 《人為什麼要吃素》，P22-23

³ 《香港與澳門之道教》，P18

⁴ 《淮南子》，卷二十《泰族訓》

惡和災難的根源，只有寡欲、控制欲望才能修身，其中所謂的“欲”也包括食欲。例如，道家經典《清靜經》中提到要做到：“自然六欲不生”⁵，後人侯善淵將其進一步闡釋為“眼觀無色，神不邪視。耳聽無音，聲色不聞。鼻息冲和，不容香臭。舌餐無味，不甘酸甜。”⁶身守無相，不著有漏。意抱天真，不迷外境”⁷。提倡食素也正是修煉到“舌餐無味，不甘酸甜”境界的一種方式，要控制欲望，做到食無味、食寡味。

然而現時大多數的道觀寺廟（並不僅指雲泉觀一家）所推出的商業化齋菜並未能推廣或者繼承上述佛家道家關於食素的宗教精神。先看雲泉仙館菜單已經叫人大吃一驚並垂涎欲滴 -- “西檸軟鴨”、“椒鹽大蝦”；“翡翠排骨”、“如意翅”；“香酥炸生蠔”、“鴻運乳豬件”，“五柳素石斑”、“鮑菇素雞球”。如果不是身置道觀，還以為要赴宴滿漢全席，真是雞鴨魚肉參翅鮑，海陸空各路美味應有盡有。不難想象，這些菜式是專為迎合香客信徒的口味而特別設計的，道觀裏的道士、女真未必每日食用相同的飯菜。然而，香客信徒的口欲，即吃葷菜（雞鴨魚豬），吃富貴菜（鮑參魚翅）的欲望，是否應被縱容呢？既然吃齋的原因之一為苦修，以清淡的滋味控制對美食的欲望，而寺觀的齋菜卻拼命的要用非肉類的原料做出肉類的滋味和樣子來，而且還要冠以花哨的葷菜名稱來吸引食客的眼球和食欲，這豈不是違背了“修身”、“寡淡”的本意？修身、寡欲本來就更註重精神層面的修煉，將素菜想象成“葷肉”的滋味，就恰恰忽略了意識層面的修為，就好比 -- “意淫”難道不為“淫”嗎？北宋著名道士李道純在他的《太上老君說常清靜經註》裏說：“有道之士，常以道制欲，不以欲制道。以道制欲，所以清心，所以靜至。”⁷ 作為道觀，一個宣揚道教精神的主要機構和場所，我認為應該秉持“以道制欲”的信條，不應該因為商業利益而變成了“以欲制道”，客人“欲”什麼就做什麼。

再觀其形嘗其味。大部分的菜式看上去都頗為賞心悅目，深紅、翠綠、淺黃、亮橙，一眼望去非常之五彩繽紛。廚師可謂煞費苦心，然而其選料是否像伊斯蘭教對待清真食品那樣嚴

⁵ 《清靜經》第五章，雲泉仙館《經典合編》小冊子，P9。

⁶ 《道教人生觀與生態智慧》

⁷ 《道教人生觀與生態智慧》

格？穆斯林食品所有的原料包括調味品都必須是清真的，即使廚具如鍋碗瓢盆亦不可以向非穆斯林人家借用，廚師自然也必須是穆斯林才可以⁸。然而，大概由於道教是中國本土宗教，不可避免的具有中國人向來的寬容（其實也是不嚴謹），雲泉仙館齋菜的烹調並不是那麼嚴格的。廚師本身可以為非信徒、不吃素；調味料和食材只要“看”不到葷肉即可，比如蠔油，間接的有動物葷腥的成分；又如由街市買回來的半成品，亦有可能在初加工時使用了動物油脂煎炸（誰能保證沒有？）；甚至其他調味料例如咖喱，各品牌的咖喱成分皆不一樣（咖喱的原意即是香辛料的大混合），是否廚師選用的咖喱粉不包含五辛所指的蔥、蒜、韭等等呢？據我所知有些品牌的咖喱是含有洋蔥粉和大蒜粉末的。綜上所述，仙館的齋菜在選料方面也是比較鬆動，經不起嚴格推敲的。這樣的菜式可以叫做素菜，但是絕對不能叫做齋菜，因為齋菜和素菜雖然字面的意思相近，但是於宗教上來講，層次卻是大不一樣。醫藥學士佛瑩法師曾經編著《素食營養之研究》，書中就有指出“素菜”和“齋菜”的分別：素菜僅僅指不用肉類的菜，而齋的用料較為嚴謹，除嚴格不能採用所謂“五辛”外，限制亦多，以供虔誠教徒享用，以宣揚教規。所以根據佛瑩法師的觀點，雲泉仙館的菜僅是普通的素菜，不能算是齋菜，如果這樣的話，信徒們大可不必僅為吃齋菜遠道而來，在自己家裏煮出的菜只要不放肉都是一樣的了。幸好雲泉仙館於菜單上並未標榜自己為正宗齋菜，僅稱自己為“素食中心”而已。

第二，除了宗教層面的意義，對於非佛道教信徒，選料的問題、“寡欲”的要求都可以忽略不計，因為很多人尤其是年輕人前往雲泉仙館食素並非因為宗教信仰。從網絡上眾多的留言可以看到，他們三五成群，郊遊後相伴前來吃齋，僅僅因為健康的原因，通常會這樣告訴你：“食頓齋，清下腸胃啦”。然而，即使將宗教意義擱置一邊，商業化的齋菜也並非像人們想象的那樣健康，可以幫你“清下腸胃”。以所嘗雲泉仙館的菜式為例，基本上其所有的齋菜可以分為三類：一是油炸類，像五柳素石斑、香脆炸春卷，口感油膩，無所謂健康；第二類為菜蔬

⁸ 《穆斯林民族飲食起居》

⁹ 《解開五葷五辛之謎》

菇菌類，本來較為健康的菜式因為追求口味，廚師選擇使用了大量的澱粉勾芡，粘粘糊糊並不健康亦談不上美味；第三類為仿真肉類，材料以面筋、豆制品為主，又是因為追求形似，這類菜肴使用了較多的染色材料，有的可能是自然的染料，但有的深紫紅、亮橙色還是讓人不得不懷疑了裏面到底有多少是無害的染色成分。

由此可見，對於信徒來講，前來仙館吃齋並不能嚴謹地弘揚食齋的宗教意義；對於非信徒類的素食健康論者來講，想健康一下的目的也並不能達到，那麼稱其為“大失敗”就並不為過了。

反而仙館提供的飯食中最大的亮點竟然是任食的白粥。其味甘香，入口即化，倒是讓我吃出了神仙般的清爽感覺。因此奉勸仙館，不如重新設計菜譜，弘揚道教的深層教義--寡欲修身、清淡養生。簡單其烹調方法，不追求濃郁的口味；嚴格選料，停用有爭議的調料如蠔油、米酒及“五辛”，僅向食客供應白粥、小菜，清清淡淡烹一桌真正的齋菜；並弘揚宗教禮儀，要求食客入席前洗手焚香，避免現時好像街市一樣吵鬧的進食環境，讓人們在青菜、豆腐、雜菌、各式豆類的原汁原味中清一下腸胃、清一下心境、清一下欲望，在浮躁人世中找到心靈的歸宿。

香港中文大學

The Chinese University of Hong Kong

參考書目：

- 1、巫美梅，《香港節慶風俗美食》
- 2、黃兆漢，《香港與澳門之道教》
- 3、果通法師，《人為什麼應該素食》
- 4、《淮南子》，卷二十《泰族訓》<http://www.tianyabook.com/gudian/huainanzi/20.htm>
- 5、雲泉仙館，《經典合編》
- 6-7、尹誌華，《道教人生觀與生態智慧》<http://www.taoist.org.cn/huanbao/yzh1.htm>
- 8、丁俊，《穆斯林民族飲食起居》
<http://www.kyaz.com/huis/ReadNews.asp?NewsID=192&BigClassID=22&SmallClassID=19&SpecialID=0>
- 9、楊維湘，《解開五葷五辛之謎》，香港商報。<http://www.cnwnc.com/20060207/ca2145657.htm>