

導修報告題目：素菜的商業化及對其的反思

引言：

素菜在中國歷史悠久，早在先秦時期，人們會在祭祀，或遇到天災、日蝕月蝕等事件時「齋戒沐浴」，潔淨身心。及漢代以後，因道教及佛教的盛行，使素菜廣被推崇，漸成爲一個菜系。¹吃素本是道教徒及佛教徒的修行方法之一，要其信眾不吃肉不殺生，以養成慈悲之心。但素菜演變至現今社會，口味多變、種類繁多。本文將以雲泉仙觀爲例，討論素菜的商業化，並就素菜商業化這現象作些許反思。

素菜的商業化

雲泉仙觀的素菜廣告反映了素菜的商業化。《雲泉仙館簡介》小冊子中花了大約一半的篇幅去介紹不同的素菜款式，如招牌菜「五柳素石斑」、「椒鹽花枝片」、「西芹腰果大蝦」、「豉椒炒田螺」等，並且印上食物的圖片以增加其對訪客的吸引力。從雲泉仙觀用了約一半的篇幅去替素菜宣傳，我們可知其頗重視素菜的推廣。

小冊子上也印有歡迎遊人預約素菜的字樣：「館內備有齋廚及小賣部，供遊人善信憩息享用素食及飲料，並供應各界社團預約齋宴，每日上午十一時至下午四時三十分，隨到隨開」²而我們在雲泉仙觀享用素菜的時候，同時也有不少旅遊團到訪，而且是年長人士居多，這或許反映了到道觀享用素菜的食客具有一特定的年齡階層。

此外，爲吸引更多善眾到訪，雲泉仙觀更會舉辦一些特別活動，如自一九八六年便開始舉辦的菊花展覽會，是民眾秋遊賞菊的好選擇；又，雲泉仙觀的荷花池享負盛名，是香港賞荷勝地之一。通過舉辦以上活動，有助吸引遊人到訪仙觀，而當雲泉仙觀的訪客數量上升，在一定程度上亦有助素菜銷售的增長。雲泉仙觀的主廚亦曾提及，在正月或菊花展覽會這些較多人到訪的時段，仙觀的飯堂也會擠滿了善眾，變得人山人海。

¹參考自林伯謙，〈北傳佛教與中國素食文化〉，轉引自巫美梅，〈香港節慶風俗美食：盆菜·九大簋·素菜〉（香港：中華文教交流服務中心，2006），頁62。

²〈雲泉仙觀小冊子〉

另一個反映出素食商業化的例子是素菜的味道及賣相。雲泉仙觀爲了迎合大眾的口味，研究出約三十二種不同的素菜款式，或炒（豉椒炒田螺）或炸（香脆炸春卷）或炖（四寶冬瓜羹），務求以多變的烹飪方法去帶出食物味道的鮮美。

除了使用不同的烹飪方法，廚子在烹煮素菜時亦有使用不同的醬油、調味料等，如蕃茄醬、素食蠔油，甚至是米酒，去豐富素菜的味道，讓素菜更美味，也更對民眾的口味。

雲泉仙觀亦有研發多道仿葷素菜，以滿足善眾的口腹之慾，如「碧綠千層鴨」、「香酥琵琶鴨」、「鴻運乳豬件」、「碧綠排骨」、「豉椒草茹雞柳」等等。這些仿葷菜式在味道甚至是賣相兩方面，皆力求與真品無異。

爲了吸引更多食客光顧，雲泉仙觀積極地向善眾推廣素菜，亦因應大眾的口味研發多種不同的款式，使素菜變得商業化。然而，在素菜漸爲商業化的同時，卻在宗教的層面上帶來了疑問，甚至是矛盾。

對素菜商業化的反思

素菜與宗教的矛盾主要是來自素菜款式的改變，隨著素菜的款式愈來愈多及烹飪技巧愈來愈複製，可能會與佛教及道教的理論有所違背。

來到雲泉仙觀享用素菜的遊客在一定程度上都懷有宗教目的，即他們吃素是因爲不願殺生，遵從著佛教及道教慈悲爲懷的主張。然而，我們發現在雲泉仙觀的菜單上所列出的三十二道小菜中，有十七道是仿葷素菜，仿葷菜佔了約五成三³，比例不可說不重。

雖然善眾在食用這些仿葷菜時所食的是真正的素菜，不曾殺生，但是在他們意識裡卻是享用著「雞」、「鴨」、「魚」等菜式。佛道兩家主張食用素菜是除了出於慈悲的理由，更重要的是對心靈的約束，被視爲修行的方法之一，如佛教把吃分爲「世間食」及「出世食」，前者用以維持人的生命，後者則是「長養修行人的慧命」⁴。如是者，善眾食用仿葷菜，似乎與佛道茹素的本意出現差距。

除了仿葷菜，素菜多變豐富的口味也不合於佛道二教的修行。道教吃素是爲了潔淨身和心，去除慾望；而佛教亦力勸弟子避免對飲食產生貪慾。但商業化的

³雲泉仙觀的菜單

⁴林伯謙，〈素食與佛法持行〉，載楊秀萍主編，《第五屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北市：財團法人中國飲食文化基金會，民國 87 年[1998]），頁 336。

素菜卻爲了迎合大眾的口味，研發出多種味道，大大滿足了善眾的口腹之慾，善眾吃素也就失去了佛道兩教淨除貪慾的意義。

上文亦曾提到，雲泉仙觀的主廚在烹煮素菜時會加入米酒，使素菜更加美味。但其實佛道兩教皆不主張其信徒飲用含酒精的飲品，故此信眾在食用加入了米酒的素菜的時候，可能在不爲意間觸犯了其信仰的規條。

又，佛教對素菜的用料比道教更加嚴謹，動物性的原料，如牛奶、雞蛋等是禁止煮食的，而植物類的食材也只限於其莖部，不可以食用其根部，如蔥、芫茜、蒜頭、洋蔥等；因爲佛教徒認爲食用植物的根部，會使其不能繼續生長，與宰殺動身無異。因此進一步來說，如果想要嚴格地分辨佛教與道教的素菜，前者可稱爲「齋」，而後者則是「素」⁵。雲泉仙觀主要是一間道觀，因此其素菜的材料包含了薑、紅蘿蔔等植物的根部。因此，當佛教徒到雲泉仙觀吃素時可能會產生疑問。

總結：

素菜發展至今，大眾的口味成爲主導，是故雲泉仙觀研發多種符合民眾口味的素菜。然而，若嚴格地去研究這些商業化的素菜，卻發現它們與宗教理念有違背的地方。不過，素菜的改變反映了宗教文化與社會民眾之間的互動，亦看到寺院和道觀如何在宗教理論及現實情況中找一個平衡點。

香港中文大學

參考資料：

1. 巫美梅，〈香港節慶風俗美食：盆菜、九大簋、素菜〉，香港：中華文教交流服務中心，2006年，頁331-358。
2. 林伯謙，〈素食與佛法持行〉，載楊秀萍主編，〈第五屆中國飲食文化學術研討會論文集〉。台北市：財團法人中國飲食文化基金會，民國87年[1998]。
3. 郭德才，〈也談素食與修行及健康〉，載《香港佛教》，第532期，2004年9月1日，頁12-14。
4. 果通法師，〈人爲什麼應該素食〉。香港：香港佛經流通處，1995年。

⁵在本文出現的「素菜」二字，隨特別註明外，沒有佛教與道教之分。