

考察主題：素食與宗教之關係及其承傳

素食意義的演變

素食在中國的歷史相當悠久，在《詩經》、《呂氏春秋》、《論語》、《孟子》都有述及對肉食的不喜或提倡素食。現代人提及素食，不免會聯想到佛教，然而最初在印度出現的佛教沒有要求絕對素食，直至東來中國後，南朝梁武帝規定僧侶不可食肉，佛教始要求信徒素食。道教亦主張素食。但到現在，人們吃素食已不限於宗教原因。以下報告將綜合前往雲泉仙館吃素的所見，比較古今素食意義的改變。

食物在人類文明發展之初，就不再只有維持生命的用途，最明顯是連繫了飲食與禮關係。此外，不同食物亦被人賦予了不同意義。其中素食，很早就被中國人視為較清高的食物，反之對肉食有較多負面的評價。孟子就說過「肉食者鄙，未能遠謀」，以肉食者比作朝中位高權重的官員，生活安逸而目光短淺。《禮記》有指：「諸侯無故不殺牛，大夫無故不殺羊，士無故不殺犬豕，庶人無故不食珍」。由於古代肉食得之不易，能常食肉者必有一定經濟能力，肉和素自然地成為階級的分野和象徵。

食物味道的濃淡亦被看成與人的修為有關，《禮記》提及宴飲時曰：「食饗之禮，非致味也。大饗之禮，尚玄酒而俎腥魚，大羹不和，有遺味者矣。是故先王稍禮樂也，非以極口腹耳目之欲也，將以教民平好惡，而反人道之正也。」這裡沒有指必須素食，只反對以過多的酒肉來滿足味欲，要求人們不要大吃大喝，但點出了人應從淡菜中反璞歸真的觀念。

此外，孟子曾言，對動物，「見其生，不忍見其死；聞其生，不忍食其用」，將人的仁心表現擴展到其他動物。由此可見，素食很早就已被投射了人們的文化思想在其中，往往代表著一種較高尚的情操，這與其階級性可謂不無關係，而這些思想與後來的佛道思想結合，更被大加提倡。

佛教在漢代傳入中國，相差不遠的時間，道教亦在中國開始建立，它們都同樣以素食作為修道的途徑。佛教相信因果輪迴，眾生平等，人們應戒殺素食培養

慈悲的心，推己及眾生，指「夫食肉者，斷大慈悲」。於是，素食在佛教中就有了導人向善，淨化心靈、契入佛道的功用。佛教的素食還包括禁五辛，《楞嚴經》：「此五種辛，熟食發淫，生啖增恚」，指五辛辛烈的味道會增長人的欲心和瞋怒，因此不能食，進一步發揮了人們認為淡菜能使人反璞歸真的觀念。

至於道教，最初亦沒有規定信徒素食，但在重要的日子或儀式，就會齋戒，配合沐浴更衣、祈禱，意使身、心、口潔淨，免污衊了整潔肅穆的神仙。¹不過，由於道教重修煉養生，要求在身心上的節制，亦成為主張素食的宗教。隨著佛道在中國盛行，素食變得極富宗教意味，成為信徒修行之門。素食的清高之感不如之前來自階級的分野，而是來自其在宗教上的神聖。

到了現在，素食的意義又出現了變化。近年來，由於現代人對健康營養的關注愈重，素食愈來愈流行，香港的素食餐廳也逐漸增多，但素食者不一定是因宗教原因吃素，素食餐廳的顧客對象並非只是信徒，更多是吸引非信徒吃素，甚至有寺廟道觀亦經營精美的素菜套餐吸引外來市民，這些素食館多標榜其小菜天然健康、色香味皆仿葷如真，菜名也與葷菜無疑。

雲泉仙館的簡介上介紹其齋菜寫道：「所有齋菜及仙斑，口感與外形與真無疑，部份雖經油炸，但鬆脆不肥膩」，又其小菜菜名大多有肉食名稱，如五柳素石斑、椒鹽花枝片、豉椒炒花螺、髮菜網鮑甫等。筆者嘗後，感覺大多味道濃烈，與應該是清淡的素菜有別，這些都無疑是要增加非素食者對素食的接受程度，並盡量降低人們對素食與宗教關係的觀感。至於食素人士，以當天考察所見，除同學以外，就是一大批參加了「雲泉仙館一日遊」的旅客，吃素似乎只是該旅行團的賣點之一，與修養心靈、培養慈悲心的宗教理由無關。

現今素菜不再單只有宗教上的功能，其對健康的作用甚至能吸引非信徒，而且可以成為一特色菜系經營。甚至佛道信徒、書籍，都會以營養學的角度鼓勵人們吃素，繼而推廣信仰上眾生平等，戒殺的觀念。

總括而言，素食在形成以後，就已被賦與人們的文化思想象徵，而隨著時代的轉變，素食代表的意義也會改變，從最初帶有淡樸生活的意味，到成為宗教的承傳之道，至現今宗教色彩轉轉淡，成為健康生活的代表，可以看到文化在飲食生活中的投射。

¹ 《纖維素食》，(香港：宏大印刷設計公司，1988)，頁139

² 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66

參考書籍：

1. 《纖維素食》，香港：宏大印刷設計公司，1988
2. 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
3. 林伯謙：〈素食與佛行法持〉，載張玉欣，楊秀萍：《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，1998
4. 果通法師：〈人為什麼應該食素〉，香港：香港佛經流通處，1995
5. <http://www.vegsochk.org/> 〈星雲大師談素食〉，載香港素食會：《茹素》，第106期



香港中文大學

The Chinese University of Hong Kong