

Zhang Jia Wei

茹素吃斋……



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

读《西游记》的诸位，一定对唐僧的化缘印象深刻。就因为他只吃斋饭，还得时不常让孙悟空驾筋斗云，三山五岳地磨烦。其实孙悟空来之前，唐僧已经折腾过一遍：当日他五行山前遇了老虎，被猎户刘伯钦救下。老刘拿了烂熟虎肉，热腾腾请唐僧吃，唐僧便不肯。老刘也说了难处：哪怕那些竹笋木耳、干菜豆腐，也是动物的油来煎，实在难做素菜。还好老刘的母亲聪明，将锅刷干净，榆树叶煎了茶汤，煮了干菜与黄粱米饭，唐僧这才吃下了肚。

其实僧人吃素，实在说来话长。早年比丘是讲究不杀生，不食荤，并没说不让吃肉，甚至还有概念，是所谓三净肉。反过来荤这个字，本指葱姜这类有气味的菜，大概是梁武帝开始，才有僧人不杀生不吃肉的安排。连带后世信佛人家，也为了求积德积福，要茹素吃斋……

据程嗣章《明宫词》说，崇祯皇帝与皇后每月持十斋。

按说上头吃斋，下面准备素菜便是；然而御膳房不敢怠慢，将鹅腿毛收拾干净，将蔬菜搁在鹅肚中，煮一沸取出，酒洗净，再用麻油烹煮来吃：本来嘛，贵人吃斋，是为了不杀生，但这种吃法，显然还是得杀鹅的：作为食材之一的鹅，想必大不满意。这做法固然精细巧妙，令人佩服，但也显出宫廷菜里，透着一点造作：说是持斋不杀生，但怎么还如此折腾？

唐鲁孙写清朝时节，睿王府有个太福晋常年吃素，胃口不佳。睿王孝顺老母，专门安排个小厨房，葱蒜韭菜都免入，专给老太太做素菜，厨师如走马灯般来了又去，老太太总是吃不下。终于来了位厨师，炒出来菜美味绝伦，老太太心满意足。但久而久之，大家生了疑心，仔细观察，发现这位厨子每天早起肩上搭一条白巾进厨房，

先把那巾煮一煮，再用煮巾水做菜——敢情那白巾是用鸡汁焯过的，难怪老太太吃得香甜。这事被揭穿，厨师自然也得走路。只知道那位吃鸡汤觉得香的老太太，还是不是继续吃素呢？

这就又得说到清朝宫里另一个规矩，所谓吃祭肉：猪肉白煮，什么料都不让加，吃去吧。这不得腻死人？但人家应对有法：白煮肉一大块端上来，各人自己用小刀片薄了。再就有人端来了一把纸，说伺候老爷们吃肉。各人买了纸，用白水将纸一冲，汤盛在碗里，用来蘸肉吃了。——原来那纸先已吃透了酱油，用水一冲，就成了酱油汤。白肉蘸汤，就稍微能下肚了。

**宫廷菜里，
透着一点造作：
说是持斋不杀生，
但怎么还如此折
腾？**

反过来，许多素斋点心，有诸如“素鱼翅”“素脆鳝”“素鲍鱼”“素烧鹅”之类。当然咯，馆子里大可以拍胸脯，说绝不杀生，用料都是地道的素食材。但这事反衬两个事。其一，大家也都默认，荤的确实比素的好吃——要不然，干吗素斋要

假装荤菜，素鱼翅素烧鹅的，荤菜却不用假扮素菜，来个荤豆腐荤菜心呢？其二，修佛修心，吃三净肉也不妨碍有颗佛心。反而嘴上说着不杀生不吃肉，却心心念念着让素菜描摹出鱼翅烧鹅之类的美味，那真也无趣极了。

相比起来，汪曾祺先生《受戒》里有一段，就挺真实：说几个和尚过得敞亮，吃肉不瞒人，年下也杀猪。比在家人不同的，就是多一道仪式。老和尚给猪念一道往生咒，然后一刀杀来吃了。我觉得，这是一种相对自然真实的态度。虽曰杀生，但至少面对了因果。比起崇祯吃的鹅味斋、睿王府老太太吃的鸡汤素，以至于这个所谓不加调料的酱油祭肉，诸如此类掩耳盗铃自己哄自己的扭捏作态，以及各色“素烧鹅素鱼翅”的明明不爱吃素非要吃素，那要坦率自然得多啦！