

# 推廣素食文化的意義

法藏

飲食除了是一種生存必要的活動之外，它同時也是一種文化與生活態度的表現。尤其素食文化，無論是在養生、人道、環保、修心與宗教實踐等方面，更是有其直接彰顯優質飲食文明之重要意義。

然而一直以來，素食總是被侷限在「簡單、原味、宗教實踐」的層面上，因此常讓人感覺那只是「特定人士」的「吃飯方式」而已。總被套以「廉價自助餐」、「吃粗飽」、「非精緻」、「多素料」、「不好吃」、「吃不飽」乃至餐廳「裝潢過度宗教化」、「氣氛難登大雅之堂」等等刻板印象。結果，一些有心素食的社會人士（不一定是為宗教目的），當遇到有必要講求環境與飲食精緻度的宴請或用餐談話場合時，既使有心藉此推廣素食，也往往因為「找不到適合需要」的、足以與葷食餐廳之氣質相媲美的素食餐廳，而不得不做罷。

長期以來，衲已觀察到：做為世界上素食人口比例第二高（僅次於印度），宗教文化最為多元、蓬勃與包容（許多宗教都推廣著不同程度與不同形式的素食），而且美食文化在世界上舉足輕重、比賽連連得獎，飲食文化早已成為國家形象重要代表的台灣。豈可在「精緻的素食文化」這個區塊上獨獨缺席？尤其「素食作環保」，已逐漸普遍化為象徵人道與進步的世界潮流下，台灣實在應在此波世界潮流中，大大的發揮其「勇於嘗試、揉合各種新飲食文化與素材」的特長，對世界貢獻她全新的，環保、健康而庶民化的「素食」新文化！

前一陣子，法國某素食團體，即因為法國傳統「鵝肝」飲食的不人道，同時也久聞台灣在創造新素食題材上的「堅強實力」，於是來台尋求「素鵝肝」的創作可能。若能成功，這不只是台灣飲食與人道精神等優質文化與國家形象的輸出而已（看看世界對韓國人吃狗肉的不屑態度，你就

知道飲食文化與國家形象的關係了！），它其實也可能成為國家賺取外匯的機會！

基於如上的理解，長期以來，衲皆鼓勵「禪&食素食餐廳」的負責人，要以文化及人道的創造者及推廣者之心態與願景，繼續堅持優質素食餐廳的營運。當然何謂「優質」？其實仁智互見，而其消費額，也確非一般人可以/願意「時常光顧」的，甚至所謂的「精緻」，也不一定符合部分人「養生」與「經濟」的原則。但優質的餐廳，既為當今社會所需要，與其一餐葷食耗費數千乃至數萬，既不養生、不環保也不人道，則費用稍高的精緻養生素食餐廳，自然有其存在的需要與重要意義。作為「精緻養生素食」的推廣者與先行者之一，「禪&食素食餐廳」的繼續存在於美食發源地的台南府城，實在有其甚深的因緣與意義。

禪&食素食餐廳的負責夫婦信佛甚篤，為人熱誠謙和，早年從事貿易。所謂「一日素食，天下殺生無我份！」，深感於素食文化推廣之重要意義，乃不計成敗、不以賺錢為目的，毅然投入素食餐廳之事業。數年來無論何種菜色之研發，從發想到完成，都是在祈求菩薩的加被下，冥冥中有所感應，幾乎不假他人之手。而其取材與烹飪，都以清淨、優質與養生為前提，常常一道菜要費上數小時甚至一整天之準備或熬煉，更別提其材料取得與研發精神的投入。更難得的是，對於有意從事此行業的人，他們也都無條件的傾囊教導毫不藏私，甚至還輔導新入行的人投入創業！其用心與推廣素食的真誠善心可見一斑。

向諸位介紹此餐廳，並非受該夫婦居士之請託，實乃有感於台灣素食文化需要進一步的觀念提升與深刻化，同時也藉由衲對「禪&食素食餐廳」的長期觀察與理解，介紹大家一間具有特色及理想的素食餐廳。諸位是否確實打算前往體驗，並不是衲所關切的，能夠認識到台灣有這樣的素食餐廳，在心生隨喜之餘，能思維本文所說的概念，從而以個人的因緣，隨緣於未來推廣素食，才是衲所期望的。