

信仰

中的飲食文化

自古飲食保健之道就存在，並非專美於現代，各宗教傳統也以「食」的智慧，展現出不同世界觀、人生觀和價值觀的綜合體現。飲食無小事，它不僅有助於人們維持生命，更應該有助於人們的身心健康，養成良善美好的性情。從信仰中延伸出的各國飲食文化，都深深影響當地人民的生活。





▼泰國佛教節日解夏節。



# 隨緣順心的泰國飲食哲學

## 少殺生 祈豐收 有米大家樂

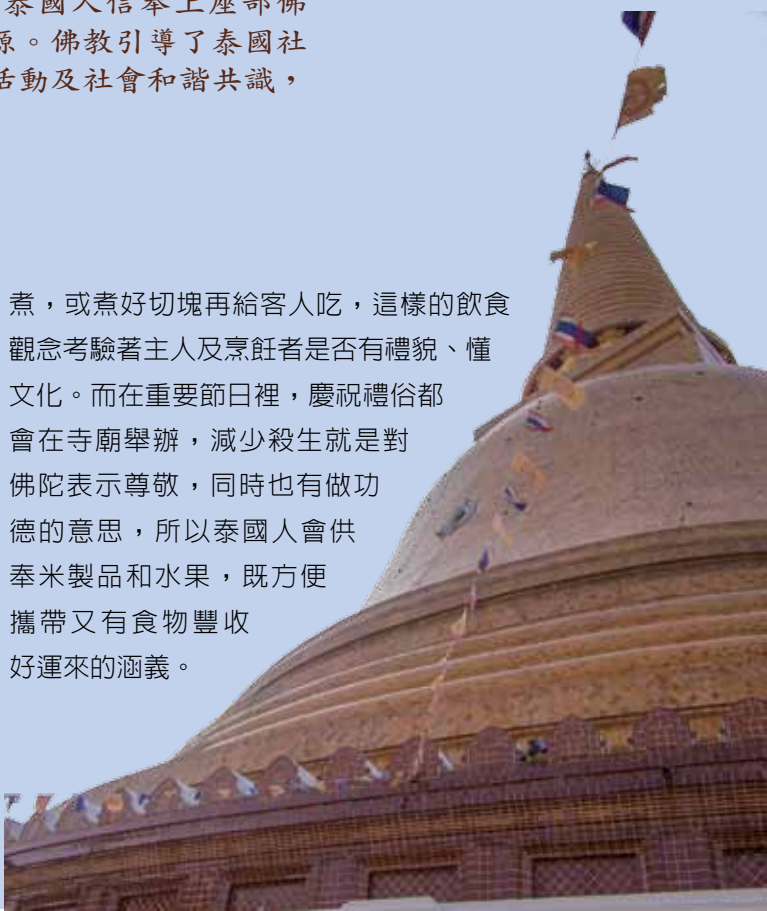
佛教為泰國道德禮教的準則，9成以上的泰國人信奉上座部佛教，日常生活方式與佛教觀念極有相同淵源。佛教引導了泰國社會的道德禮教體系，禮佛行動造就了藝術活動及社會和諧共識，與歐洲中世紀的天主教影響力相似。

圖 / 泰國觀光局、林周熙  
文 / 四方報泰國主編 林周熙

佛教影響力深入民間的另一原因是大部份泰國家庭支持男丁入寺廟修行，男丁到了20歲會入住寺廟修道一段時間，研習佛理與習俗。各地林立的寺廟是社區的中心，不只進行佛教活動，還通常是鄉下小鎮的新聞發佈處、勞工僱用中心、藥物分發站，有時更作為臨時學校和醫療所。

泰國受輪迴觀念影響，認為動物生命是靈魂投胎的業果。通常民眾會避免直接在桌上或盤子中擺上整隻全雞或全豬食用，才不會讓吃的人有不好的聯想，因此泰國菜大多會用切塊狀後烹

煮，或煮好切塊再給客人吃，這樣的飲食觀念考驗著主人及烹飪者是否有禮貌、懂文化。而在重要節日裡，慶祝禮俗都會在寺廟舉辦，減少殺生就是對佛陀表示尊敬，同時也有做功德的意思，所以泰國人會供奉米製品和水果，既方便攜帶又有食物豐收好運來的涵義。



▲那空怕儂-大佛塔。

## 泰式「順心」的飲食哲學

首先談談泰國的飲食哲學，這影響了整個烹飪文化。泰式飲食哲學化成中文不外「順心」二字。「順」是順勢方便，依當地容易取得的食材進行烹調，原則是不生病、不麻煩。主要取用東南亞熱帶地區盛產的南薑、香茅、檸檬葉、打拋羅勒葉、生辣椒、椰漿來做半生鮮調理，食物講究的就是新鮮，不必煮爛，還要能在炎熱氣候中幫助人體自行發汗的效果，所以道地泰國菜必定有這些味道強烈的香辛材料。

「心」是指心歡口樂。在高溫的氣候裡，想要愉快地吃下一頓飯，甜、辣、鹹是必備的調味方法，糖和辣椒可以除溼痢、解氣滯、開胃下食，糖還具備溫和辣椒刺激的功能，不只保護人的腸胃還能減少中暑的機會，諸位到泰國旅遊或長住，餐桌上一定有辣椒與糖，在可以承受的狀況下吃一些，前幾次雖然可能腹瀉，但時間久了可以幫助減少水土不服所造成的內傷。

再者，泰人喜「不強量、不忌味」，比起花上許多時間弄灶動鏟，不如簡單烤肉、涼拌，再豪快地佐上辣椒和魚露，輕鬆就能與親朋好友同歡。而華人常用的煎煮炒炸、滷煨燉煲等技術，在泰式經典美食中並非必須。



▲泰可泰水燈節。



▲泰式酸辣涼拌菜。



## 米類是泰國不可缺的食材

泰式傳統經典菜不必然是湯湯水水。這些經典美食和華人概念中的點心比較相似，但可登大堂，常用於節慶、筵席或祭祀典禮上，其製作的複雜程度不下於中式功夫菜。泰國是世界稻米出口第一的稻米王國，糯米與稻米為主要食材，許多米類及糕類的變化應用，在民間已有數百年歷史，這些米食也可作主食用。

泰國宋干節即是國人熟悉的潑水節，這個節日是傳統的泰國年節，各地親友會回到故鄉老家相聚。泰人會準備「彩香椰米糕」、「椰漿紅米糕」和「棕櫚糖麻糬」來過節。彩香椰米糕是糯米糰糊後加花精，再以模造成型的小米糕，日常拜拜即可見；椰漿紅米糕是把椰漿加熱至焦紅色，收水後與糯米飯一起拌勻，吃起來甜而不膩。棕櫚糖麻糬是將糯米搗成精糰，加入棕櫚糖和烤椰殼漿，最後做條狀切塊，這道特產非常甜也非常黏，臺灣人不一定愛吃。

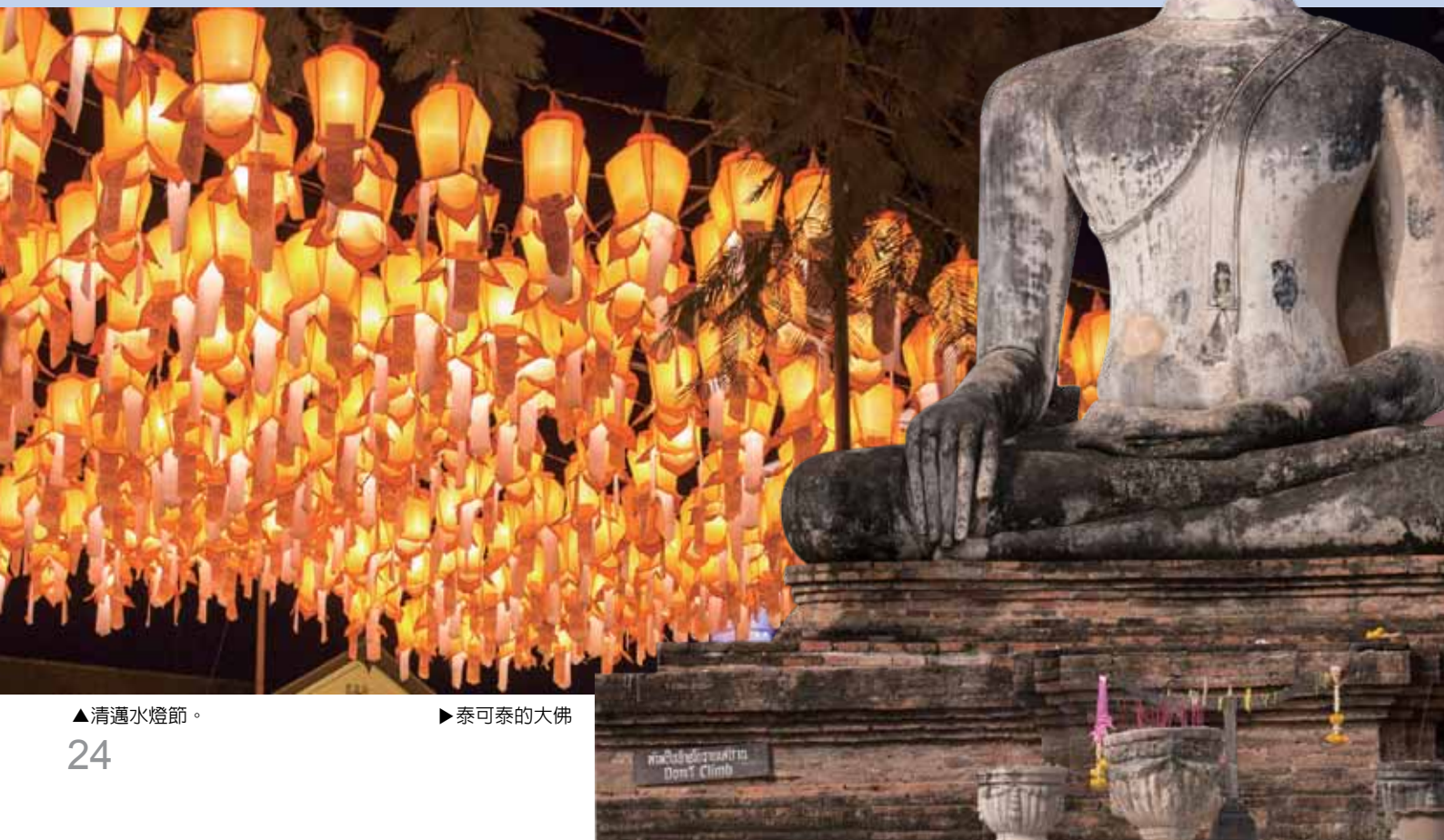
因為做這些糕點必須用很大的人力，藉

由新年團圓的節日，全家一起完成這些活動是傳統上的大事，完成的糕點會拿去廟裡拜拜，桌上的供品其實也反映出每個家庭的同心協力的程度；到了傍晚，再準備好熱椰湯、烤雞塊、打拋豬肉、泰國啤酒等，就是一桌美好的佳節饗宴。

## 泰國用巨蕉來供奉祖先

泰國鬼月是在泰曆十月的下半月，源自婆羅門教與佛教，與華人的中元節一樣，都是慎終追遠、敬鬼安魂的日子，在三十日關鬼門之前，泰國人會準備花生糖、大小甜點、香花和佛掌型巨蕉來敬拜鬼神，巨蕉是芭蕉的一種，挑選貌美無傷的巨蕉來供奉鬼魂與祖先，象徵佛手引渡，明朝向陽，同時也有討好鬼魂的意思。

另一個特別的節日是「出夏節」，代表雨季結束，這天要包粽子。粽子有分甜粽與比較不甜的果粽，甜粽以紅豆、椰



▲清邁水燈節。

▶泰可泰的大佛



## 泰國重要的佛日

佛誕節	〔佛陀誕生、成道、涅槃紀念日〕定為泰陰曆六月十五日。如那一年閏八月，這個紀念日便改為七月十五日舉行。
萬佛節	〔泰國的萬佛節〕泰國的傳統佛教節日，在每年泰曆三月十五日舉行。如逢閏年，改為泰曆四月十五日。
三寶佛節	〔泰國阿莎叻哈普差節〕泰國三大佛教節日之一。
守夏節	〔泰國的守夏節〕泰國的守夏節亦稱坐守居節、入夏節、入雨節等，是泰國最重要的佛教傳統節日，每年泰曆八月十六日舉行。
解夏節	〔泰國的解夏節〕每年泰曆十一月十五日為泰國的解夏節，亦稱出夏節、逾雨節、安居競節等，是泰國重要的佛教傳統節日之一。

奶、糖為原料，果粽則是用香蕉或芭蕉為原料，把原料和糯米一起裹入粽葉，天然香氣十足，天然的果豆類也能幫助消化。

發糕和千層糕是全國常見的美食，這兩種甜點與前述的彩香椰米糕，在大小喜事、新居落成、剃度出家、誦經法會、生日壽宴、紳會村筵等場合中必定上桌。泰式發糕和臺灣做法類似，口味也雷同；千層糕是把椰漿凍與米漿凍層疊切塊，晶瑩剔透，好看又好吃。

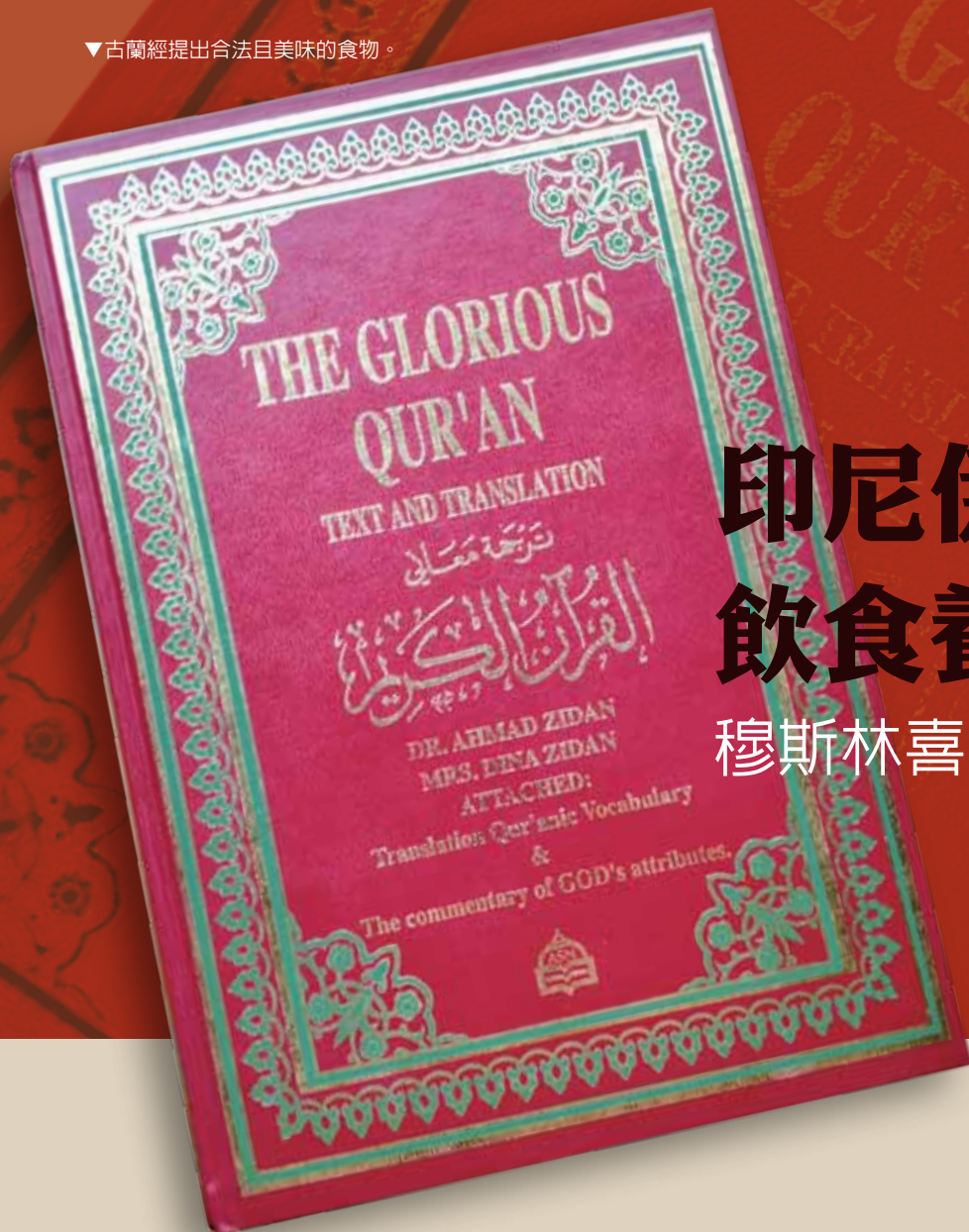
泰國菜以方便取得的熱帶蔬果、稻米和香料為主要食材，運用不同的方式去調理，變化出既漂亮又美味的佳餚。又因為豐富的農產支持了水產養殖業，因此世界各國的饕客都喜愛去泰國享受平價的「酸辣」海鮮料理。但真正的泰式傳統節慶菜，更重視甜和清爽的調和。



▲那空怕農-米糕。



▼古蘭經提出合法且美味的食物。



# 印尼伊斯蘭的 飲食養生觀

## 穆斯林喜好食療佳品

印尼，一個離臺灣很近的穆斯林國家，地處熱帶，位在赤道附近，終年高溫潮濕的熱帶雨林氣候，且土地肥沃，別名「赤道上的翡翠」，亦有「千島國」之稱，是世界最大的群島國家。隨著印尼籍勞工和印尼籍配偶人數的逐年增加，「印尼人」已是國境之內不容忽視的形影。

圖 / 印尼雜誌、南華大學宗教學研究所副教授 陳美華、李岳軒  
文 / 南華大學宗教學研究所副教授 陳美華

印尼境內有86.1%的人口是穆斯林，主要信奉伊斯蘭教，不過為保障人民有信仰自由，並未明定伊斯蘭教為國教。另有，基督徒占5.7%，天主教徒占3.3%，印度教徒占1.8%（臺灣每年約有21萬人次前往旅遊觀光的峇里島，居民即多信奉印度教），佛教徒占1%，還有原始拜物教等。在穆斯林占絕對多數的印尼，伊斯蘭飲食文化是主要飲食風光。

▶什錦黃飯

## 以食展現不同的世界觀

飲食養身保健之道，自古即有，並非專美於現代，各宗教傳統也以「食」的智慧，展現出不同世界觀、人生觀和價值觀的綜合體現。不論在哪一個國家的伊斯蘭，落地生根於何處的穆斯林，《古蘭經》是最高生活圭臬和實踐奉行的依歸。有健康的體魄，才有健康的人生，這健康的身心靈是源自於對安拉的信仰。簡單說，穆斯林的養身之道，是建立在宇宙萬物、包括人，都是安拉所創造的這樣一種信念和認識基礎上的。如果說穆斯林在養生方面有什麼秘訣的話，就是「信仰安拉，托靠安拉，相信前定」。

穆斯林相信，「安拉以理智而使人優越於其它任何動物，讓人居地球的首席，成為安拉在大地上的「代治者」（或譯代理者）。奉安拉之命，受安拉之托，治理好這個世界，建設好這個世界，使整個世界走向繁榮昌盛，使各民族百姓安居樂業。為了完成這個神聖使命，人首先得具備一個健康的身體，為此，人必須愛護、珍惜安拉所賜予的生命，讓生命呈現出最大活力，釋放出最大能量，發揮出最大效能。以珍惜生命、保護生命為榮；以糟蹋生命、濫用生命為恥。基於這種對生命價值的認識，才有了穆斯林的養身之道。」



▲鹹魚炒飯



▲椰汁蔬菜湯

## 古蘭經提出合法的食物

關於「吃什麼和怎麼吃」，《古蘭經》提出吃「合法而且佳美的食物」。伊斯蘭教法規定，穆斯林有權力享受真主所賜予的「合法食物」。這裡所說的「合法食物」，是指伊斯蘭教法所允許的合法食品。一般用阿拉伯語「哈倆裡」一詞，原意為「合法的」，表示穆斯林可食用的合法食品。與之相反的詞是「哈拉姆」，意為「非法的」、「禁止的」，即指是被伊斯蘭教法所禁止的一切不合法食品。

什麼是「佳美的食物」呢？《古蘭經》所說的「佳美食物」，是以清潔衛生、防病治病為原則，提倡食用合法、有益於身心健康的食物。





▲家常魚

◀家常魚

## 選擇對身心有幫助的食材

伊斯蘭教認為飲食無小事，它不僅有助於人們維持生命，更應該有助於人們的身心健康，養成良善美好的性情。因此，穆斯林對食物有所選擇，選擇的標準在於食物是否佳美。從食材上講，並不是所有的禽畜都可以食用，人類只應該選擇那些性情良善的、食穀類的禽鳥和反芻類的畜類食用，這對人們的身心健康才有所助益，其中特別是牛、羊、駝等，對人們身心健康最為有益。鹿、雞、鴨、鵝、兔、魚、蝦等，也被穆斯林視為「佳美的食物」。反之，那些奇形怪狀、污穢不潔、性情兇狠、行為怪異的雄禽猛獸等動物，如豺狼虎豹獅鼠蛇驢、鷹梟鷲烏鴉等，均在禁食之列。

眾所周知，穆斯林最常用的食物是牛羊肉。牛羊肉，不僅有食用價值、經濟價值，而且有很好的食療價值。臺灣民間素有「牛肉補氣，功同黃芷」之說。羊肉有開胃健力、散寒助陽、益腎補虛之功效，素為食療佳品。另一個眾所周知的是，伊斯蘭教徒不吃豬肉。穆斯林之所以不吃豬肉，既有宗教因素，也有衛生的原因。豬肉當中有許多寄生蟲和其他病菌，對人體有害。此外，穆斯林還忌食自死之動物，原因在於其本身帶有病菌、病毒，有些病毒即使水洗、煮、蒸也無法殺死。還有，非以安拉名義宰殺的動物之肉不可食用。穆斯林宰殺可食動物，是使其血液可最大限度地排出體外。從醫學上看，這與忌食血的道理相同。血液由白血球、紅血球、淋巴腺、大單核細胞等組成，易生長寄生蟲，帶有多種細菌和病毒。經由現代醫學運用血常規、肝功化驗、血脂分析



等檢測手段發現，當代許多難治之症的傳播途徑主要是血液。由此可知，穆斯林禁食血液不是沒有道理的。

總之，伊斯蘭在飲食上為穆斯林劃定了可食範圍，範圍內的為佳美、合法的，超出這一範圍的為污穢、非法的，食之有害。而且，就算佳美食物，也提倡適可而止，忌暴食暴飲，聖訓上說：「人的胃應保持這樣一種狀態：1 / 3的食物、1 / 3的水、1 / 3的空氣」，這也與現代保健醫學理念不謀而合。

### 飲食反應了當地的風俗民情

俗話說「一方水土養一方人」，一個地方的飲食文化往往反映了當地的特殊風土產物和人情。在印尼，牛、雞和魚，是最為普遍的三種動物類合法且佳美的食物。人們除了遵循伊斯蘭教法的飲食文化之外，由於在地氣候風土的關係，盛產香料，習慣在菜肴中加入椰漿及胡椒、丁香、豆蔻、咖喱等各種香料調味，以及辣椒、蔥、薑、蒜等，在餐桌上常常可見辣椒醬。居民的主食是米、玉米或薯類，尤其是大米更為普遍。大米除煮熟外，印尼人喜歡用香蕉葉或棕櫚葉把大米或糯米，包成菱形蒸熟而吃，稱為「克杜巴」。不過，印尼人也喜歡吃麵食、如吃各種麵條、麵包等。



▲穆斯林每日都要行禮拜。



▼儒釋道的宗教建築。



# 越南佛教重齋戒

## 民間崇尚素食文化

在越南人口約有九千多萬，信仰佛教約有一千多萬人。越南當地人及越南華裔與華僑的主要信仰則是佛教。佛教約在公元前六至五世紀發生於印度，到公元一世紀前後，佛教內部起了改革與變化，從原有的「南傳上座部佛教」分出了一派，這一派自稱是「北傳佛教」，跟原來的「南傳上座部佛教」在飲食戒律上大為不同。與泰國和一些亞洲國家不同，在越南所有的出家人一定要吃素，這也成為越南修行家的一種文化特色。

圖 / 新越南雜誌 文 / 秋草

吃素，漢字原為齋，意思就是保持內心乾淨。往年，在東方文化裡有齋戒習俗，也就是每一次向天地祈禱或祭祀，必須先前三天吃素食（亦叫齋），先前七天維持祈禱的誠敬信念（亦叫戒）。越南人吃素有段長久的過程且維持至今。

### 吃素也有祭祀緬懷祖先的意味

在封建時代，皇帝在南郊壇祭天前三天必須封閉關口，要齋戒沐浴且禁慾。今日，在一般生活裡，許多人雖然沒有到寺廟歸依三寶但還願意吃素。吃素也是許多家庭的傳統習俗，為了祭祀緬懷祖先，後代仍保持吃素習俗。

許多人把素食視為信仰佛教的指標。其實，佛教最早從印度傳入越南時，並沒有規定僧人不許食肉。《大般涅槃經》裡，佛陀言：「食肉者，斷大慈種。」於是後人為了實踐慈悲精神，而倡導吃素。

依據長久的習俗，越南南傳佛教的信徒雖然尚未長期吃素，不過到了每年農曆七月份的盂蘭節，信徒們常願意吃素一整個月或半個月。民間觀點認為這是祭祀緬懷祖先的一種方式。實際上，最初的佛教時期，出家人仍然能吃不是他們親手殺的魚肉，不過到佛教變成普遍的時候，北傳派之佛教徒絕對不食魚肉。

在越南，吃素在李-陳時代開始刮起了風潮。最典型的是在順化省之阮福朱（1691 – 1725）時代，此地方成為佛教的首府，吃素習俗廣泛於所有貴族階層，因此在順化省，烹飪素食料理要特別講究，比其他地方要求更高，更完美。佛教雖然沒有要求學佛者一定要吃素，但是吃素的好處還是很多，例如增加耐力、調適情緒、助於修行，也可減低腸胃的負擔，對人體的健康有莫大的幫助。



## 越南人吃素成為飲食文化

佛教徒在吃飯時要作五種觀想，稱為「五觀想」：

- 一、計功多少，量彼來處：面對食物時，要算算自己做了多少功德，並思量粒米維艱，來處不易。
- 二、忖己德行，全缺應供：藉著受食來反省自己，德行若全，則可應供受食。
- 三、防心離過，貪等為宗：謹防心念，遠離過失，對所受的食物，美味的不起貪念，中味的不起痴心，下等的不起厭惡的心。
- 四、正事良藥，為療形枯：將所受的食物，當作療養身心飢渴的良藥。
- 五、為成道業，故受此食：要藉假修真，不食容易飢餓，體衰多病，難成道業；但是如果貪多，也容易產生各種疾病。所以必須飲食適量才能資身修道。

根據文獻記載因受了佛教的深奧影響，越南人吃素的文化越來越普遍。多年以來連喜酒也出現了素食料理。素食的原料亦越來越豐富，做素食料理之師父們也越來越有創意，使素食料理更加接近越南每一個人的生活裡。

至今，吃素已成為越南飲食的文化特色；素食料理已經在越南家庭的飯局出現越來越多；年輕人已經主動接觸素食文化，他們當初吃素是因為好奇，慢慢的，素食成為越南民眾生活中不可或缺的料理，也隨著人口跨國流動，漸漸為其他國家所熟知。



▲越南素食凉拌米粉。



▲越南的寺廟。



▲越南清爽的素食凉拌菜。