

# 大佛斋菜:最是那一抹明净的佛心

宁宁 / 文 余峰 / 摄

又要考虑到清淡爽口,又要考虑到绿色健康、营养丰富,还得考虑色香味美,思前想后,怕是只有素食才能一解相思了。其实这些年来,吃素食就不再是求神拜佛的奶奶的专利,健康、绿色、消脂以及陶冶情操的标签早就贴满了这个新兴的事物,许多文艺青年也成为素食的拥趸。

香炉峰的斋菜在绍兴几乎是家喻户晓,但是我方圣地众多,所以斋菜应该也丰富。趁个周末,出去游历一番之时,趁机到新昌大佛寺去尝尝鲜。

位于新昌大佛寺景区内的大佛宾馆,历史悠久,开张已有26个年头,至今仍然是国营的性质。这一传统而怀旧的风格,倒让一直往来新昌大佛寺的几代宾客有了亲切感,不少香客与游客来到大佛寺,总会在大佛宾馆吃一顿清爽的素食回去。

车到大佛寺脚下,酒店的常务副总经理已早早地在迎接了。倒不是刻意要提早通知他,只是这素食张罗起来并不容易,最少也要提前一天预约。

因为是老酒店了,门庭不大,但在这群山环抱之中,却多了些宁静避世的味道。进入宾馆,里面还有一方小池塘,沿曲水走廊而过,几间厢房便在眼前了。

瞥了一眼厨房,师傅帮厨不过几人,各司其职,其中堆放的主要菜品都是豆腐、蔬菜等,让人顿觉清新。

厨房忙碌了一上午,菜香氤氲之气飘来时,一道清心爽口的全素宴便摆上桌来了。这些菜,无一不是颜色淡雅、提神爽气,最关键的是,名字和构思也巧得很,颇具佛家灵性。

### 酱汁烤卤猪:一块豆腐的脱胎换骨

都说素食的最高境界是似荤而实素。这第一道菜端上来便充满了人间烟火,让那些嚷嚷着来吃素的人小吓了一跳。因为实在,实在是太像一头烤乳猪了。

均匀有纹理的肉身,起伏的躯体,让人根本不相信这道菜的原料,竟然只是一块豆腐。

“拿豆腐做成粗一点的豆制品,然后再模仿猪的性状用刀雕刻出来,上层的红色是食用色素,抹上去后就像烤出来一样,就上这秘制的面酱吃就行。”师傅说得轻描淡写,仿佛一块豆腐到一头猪只消拿根魔法棒一变就是。不过这红嫩得仿佛真像一头烤乳猪在眼前,令人不禁又凡心大动,夹上一块便吃了起来。

“有肉味,真是肉?”相信每一个动了筷子的人都有这样的疑问。不过师傅说了,这是用了特殊的豆汁浸泡出来的味道,而那粗而润滑的豆渣,吃起来正像是肉的纹理一样,耐嚼,真是让人分不清却又忍不住地大大快朵颐。

### 雀巢鳝丝:莲花深处有清香

这雀巢鳝丝的名字倒挺是洋气,采取的也是模仿动物学的原理。只是当它真正被端上来的时候,其逼真的象形还是不得不让人惊叹。

香菇泡发,切丝,厨师很小心,切出了一段段鳝丝的形状。再加少许淀粉放入油炸一会即捞出,使之有金光油润的外表,看上去果然与鳝肉无异了。按说这菜到这个份上已经成了,但厨师却匠心独具地在周围给搭了一个“巢”,用新昌当地的特色榨面油炸出像鸟巢一样的配菜,看上去果然形式丰富了不少。远远望去,这道菜仿佛就是莲花上坐着的仙子,让人感觉到一颗明净的佛心。

外形不错,吃起来怎么样呢?香菇为底料

的品质自然是可以保证的,过油后菜的香味与韧脆度大大地提高,淀粉勾芡后浓郁的汁料在口中荡漾开来。

### 烤大虾:鲜滑只从心底来

这盘烤大虾端上来的时候,大家都惊叹一声:天,实在是太大太像了。

问及制作工艺,实在是简单不过,归纳起来就一句话:用豆制品在模具中印制而成,当然啦,配上些许食用色素以绘形是必不可缺的。

只是这豆制品做的虾,究竟能吃什么味道来,大家又怀疑又期待。怀疑是因为这食材实在是简单不过,期待是因为有了前面烤卤猪的铺垫。

这次甚至根本都不用什么酱料,起筷夹起来直接吃在嘴里。哇噻,一股海鲜汁浓郁地扑来。忙不迭地问师傅,被告之还是豆汁。为什么这豆汁能一会变成肉味一会儿成了海鲜汁呢,这可是独门秘方,师傅笑而不答。

也无心探究究竟了,眼看着盘中“虾”一只只变少,吃货们赶紧下筷抢啊。

### 大佛素鲍鱼盅:掌上白玉怜不得

这道菜的取名倒是完全冲着这形状去的。冬瓜经厨师巧手切成鲍鱼状,上涂秘制的酱汁。青瓜切片佐色,极为清雅。一块块切好的冬瓜看上去像盘上的白玉,叫人十分怜惜。

味道呢,自是不用说,当然,鲍鱼的味道是吃不出来,但是不比鲍鱼缺少营养哦。夏天去热除湿是第一要物,冬瓜自然能挑起这个责任,加上浓郁的酱汁,普通的冬瓜也吃出了别样的味道,想尝尝吗,自己去吧。

### 一见钟情:万绿丛中一点红

这个名字不像前几个好琢磨,至少看不出是什么配料。只是菜一端上来,大家就乐了,这厨师的创意倒真叫好。

你看,外面一圈绿的是苦瓜去了瓢,里面像虾仁一样又Q又软的是魔芋粉做出来的,上面再点一颗枸杞,远远看去,真的像一幅花园图。

师傅说,这道菜还有另外一个名字,叫“一心向佛”。因为摆成了心字形,心中有许多事,吃了这道菜,想什么就灵什么呢。还用多说嘛,赶紧下筷呀。

### 大佛素蹄膀:有容乃大是佛根

重口味来了!!不信,这不,一只还流着酱汁的蹄膀热气腾腾地上桌了。金黄的色泽,红通通的酱汁,依稀还闻得到肉的香味。想想是来吃素食的,再怎么流口水都得小心翼翼地问一句:这,还是素的吗?

答案揭晓,工艺还稍有点复杂。将豆腐皮做成一个空心的蹄膀状,里面放入香菇,笋干,鸡腿菇,豆板等炒熟了素食,再放到油里煎炸一会儿便出炉了。看看,是不是跟我们平时的家常菜有点类似呢。

这么多道工序,想来吃起来也不差,一口咬下去,先是炸过的豆腐皮那又脆又韧的嚼劲,然后就是各种蔬菜的鲜美之味,真是满口清香对月吟啊。

### 鸿运素昌鱼:此中纯脆是真味

几块豆腐干,用刀削、切等方式,拼成一道“鱼”清蒸,这道听上去工艺蛮复杂的鸿运素昌鱼就是这么简单。

要问有多简单,简单到连食用色素也懒得

添加了,酱汁勾芡通通没有。可是,海鲜鱼类不是就讲究这原生态的鲜味吗,看来素食也深得其要啊。

不要以为这一无烹饪技术二无秘制配料三无特殊工艺的菜就没什么吃头,等我们尝了一块才发现,原汁原味的豆腐干此时特别香软,就像吃着鲜滑的鱼肉一样。

保留事物最本真的味道,怕也是佛家的经义之一吧。

### 大佛素烧鹅:佳菜一道流传久

素烧鹅是一道家喻户晓的素菜,也是一道名菜。一直奇怪,这样一道全是用素菜做的菜,怎么可以烧得如此醇香美味。

这道大佛素烧鹅一端上来,就闻到鲜嫩的蔬菜香与豆皮那特有的味道,令人食欲大增。嚼在嘴里,皮料的劲脆与馅料的多汁浓浓地化在嘴里。

素烧鹅作为素菜的一道名菜,据说流传了很多年,一直是老百姓菜桌上的常客,制作工艺也比较固定,在家也可制作。据师傅介绍,这道菜先用香菇洗净切成细条,金针菇洗净沥干水分,胡萝卜去皮切细条。将三种食材放入盆中,加入盐、鸡精、胡椒粉、香油拌匀。取2张油腐皮重叠在一起,铺在案板上。卷起,按扁,收口处用牙签固定。将豆皮卷放入蒸锅中,大火蒸2分钟,取出。炒锅倒油,油温4成热时将蒸好的豆皮卷放入油锅中炸至金黄捞出,切段装盘即可。

内馅的食材可依自己口味调整,调料还是以清淡为主,最好不要加酱油。如果不喜欢油炸,蒸好以后用清汤、鸡精、香油、水淀粉勾个玻璃芡汁浇在上面也很好吃。

### 如来佛子:佛心满盘心澄澈

绿绿的是毛豆肉,圆圆的像莲心一样的草菇,就这么一清炒,一道极清雅的菜出来了,还有个好听的名字:如来佛子。

可不是吗,那一颗颗青脆饱满、嫩亮剔透的豆子与草菇相间在一起,青白得特别好看,一股清新爽洁的感觉扑面而来。

据师傅说,豆是新挖的毛豆,草菇用的是新鲜的,这两道菜放在一起,味精也用不着,已经鲜美得让人停不了筷子了。

### 大佛素鱼翅西瓜盅:一片冰心在玉壶

要说最有技术含量,看上去去卖相也最特别的,当属这道大佛素鱼翅西瓜盅了。西瓜取瓤后作为容器,这并不少见,难得的是这素鱼翅看上去几可乱真。

取上好的粉丝为料,以作鱼翅。再取南瓜捣成糊泥状,与粉丝一起熬制,一道香甜爽滑的菜就做成了。

这道菜除了用料奇巧、心思特别外,吃起来也特别气鲜美,浓浓的南瓜泥配上滑嫩的粉丝,又渗入了西瓜的清甜,最适合夏天的饮食了。

### 一品明炉:质本洁来性本恬

大佛寺群山环抱,取来清晨新挖出来的鞭笋,取新鲜的茶树菇煮汤,就这么简单,却让人美味得飘飘然起来。

汤又鲜又美,却自有一股山林的清新;笋又嫩又滑,饱含着山林的灵气。

这便是新鲜食材的功效。据师傅说,因为地处山区,所以大佛宾馆的许多菜可以就地取材,许多都是当天新摘新挖来的,自然保证了这汤料的鲜美。

本文原载《三味旅游》



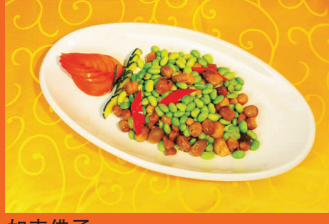
酱汁烤卤猪



雀巢鳝丝



大佛素蹄膀



如来佛子



大佛素烧鹅



一品明炉



大佛素鱼翅西瓜盅

**北京积水潭医院 手外科**  
副主任医师**沈成**,应邀到新昌张氏骨伤医院指导工作,时间:11月10日--11日。

**沈成** 医疗专长:手部损伤晚期修复、上下肢神经损伤修复、上下肢软组织损伤皮肤缺损、骨缺损。  
积水潭医院是北京大

第四临床医学院。该医院的骨科,是世界闻名、全国知名、最具权威的骨科,拥有强大、一流的骨科医疗、科研、教学队伍。该院与张氏骨伤医院建立长期、稳定、全面的合作关系,每月每隔一周(每月两次,每次一周)派骨科专家到张氏骨伤医院开展查房、手术、教学等工作。

新昌县张氏骨伤医院地址:新昌县南明街道阳光路1号(新昌大桥南端)

## 信息广场

易佳教育一对一专业辅导初中、小学语文、数学、英语、科学。电话:86040555

### 转让

茶餐厅低价转让。电话:13732466499

### 百姓应急用钱的快速通道

方便百姓急需用钱,单笔当额可小至壹仟元大至叁佰万元。民间金银首饰、玉器古玩、名表车辆、证券股票、房产等质(抵)押。鼓山西路530号 86268111 通天程典当

### 新娘化妆找小芳

地址:桂花新村22幢 86225000

### 转让

黄金地段店面二间。电话:13605851882

### 迅达燃气灶

安全节能 中国名牌 中国驰名商标 电话 86047300

### 厂房出租

泰坦大道底嵊州桥里有2700m<sup>2</sup>厂房出租。电话:13806745570

### 招聘

药师1人 电话:86823711

### 套房出售

鼓山东路,双学区,面积129m<sup>2</sup>户型方正,三房朝南,面向新世纪广场,价格面议,联系电话:13575569933