

素食，以温存的姿态打动人



寿康永 荷香仙子

曾经，鸡鸭鱼肉是富足和营养的象征，而今这些却成了健康人士抵触的对象。曾经，我们喊着饮食革命，营养搭配，而今素食主义者提出吃素便可以满足人所需的所有营养。素食主义悄悄地成长，以一种温存的姿态慢慢地打动着一些人的精神世界。素食，我们需要的仅仅是吃素？

吃素，永远时尚

“以前说起吃素，就会想到我奶奶，初一、十五不碰荤的。”这是一位素食者对我说的，也是大部分人对素食的第一印象。而今，吃素的人并不局限于吃斋念佛的范畴，大大小小的素食店里看到的是更多年轻人的身影。

素食店里的食客大致上可以分为三种：老外、素食主义者、白领。“有些老外吃饭有很多禁忌，比如不吃猪肉、牛肉什么的，在素食店吃饭就比较放心。”素食馆的老板告诉记者，老外很喜欢上这样纯粹的素食馆吃饭，因为环境比较清静。另一部分僧侣则也喜欢上素食馆改善下伙食，而杭州的白领们现在也开始加入这一行列。

“很多人对素食有偏见，觉得那是何等单调之物，事实上素食的原料绝不是只有豆制品和蔬菜这么简单，它的丰富超出人们的想象。”杭州素食馆青衣元素的屠丹告诉记者，近段时间来素食馆就餐的年轻人越来越多，更重要的是原先女顾客居多的餐厅，现在来光顾的男士却占了多数。“人们开始接受这样的饮食方式，承认这样的健康理念，并对它有一定认可度。都市男人太多的应酬也让他们觉得适当的时候需要清清自己的肠胃。所以，素食的受宠理所当然。”素食文化正在向知识化年轻化群体蔓延，在素食店看来，那是一种必然的趋势。

情人节或者节假日，越来越多的年轻人会选择在素食餐馆就餐。经常会约上同伴吃素食的周小姐说，素食的意义并不仅仅在于吃，重要的是追求心灵的纯净。而且，素食馆的环境也可以让人远离喧闹的尘世，得到短暂的安宁。

素食，未来的潮流

素食者在杭州是一个小众，而杭州的素食餐厅也就那么两三家，高银街的老牌店功德林、庆春路上的青衣元素以及刚开张不久的功德林，再不然就去山上吃斋饭。

“上海都开了40家素食馆了，杭州只有三家还生意清淡。”周二的中午，对着空空如也的大厅，功德林张国豪经理禁不住发出这样的感叹。张经理一直不明白的是，距离杭州不远的上海，拥有的素食馆是杭州的10来倍，但素食馆总是呈现每天排队的景象，热闹如同这里的外婆家。而在杭州却是另一派景象。张国豪自己也是个素食主义者，对于素食店也有着深厚的感情。身在这个有近百年历史的老牌素食店，他总觉得杭州的素食文化不够热烈，“客人流量不够，群体很不稳定，不过比起从前生意已经好很多了。”

“其实素食餐馆本来就应该冷冷清清，一火爆就没了那个淡雅的气氛。”青衣元素的屠丹告诉记者，这其实是个相互矛盾的事实，所以做素食餐馆更需要有颗平和的心，急功近利是违背素食店的气质的。

面临并不是那么理想的客流量，这些素食店的老板仍然保持着耐心，实在是让人生敬。毕竟素食店本身就是一个小众化餐厅，做素食或者吃素更多的上升已经到了精神的高度，绝非吃饭尝菜那么简单。不过，对于素食的明天，无论是吃素者还是做素食的人，无一例外地看好，“未来的杭州，就是现在的上海，这种健康的理念肯定会成为潮流。”

文 / 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

素食，叫人惊叹的逼真

大多数人对于素食的认识只停留在蔬菜水果的单调搭配上，可是素食的丰富远远超出了人们的想象。你想吃鱼吃虾吃牛肉，素食店通通可以给你烧出来。素食店在材料和烧法上都是下足了工夫的，不然怎么能吸引人们弃肉而去？

宫爆脆菇：怎么吃都觉得那是糖醋里脊，却没有糖醋里脊的油膩味，香甜得很，入口爽，应该算是一绝。用的材料却是菌菇类，怎么都吃不出来。

寿康永



滑炒腰子：别瞪大眼睛吃着觉得不可思议，反正是素的材料，用的同样是菌菇，滑嫩滑嫩的，别问了，还是多吃几口吧！

功德林



黄油蟹粉：蟹肉做得可以以假乱真了，看着颜色吃在嘴里觉得那不是蟹肉能是什么呢，猜不透。据说是萝卜加菌菇等东西调制出来，真是高手。

功德林



铁板串烧：让人想起必胜客的鸡肉串，颜色鲜亮，令人胃口大开，把这些诱人的蔬菜搭配在一起还真让人欣喜，吃腻了肉串，蔬菜串也有滋有味。

青衣元素

●杭州的素食馆

功德林素食馆

杭州素食餐厅的鼻祖，有着古旧而沉稳的气氛，装修也是带着陈旧的豪门气派，菜式比较浓重豪华，一桌小菜贵则上千，而这里用素食做成的荤菜也令不少人惊叹折服。

地址：高银街111号

电话：0571-87816228

青衣元素餐厅 CHIN.CHIN

青衣元素的屠丹是个极其清爽的女子，有很好看的面容并且笑容可掬，还有恰到好处地谈吐，感觉就像个青衣女子。素食是一种有益于保持心性淡泊清爽，身体洁净轻灵的个人选择，是一种简单恬淡的生活方式。没有推杯换盏的喧闹，没有人声鼎沸的火爆，清雅的环境，清淡的美食，无染，这就是青衣追求的境界。

地址：庆春路21号新宇国际青年旅馆15楼

电话：0571-87238095

寿康永素食馆

简约朴实，没有功德林的历史感，更没有青衣的时尚感，出彩的地方就是亲切。老板娘的居士情节，让这家店带有了更为浓厚的佛教色彩。请的厨师更是名刹南普陀来的，自然菜的做法也带有那里的风味。不铺张不豪华，更多的是追求素菜的做法和地道的口味，而不是只注重品种的创新。这和佛学有着些许的联系，老板娘也是那种慈悲的脸孔，一切都归于她的那句话：素食是一种感恩。

地址：延安路38号

电话：0571-87070118

天外天菜馆

地址：灵隐天竺路2号

电话：0571-87965450

福星观

地址：玉皇山顶

电话：0571-87072030



(下转 B14 版)