

# 养生斋菜

觉 忍  
冯文芳◎主编

# 中国四大佛山

普度众生、佛光宝塔

斋菜

一指禅笋、佛岛春色、扇有善报、  
晨光佛珠、荷塘月色、椰岛风光、  
六道轮回、莲花宝鼎、佛法无边、

中国时代经济出版社



# 养生斋菜

觉忍 冯文芳◎主编

# 中国四大佛山



中国时代经济出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中国四大佛山养生斋菜/觉忍 冯文芳主编. —北京：中国时代经济出版社，2009.3  
ISBN 978-7-80221-856-7

I . 中… II . 觉… 冯… III . 佛教—素菜—菜谱—中国  
IV . TS972.168.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第030635号

### 中国四大佛山养生斋菜

觉 忍 冯 文 芳 主 编

出版者	中国时代经济出版社
地 址	北京市西城区车公庄大街乙5号 鸿儒大厦B座
邮 编	100044
电 话	(010)68320825 (发行部) (010)88361317 (邮购)
传 真	(010)68320634
发 行	各地新华书店
印 刷	北京市鑫海达印刷有限公司
开 本	787×1092 1/16
版 次	2009年3月第1版
印 次	2009年3月第1次印刷
印 张	12
字 数	150千字
印 数	1~5000册
定 价	29.00元
书 号	ISBN 978-7-80221-856-7

版权所有 侵权必究

## 编委会

顾 问：潘宗义 刘国云 刘 俊

主 任：易渲承

主 编：觉 忍 冯文芳

编 委：易渲承 觉 忍 冯文芳 郭金伟 陈 彬  
陈 刚 胡海生 徐明清 王奕木 陈福鸿  
张芷玮 张宗照 夏金钟 王言强 党正涛  
吕德世 姜传勇 胡永嘉 秦 峰 孙允孝  
钱根金 王 楠 赵 毅 丁 洁 王培河

般若波羅蜜多心經觀自在善薩行深般若波羅蜜多時照見五蘊皆空度一切苦厄舍利子色不異空空不異色色即是空空即是色受想行識亦復如是舍利子是諸法空相不生不滅不垢不淨不增不減是故空中無色無受想行識無眼耳鼻舌身意無色聲香味觸法無眼界乃至無意識界無無明亦無無明盡乃至無老死亦無老死盡無苦集滅道無智亦無得以無所得故善提薩埵依般若波羅蜜多故心無罣礙無罣礙故無有恐怖遠離顛倒夢想究竟涅槃三世諸佛依般若波羅蜜多故得阿耨多羅三藐三菩提故知般若波羅蜜多是大神咒是大明咒是無上咒是無等等咒能除一切苦真實不虛故說般若波羅蜜多咒即說咒曰揭諦揭諦波羅揭諦波羅僧揭諦菩提薩婆訶 敬獻 中華養生佛齋編委會 丁潔敬書

养生书画大师赵毅题词

三六名山僧上  
象也一月养生  
佛公三事  
乙亥年秋月  
赵毅书于北京

菜 壽 阿 普

書 忍 戒 海 南



菜 齋 眉 峨

聲 宏 山 峨





## 序

# 序

《中国四大佛山养生斋菜》是作者立足于佛教基本教理，结合博大精深的中华烹饪技艺、研究素食文化的开域之篇。是特殊领域吃的学问、养生的学问，长寿的学问与佛学智慧共融的精品之作。

为了这项工程，编者不仅树立了胆识，更付出了虔诚，特别是觉忍、文芳居士，基本贡献了自己编纂特色烹饪专著经验的所有。为了对本书赋予坚实内涵和理论体系应有的高度及佛教文化的浩瀚精深，我们上五台山，领略这块26亿年的陆地始祖的时空深邃，追寻最原始的生命符号；访峨眉，尽揽“三峨之秀甲天下，何须渡海寻蓬莱”的神奇；走安徽，体味“九华一千寺，撒在云雾中”的梦幻；东渡普陀，再次以新的美学角度确认，“论山兼海之美圣，当属普陀”的结论。

《中国四大佛山养生斋菜》体现佛教对自然对生命的柔情亲昵和大爱追求，在各方共同努力下终于正式出版面世了。

这是多方通力配合结出的硕果。为了这本书的亲和力和生命力，编者组织了各界斋菜高手，技术教授，专业和非专业相结合认真收集、整理，采风、研究、再创造，终于让这些深藏于寺院和民间素斋的工艺秘笈被赋予现代烹饪先进理念规范后新生再茂。

该书的成功出版，不仅拉近了原有斋菜技艺现状与上述现实需要的差距，创造了中国斋菜及美食文化技艺良好开端，更丰富和推进了养生斋菜品种系列化、丰富化，提升和规范了斋菜及民间素食工艺的流程和标准，亦为佛教食文化和中华饮食文明的一次实质进步，对佛食及宗教食品产业化的形成也必将起到先导和抛砖引玉的作用。

本书可作为宗教界、烹饪界、餐饮界及外事部门作为中华宗教烹饪理论及技艺成果对外交流，亦可作为烹饪旅游院校的教学必修课或辅材与参考，对专业斋菜工作者，广大在

业、在家居士和信众更是一部实用专业的正思、正见、正解之烹技好教材。对广大普通烹调师更是一本难得和不可缺少的养生、健身的教科书。

本书在编写过程中得到中国烹饪协会相关领导、中国佛教网、中国四大佛山及各地政协、佛协、慈善等机构的大力支持；佛学工作者、各名山大寺专业和非专业的斋菜研究工作者以及烹饪专家，还有北京大学营养学专才等众多有识之士鼎力合作与相助，在此一并表示由衷感谢。

戒杀一切生灵；身心双修和尊重他人与尊者而将葱类、蒜类、韭菜类等“五辛”视为“五荤”予绝禁是佛斋的基本准则。品千家养生学说，观诸门饮食戒条，唯佛教食文化当数科学、健康的食律之最。

虽然有碍编委们才疏尚浅致本书遗漏缺谨众多不足，如斋菜味型标准分类、斋菜烹饪技法标准分类、斋菜调味品分类、斋菜原材料分类等均来不及定稿。但因它持众佛缘法力之助，仍使其在中华饮食文明暨斋菜文化史上显位独固。倘若能将之当功德献佛，实为编委会梦圆初衷。南无阿弥陀佛！

易渲承

二零零九年三月写于中国宝鸡法门寺

(注：易渲承：中式烹调国家高级技师、国家级评委、扬州大学兼职教授，荣获商务部“中国烹饪大师精英赛”金奖、国际烹饪大赛特别金奖、“中华金厨奖”，担任《中国烹饪信息》编委、《吃出健康的智慧》编委会主任，陕西省烹协副秘书长、宝鸡市政协委员、慈善总会理事。发表过一系列烹饪技艺和饮食文化重要论著。)



# 目录

contents

## 五台山养生斋菜

五台印象 ..... 2



### (1) 冷菜类

碧绿台豆	7
温拌芹菜叶	7
松子海菜	8
绿豆萝卜干	8
麻汁油麦菜	9
冰凉南瓜方	9
清凉豌豆糕	10
五台素火腿	10
五台素鸡	11
罗汉小豆腐	11
甘蓝奇味	12
雪菜罗汉笋	12
蜜汁小枣	13
野生苦菜	13
永结同心	14
锦上添花	14

蜜汁山药托	15
菩提叶清清凉爽	15
芝麻香桃仁	16
水果沙拉	16



### (2) 热菜类

一指禅笋	17
九品莲苔	17
吉祥如意	18
罗喉花开献佛	18
金刚杵叉	19
台栗风雨吉祥	19
五台渡慈航	20
五台佛光照	20
智者清净我心	21
佛跳墙来品素蛊	21
春笋小鲫鱼	22
香芋南瓜	22
两抱玉帛	23
五台三绝	23

# CONTENTS

清炒黄花	24
素回锅肉	24
素腊味家乡豆	25
四喜至五台	25
功德圆满	26
三鲜烤麸	26
干煸茶树菇	27
麻辣土豆粉条拌	27
美极尖椒	28
枯木逢春	28
八珍豆腐煲	29
咖喱什锦全素煲	29
百果南瓜煲带饼	30
全家素烩	30
板栗素鸡煲	31
五台真清凉	31
碧绿财富路	32
梅干豆腐	32
五台酱排	33
自在菩萨	33
展翅飞翔	34
五台第一鲜汤	34

## (3) 面点类

百果共融	35
莜面烤姥姥	35
罗汉素面	36
北台野菜饼	36
烧卖	37
台怀荞面饼	37
萝卜丝酥	38
咖喱素米饭	38

## 普陀山养生斋菜

普陀山印象	40
-------	----

## (1) 冷菜类

紫光碧海	43
家乡烤菜	43
水晶三仙	44
佛岛春色	44
甜园云润	45
六味和春	45
珠圆玉润	46



目录

二兄相聚	46
菌菇献瑞	47
万年常青	47
荷塘夜色	48
莲中圣果	48
清雅白果	49
金匙银珠	49
六味和合	50
襦荷争春	50
果实满园	51
满园锦绣	51
冰镇芥兰	52
美味萝卜	52
双娇弄玉	53
翡翠银芽	53
素三明治	54
叠翠莲云	54
碧绿玉米萝卜	55
百合素裹	55
菜胆石耳	56
菜松扣奉芋	56



(2) 热菜类

晨光佛珠	57
沸腾豆腐	57
脆炸白灵菇	58
法雨丝丝	58
粉蒸荷香四季豆	59
双色佛珠	59
荷塘月色	60
金丝芋球	60
吉利三丝卷	61
椒香平菇	61
金汤白玉	62
金箱豆腐	62
满园春色	63
梅菜汤圆	63
美味杏鲍菇	64
米汤豆腐球	64
美味冬瓜脯	65
美极白灵菇	65
其乐融融	66
芥菜玉珠	66
雀巢小炒	67
群菇荟萃	67
色拉黄豆烙	68
色拉锅巴卷	68

# CONTENTS

石磨布袋豆腐	69
手撕茶树菇	69
爽口粉丝	70
五福临门	70
水果玉米烙	71
四喜魔芋	71
烫钵白玉	72
天涯硕果	72
土豆烧扁豆	73
铁板奉芋	73
现磨豆腐	74
香酥芹菜圆	74
香烙藕夹	75
香酥瓜排	75
香煨豆波	76
杏仁菠萝卷	76
雪菜炖蚕豆	77
油焖冬瓜	77
椰岛风光	78
油淋双脆	78
五谷丰登	79
卤水花菇	79
翡翠石耳盅	80
蔬苑藏珍	80

蘑菇煲	81
木瓜雪莲	81
葵花朝阳	82
如意天目笋	82
绿叶水晶	83
南瓜绿枝	83
雪菜花竹影	84
迷你小炒	84
丰收百合果	85
竹节留香	85
玉洁福圆	86
酥化香蕉卷	86

## (3) 面点类

窝窝头	87
玉米馒头	87
椰茸糯米糍	88
奶油南瓜仔	88
油炸一口包	89
芋香瓜子球	89
元宝饺	90
金沙汤圆	90
三色花卷	91



## 目录

蘑菇面片	91
糯米煎饼	92
情思故乡	92

### 峨眉山养生斋菜

峨眉山印象	94
-------	----



#### (1) 寺中斋

六道轮回	97
法轮常转	97
莲花宝鼎	98
佛法无边	98
佛丝带	99
红霞满天	99
吉祥香包	100
随喜功德	100
香中香	101
一清二白	101
普度众生	102
六根清静	102
一指禅	103
四川泡菜	103
菠菜蒸藕夹	104



海带拌豆干	104
清佛米汤圆	105
万年酥香饼	105
蘑菇巧炖三圆	106
川贝山药大枣汤	106
如来白菜卷	107
香芋柏松	107
养生素菜沙拉	108
峨眉罗汉面	108



#### (2) 功德斋

德善有缘	109
吉祥开泰	109
佛法圆满	110
佛光宝塔	110
皈依佛	111
酷似甜烧白	111
孔雀灵芝	112
千丝万缕	112
一心一意	113
养颜粥	113
雪花玉米羹	114
灵芝天麻饮	114

# CONTENTS

酒酿圆子羹	115
南瓜水果羹	115
罗汉菜汤	116
禅院竹韵	116
黄花蒸素鸡	117
板栗蒸白菜	117
豆豉蒸鹅脯	118
千层素鹅蒸	118
峨眉大抄手	119
普贤千层饼	119
普贤烧卖	120
上汤白菜	120
雪魔芋冻豆腐	121
百合嫩笋	121
银杏芹香	122
三耳素油丁	122
糖醋素鱼	123
五彩虾仁	123
素东坡肉	124
青椒炒牛肝菌	124

(3) 节日斋

一心向佛	125
财源滚滚	125
全家福	126
绿色家园	126
随写功德	127
苦海航舟	127
南瓜水果盅	128
日月同辉	128
三藐三菩提	129
鲜花献佛	129
色即是空	130
扇有善报	130
一柱香	131
山间苦竹	131
双椒田螺	132
素鸡香菇	132
富贵素鲍脯	133
平安冬笋菇	133
拌紫甘蓝	134
川贝樱桃梨子汤	134



## 目录

### 九华山养生斋菜

九华山印象 ..... 136



#### (1) 千僧斋

开胃萝卜	139
盐渍花生	139
红油腐竹	140
和玉豆腐	140
香辣黄金丝	141
姜香空心菜	141
五谷养生粮	142
地藏芝香饼	142



#### (2) 上堂斋

香菜花生	143
五彩素鸡丁	143
柠檬藕片	144
水果葛粉羹	144
锡纸孜香芋	145
北瓜耙香蛊	145
素扣瓜脯肉	146

地藏大素包 ..... 146



#### (3) 吉祥斋

刨苦瓜片	147
溜九华鱼	147
香菇米烧素海参	148
佛国炒二冬	148
酸菜笋丁	149
莲花素菜羹	149
罗汉大包	150
枸杞粟米羹	150



#### (4) 如意斋

腐皮三丝卷	151
素鸡拌黄花菜	151
卤香菇豆腐	152
名吃素燕窝	152
兰花鲍脯扒海参	153
酥椒石耳黄精片	153
九华双鱼会	154
菇丁蒸小白菜	154

# CONTENTS

水煮素鳜鱼	155
素八宝酿青椒	155
九华百岁饼	156
九华地藏饺	156

八宝茄子	165
金藏食和合	166
地藏红豆派	166

养生斋菜调料制作	167
后记	176

(5) 十全十美赞斋	
感悟灵九华	157
地藏菩萨展佛法	157
百岁宫前悟禅道	158
神灵在九华	158
慈悲善香来	159
菩提方圆	159
菩萨神力大	160
春笋献菩萨	160
砂钵煲鞭笋	161
赛螃蟹	161
韩式锅素肠	162
富贵总有鱼	162
祥天下乐	163
桶藕荷香	163
佛国一缸香	164
山蕨小清烹	164
清笋心念佛	165