

春季最大蔬食饗宴 淨斯美食簡單有愛

夏美玉

選文觀點

推廣守護生命愛地球和簡單過生活的「淨斯人間」宗旨，五十位臺北志工來到世貿「素食健康」展介紹淨斯法品，期待人人一起為大地盡一份心力。

TZU CHI FOUNDATION

新冠肺炎疫情讓大眾看待世界有不同看法，許多人都意識到健康第一，於是創意又健康的素食料理正顛覆著大家的味蕾，不僅代表飲食習慣的改變，更昇華成一種簡單、環保的生活態度，乃至對生命充滿愛與關心。

◎淨斯人間 人文飄香

春季最大蔬食饗宴「素食健康」展，於4月9日至12日假臺北市信義路世貿一館展開。慈濟的淨斯產品位於A展區，一開展就能看到穿著整齊制服的慈濟志工笑臉迎人招呼會眾。

來自南港、松山及士林等五十位志工，介紹純淨法品之餘，更要推廣以守護生命愛地球和簡單過生活的「淨斯人間」宗旨。

現場陳列分為環保區、食品區及品茶區。環保區除了環保衛生紙與手工皂，因應減塑，特別推出七件套裝組環保餐具；食品區有賑災用的香積飯、香積麵，還有藥膳薑泥、黑芝麻醬；品茶區則推出由小葉紅茶做基底的加味花茶，去油膩也增添清香感。

委由捷順公司製造、去年（2020年）陸續在靜思書軒上市的香積麵、藥膳薑黃及黑芝麻醬備受好評，該公司的林于平從事企畫工作，今日來到展場，很訝異志工深表認同，會把產品做成各式組合，吃得豐富美味又有層次感。

而患有腫瘤的一位志工來到清潔保養產品區，她說自己化療後皮膚變得脆弱、乾燥，無法使用坊間的清潔用品，唯有使用精舍師父製作的淨皂清洗，才不會不舒適，潔淨效果不錯。

特別帶著購物袋，大包小包請購回家的戴小姐，向來很喜歡淨斯法品，她回憶懷二胎時，吃葷食反胃，於是改成茹素。她說：「吃素是了解環境的重要，身體也變得清爽健康。」她鼓勵大家多素少葷。

年年在展場烹煮素食的大廚蔡韶文，今天準備把香積飯做成

小丸子，她邊做邊解說水溫、容量與飯的比例，煮好後需悶多少時間已經過她再三試驗，所以口感適中，加上素香鬆，真讓人食指大動。

守護健康、守護大地，透過素食展，淨斯法品讓人人一起為大地盡一份心力。

TZU CHI FOUNDATION