

试论清真饮食文化的本质与特征

回族饮食文化禁忌理念解读

清真饮食文化的发展与现状

浅论回族清真饮食的医食同源

国际性盛会与中国清真食品产业的发展

宁夏清真食品产业的回顾与展望

论清真饮食的标准化问题

近现代上海清真饮食文化

ZHONGGUOHUISHANGWENHU
第一辑 杨怀中◎主编

中国回商文化



黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社





第一辑

杨怀中 主编

ZHONGGUOHUISHANGWENHUA

中国回商文化

常州大学图书馆
藏书章



宁波市出版传媒集团
宁波人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国回商文化. 第二辑 / 杨怀中主编. — 银川:宁夏人民出版社,2010.9
ISBN 978-7-227-04557-1

I. ①中… II. ①杨… III. ①回族 — 商业史 — 中国 — 文集 IV. ①F729-53

中国版本图书馆 CIP数据核字(2010)第 185865 号

中国回商文化(第二辑)

杨怀中 主编

责任编辑 张 妤 杨文琴 贺飞雁 康景堂
装帧设计 石 磊
责任印制 霍珊珊

黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社 出版发行

地 址 银川市北京东路 139 号出版大厦(750001)
网 址 www.nxcbn.com
网上书店 www.hh-book.com
电子信箱 nxhhsz@yahoo.cn
邮购电话 0951-5044614
经 销 全国新华书店
印刷装订 宁夏飞马彩色印务有限公司

开本 787mm×1092mm 1/16
印刷委托书号(宁)0004867
版次 2010 年 9 月第 1 版
书号 ISBN 978-7-227-04557-1/F·335

印张 40 字数 780 千
印数 1500 册
印次 2010 年 9 月第 1 次印刷

定价 68.00 元

版权所有 侵权必究

目 录

清真饮食文化漫议	林 松(001)
清真食品漫谈	马 通(007)
清真饮食的特点与文化内涵	李振中(012)
《清真阐义》析	杨桂萍(018)
“清真”的精神内涵	丁士仁(028)
清真饮食文化内涵初窥	姚继德(032)
清真饮食文化中的美学意蕴	马 燕(040)
试论清真饮食文化的本质与特征	孙俊萍(046)
穆斯林饮食文化特色	沙丽华(050)
穆斯林的饮食律例	贾保平(056)
“圣训”中关于穆斯林饮食禁忌的规定初探	沙宗平(065)
回族饮食文化禁忌理念解读	潘世杰(076)
论清真饮食的禁忌性	李健彪(091)
伊斯兰饮食与中国清真饮食的关系	马建春(095)
刘智伊斯兰饮食理论初探	季芳桐(104)
清真饮食文化的内涵及其社会功能探析	罗小芳 丁士仁(113)
试论回族饮食的文化特质及其产业化发展	赵 慧(123)
清真饮食文化的发展与现状	李影晗(130)
回族清真饮食制作技艺类非物质文化遗产的保护与开发	李淑环(140)
浅论回族清真饮食的医食同源	杨 娟(151)
清真饮食中的医食同源研究	纳光舜 白贵生(159)
清真饮食与中国传统养生保健	宗奇慧 宗奇俊(166)

“回回豆子”与“回回葱”的再考释	尚衍斌(172)
中国清真饮食文化研究的力作 ——《中国清真饮食文化》赏读	冯今源(178)
中国清真餐饮产业发展思路的探索	杨 柳(190)
中国清真产业强化品牌营销促进发展的几点思考	冯 瑜 虎恩德(196)
标准化、工业化——中国清真食品企业的发展趋势	邢海明(207)
清真食品管理标准化与市场开发研究	林灿良(213)
关于清真食品及其出口世界穆斯林市场的浅见	金忠杰(219)
国际性盛会与中国清真食品产业的发展 ——以上海世博会为例	洪 伟(226)
宁夏“清真产业”发展状况、问题与关键性战略	李德宽(235)
宁夏清真食品产业发展的 SWOT 分析及对策研究	马 珍 马文韬(243)
宁夏清真食品产业的回顾与展望	马凤霞(251)
宁夏及周边省区清真产业发展比较研究	张耀武 赫凤起(259)
当代中国穆斯林“清真”权益保障研究 ——以回族清真饮食业为例	杨文笔 李 华(268)
清真食品管理法制化进程探究	虎有泽 周 涛(280)
我国清真食品管理立法中存在的核心问题及几点思考	李自然(286)
时代变迁中的清真食品立法管理模式转型	刘 韬 李自然(298)
试论编制清真食品国家标准的必要性	李自然 周传慧(306)
论清真饮食的标准化问题	金 贵(312)
关于对清真食品加强管理的思考与建议	敏贤良(319)
关于清真产业实行专营、专卖的思考	马 平(324)
试论清真食品不清真问题的危害与治理	吴丕清(331)
散杂居民族地区清真食品产业发展的难点及对策研究	李安辉(337)
散居地区清真食品管理问题研究 ——以河南省为例	武启祥 赵建国(343)
近年来清真食品管理研究述评	哈正利 张小燕(352)
“哈俩里”认证模式对我国清真产业的启示	张 璞 王晓轩(362)
马来西亚的清真认证体系:发展与挑战	于 光 吕耀军(369)

- 马来西亚“哈俩里”产业的发展 任 军 编译(378)
- 当代欧洲的穆斯林“哈俩里”食品现状 丁克家(392)
- 清真食品:社会资本、全球风险社会与跨国穆斯林社群 何伟业(400)
- 近现代上海清真饮食文化 葛 壮(406)
- 华东沿海地区回族饮食的现状与发展 哈吉·哈桑·孙玉安(416)
- 东南沿海城市清真食品行业现状及发展的调查与分析
——以福建省厦门市清真食品行业为例 王 平(426)
- 清真牛肉拉面馆的现状与思考
——以珠江三角洲地区为例 王玉霞(440)
- 生存与发展:长沙市清真餐饮业初步调查分析 钟文佳 韩中义(447)
- 论云南回族饮食文化 赵卫东(455)
- 云南清真食品产业发展管见 马 经(464)
- 试析清真饮食的文化视野
——兼谈昆明清真饮食文化及餐饮发展 李红春(473)
- 清真餐饮与 1980 年以来内地穆斯林农民的迁徙
——以昆明为例 马雪峰(482)
- 大理清真餐饮业调查 马志宏(501)
- 对当前甘肃清真餐饮业发展的思考 康春英 周凤英(510)
- 浅议清真饮食的发展
——以甘肃省兰州市为例 杨光荣(516)
- 青海省清真食品产业发展的相关问题研究 马学贤 马文慧(523)
- “拉面经济”与西北穆斯林在东南沿海的发展
——以青海化隆回族农民开拉面馆为例 马进虎(532)
- 西安清真餐饮现状调查研究 白剑波(544)
- 多元文化背景下的新疆回族饮食文化 王 平(551)
- 试探乌昌地区回族饮食文化发展之路 海 杰(562)
- 回族饮食习俗的地域性阐释
——以河州八坊为例 马东平(571)
- 宁夏南部陕西回民村落的饮食民俗及其开发思路 海存福(579)
- 大力发展石家庄清真食品
——打造清真寺街小吃坊的可行性分析 马文涛 刘 超(584)

- 近代保定回族与饮食业探析 杨英杰(595)
- 清真饮食文化的地域性研究
——河北孟村清真饮食文化 30 年发展变化 刘玉钊(602)
- 都市化进程中的清真餐饮业
——以北京的老马富贵拉面网络为个案 马 景(612)
- 清真餐饮老字号“老孙家”的规模发展与运营 马明军(621)
- 清真西餐自主品牌从宁夏走向全国
——银川市阳光那波里餐厅调查 刘 伟(627)

清真饮食文化漫议

中央民族大学 林 松

饮食,是全人类休养生息绝不可少的头等大事,也是全世界所普遍关心的重要课题。民以食为天,全人类普遍关注。

“民以食为天”,这句不知流传了多少年头的谚语,是颠扑不破、历代公认的。古往今来,在我们这个饮食文化格外发达、历史悠久、品种丰富、底蕴深厚的古老国度,对“衣食住行”四大生活要素中的“食”字似乎兴趣更浓,情有独钟。从孔老夫子到毛泽东都不例外。

想当初,清贫俭朴的儒家大圣孔丘,虽然主张“食无求饱,居无求安”^①,自认为“饭疏食饮水,曲肱而枕之,乐亦在其中矣”^②,对身居“陋巷”“簞食、瓢饮”而“不改其乐”的弟子颜回极为赏识^③,但谈起吃的问题,孔老夫子却相当认真考究,标准可不低。众所周知,“食不厌精,脍不厌细”^④这精炼的“八字方针”,正反映了他对饮食质量的追求。而且,在同一节言论中,他还详细列举自己不肯吃的东西达八九种之多,诸如鱼肉不新鲜、颜色不佳美、操作不规范、辅料不适当等,均“不食”(按:原文为“食饅而餲,鱼馁而肉败不食。色恶,不食。臭恶,不食。失饪,不食。不时,不食。割不正,不食。不得其酱不食……”),讲究得近乎刁难、挑剔。儒家学说的继承者、自称“孔仲尼之徒”的孟子,在借事言理(谈“舍生取义”)用譬喻的时候,也透露了他的胃口很不错,“鱼,我所欲也;熊掌,亦我所欲也……”^⑤就是例证。只要条件允许,能兼而有之,二者概不拒绝。

偶或记起小时候背诵过的唐宋八大家散文,也会发现文人墨客对饮食的重视和描述。比如欧阳修的名篇《醉翁亭记》,罗列的几大乐趣中,就有:“山肴野蔌,杂然而前陈者,太守宴也。”“觥筹交错,坐起而喧哗者,众宾欢也。”这是他借请客吃饭“与民同乐”的表达方式之一。又如苏东坡夜游赤壁,雅兴极高,大侃人生哲理,感慨尤深,在写《前赤壁赋》时,仍念念不忘主客漂流在江上饱餐畅饮、大吃大喝、通宵折腾的情景,以致“洗盏更酌,肴核既尽,杯盘狼藉。相与枕藉乎舟中,不知东方之既白。”古人如此,今人

亦然。日理万机的毛泽东在畅游长江“胜似闲庭信步，极目楚天舒”时，还咀嚼着“才饮长沙水，又食武昌鱼”的滋味，并津津乐道，以此作为《水调歌头》开篇的名句。

围绕着饮食问题，古今中外，争相创优闯牌，竞逐高低，大做文章。于是，菜系纷呈，餐厅林立，艺厨高手花样翻新，食谱佳肴五花八门，广告招贴琳琅满目，美食饭店车水马龙。无论是中餐西餐都形成了各自的风格体系，发展为独特的饮食文化。就世界范畴总窥，一般认为，主要有三大菜系：东方菜系（以中国菜为代表）、西方菜系（以法国菜为代表）和伊斯兰菜系（以土耳其菜为代表）。而植根于我国中华民族大家庭中的东方菜，除汉族饮食文化丰富多样、带有地方浓郁色彩的所谓八大菜系（川菜、鲁菜、粤菜、苏菜、闽菜、湘菜、徽菜和浙菜）外，各省（区）以及各少数民族还有自己突出的、拿手的传统饮食文化，其中由穆斯林民族共同创造发展的清真饮食文化尤其令人瞩目。严格说来，清真饮食文化是中国伊斯兰文化的一个重要组成部分。

一、清真饮食文化，独具特征

众所周知，所谓伊斯兰文化，并非单指宗教文化，其内涵很广泛。且不说自成理论体系的经济文化、政法文化、科技文化（含天文、历算、地理、医药）、教育文化、伦理道德文化等大范畴，以至很有特色的语言文化、书法文化等领域，只说日常生活中衣食住行方面，包括服饰文化、饮食文化、婚嫁文化、丧葬文化、娱乐文化、建筑文化等，就不胜枚举。可见广义的伊斯兰文化确实博大精深，包罗万象，是体系完整、发展成熟、影响深远的世界大文化之一。毕生研究东西方文化、造诣极深的季羨林先生指出，在世界上延续时间长，没有中断过，真正形成独立体系的文化只有四个——中国文化体系，印度文化体系，阿拉伯—伊斯兰文化体系和希腊、罗马文化的西欧文化体系。这是相当精辟、确切的概括。

这里所说的清真饮食文化，在季先生所总结的四大文化体系中，就具有两大属性。从起源上讲，它本来应该属于阿拉伯—伊斯兰饮食文化（其中亦包括上述土耳其菜系的成分）范畴，但从长期演变发展的实际状况看，它又分明是中国文化体系中一个别具风格的品种。可以说，清真饮食就是具有中国特色的伊斯兰饮食。因为一般所谓“清真”，虽然也有“伊斯兰”的含义在内，但这毕竟是个汉语词汇，只能表示清真饮食，是特指我国穆斯林遵循伊斯兰饮食准则、规范而制作的饮食。它显然具备阿拉伯—伊斯兰饮食标准应有的某些因素，同时，它也必然在烹饪技术等方面参照并吸取华夏饮食文化的经验，从而形成兼有两种文化体系色泽的奇葩，在五光十色的中华饮食艺林中飘香溢彩，花枝独俏。

伊斯兰饮食习惯与规则都是以《古兰经》和“哈底斯”为主要依据而形成、发展的。

总体上看,关于食物,以清洁卫生、防病保健为原则,提倡食用合法、佳美、有益于身心健康的动物、植物、矿物等食品。小有禁忌、限制,但强调在大自然中,合法而佳美的食品范围极广,不应自我束缚。关于饮料,主要是禁止使人麻醉腐蚀、乱性失态的酒类毒剂。《古兰经》中曾经有原则性的规定,例如:“众人啊!你们可以吃大地上所有合法而且佳美的食物”^⑦，“真主已准许你们享受的佳美食物,你们不要把它当做禁物”^⑧，“他只禁戒你们吃自死物、血液、猪肉,以及诵非真主之名而宰杀的动物”^⑨，“你说:‘在我所受的启示里,我不能发现任何人不得吃的东西;除非是自死物,或流出的血液,或猪肉——因为它们确是不洁的——或是诵非真主之名而宰的犯罪物”^⑩，以及“饮酒、赌博、拜像、求签,只是一种秽行,只是恶魔的行为,故当远离……恶魔惟愿你们因饮酒和赌博而互相仇恨,并且阻止你们记念真主,和谨守拜功”^⑪。伊斯兰教饮食规范正是教法学家根据这些原则和“哈底斯”而制定的。因此,五洲四海的穆斯林饮食都必须共同遵守上述规则,都必须符合源于经训的制约。尽管由于国情不同,民俗互异,口味各别,而且食物原料都是就地取材,山珍海味土特产,不拘一格;烹饪技术与操作方法,又都有各自的习惯、经验,饮食的风格、风趣、风情、风味、风光迥然有别,但它们都属于伊斯兰饮食文化的范畴,既有共性,又有个性。我们的清真饮食文化也具有这种共性与个性统一的特质,所以说,它兼备世界四大文化体系中的两种特性。

至于有关清真饮食的特征、种类、烹饪、历史和分布状况等知识,在类似著述中多有介绍,这里就不细说。它在形、色、香、味方面的魅力,广大顾客、海内外旅游家、美食家品尝之余,有口皆碑。各地著名的清真餐厅,汉族朋友、非穆斯林外宾多闻风而来,惠临光顾的情景随处可见。值得注意和钩沉的是,在文献资料中可以查知,清真饮食之声誉,由来已久。忙里偷闲,偶翻故纸堆,发现创立于清代乾隆四十年(1775年)的北京月盛斋,是老字号回回酱肉铺,到嘉庆年间,名声大振。经太医院太医帮助,在酱羊肉中增加丁香、砂仁等中药配料,于保持原有美味之外,增添药物健身效果,又以选肉精细,调料适宜,火候得法,极受欢迎,成为京城声誉很高的特产,代代相传。道光二十五年(1845年)潞河杨静亭在所撰《都门杂咏》一书中,有一首竹枝词赞赏月盛斋酱羊肉曰:“喂羊肥嫩数京中,酱用清汤色煮红。日午烧来焦且烂,喜无膻味腻喉咙。”像月盛斋这样的清真老字号,东西南北中的许多通都大邑都有几家,也不乏文献记载,我的记忆中亦曾浏览过,可惜当时没想到积累这一类资料,未作笔记卡片,再想回头去捕猎,老眼昏花,难似大海捞针。平素只是鉴赏、咀嚼、品尝惯清真饮食,只吃现成饭,没准备作研究,确实有追悔莫及之感。

可喜的是,有关清真饮食的读物近年来陆续出台。据我所知,光是西安的白剑波先生,他不仅曾经置身于这个行业之间,而且在饮食业社团担任过不少头衔,接二连三出版过很多有关清真饮食、菜谱之类的著作。其代表作之一,书名就叫《清真饮食文化》,

笔者的这篇肤浅的拙文,多半是采自为该书写的序言,它基本上反映了我对这个课题的主要观点。由于自己思维、精力都随着日益衰老而明显的迟钝退化,不能再就此深入发挥,另起炉灶,因此,特以略加补充改动的方式,响应这次学术研讨会的希望,就算是参与笔谈吧!但从论文似乎必须加强和浓化理论色彩这个角度审视,又觉得不太合乎论文的规格。不过,越到晚年我越发现纯理论的文章很枯燥,板起面孔说教甚至让人腻味倒胃口,没有可读性,还是以漫谈为宜。因此,我近年来想写点什么东西,包括学术理论在内,总想尽量避免干巴巴说教,尤其是远离说空话、套话、假话,不知道能否实现。

二、打假保真,维护清真饮食本色

既然话题是以“清真饮食”为中心,我自己认为似乎不可遗漏、极端重要而绝非多余的提醒,就是其中存在的假冒伪劣问题。

当前,在很多城镇中,尽管不时能看到高悬清真招牌、挂着阿文“经堵”的餐厅食堂,但一仔细打听,一认真追问,往往会出现一问三不知或者答非所问的情况。或因端盘子的服务员是族外人,或因掌勺子的炊事员不是穆斯林,或因赚票子的大老板族籍不明,身份可疑,连店铺带营业执照都是几经出租、转让才“倒”到手的,而且有些饭铺,以上几种现象兼而有之,令人啼笑皆非,不寒而栗。更有甚者,是肉食品(牛羊肉,尤其是鸡鸭)货源不可靠,来路不清楚,怎么能具备清真饮食最起码的条件和规范?怎么能让穆斯林放心进食呢?

严格说来,清真食品决不像一般人所肤浅了解的那样,认为只要不出售禁忌肉食品,不用所谓“大油”炒菜,或只用植物油就合乎标准。恕我冒昧直言,包括不少档次很高、冠以星级称谓的高级饭店宾馆,本身一直没有专辟清真餐厅,或缺乏成套设备和专职人员,却自称能够承包或临时为有关会议的穆斯林代表举办清真伙食。因为他们也有同样肤浅的认识,甚至变本加厉,以大饭店、大阔佬、大模大样的轻蔑神态,埋怨或嘀咕穆斯林顾客未免“太较真”“太愚昧”“太挑剔”,甚至是“太迷信”,总想糊弄几下敷衍了事,其政策水平和文化素养之低实在不敢恭维,的确可悲可气。这种不良倾向和发展趋势岂能视而不见,视若无睹!

记得温家宝总理在开罗阿拉伯国家联盟总部的讲演《尊重文明的多样性》中说:“在中国,信仰伊斯兰教的有10个民族,2000多万人口。他们都是中华民族大家庭的重要成员,他们的宗教信仰、文化传统和生活习俗受到了充分尊重。目前在中国城乡,有35000多座清真寺。在中国任何一个城市,都可以找到清真餐厅。像上海这样国际化的大都市,专门为保障清真食品的供应立了法。在民间生活中,不管工厂、学校和机关,只要有穆斯林,就开清真灶;连朋友聚会,只要其中有一位是穆斯林,大家都自觉

用清真餐。中国政府制定了一系列政策,扶持少数民族和民族地区的经济、文化和社会进步。信仰伊斯兰教的民族,同其他各个民族和睦相处,共同推动了国家发展和社会进步。”应该说,这番话出自温家宝总理之口,又是在穆斯林国家隆重的国际会议场所讲演,当然是最具有权威的发言,也有力地表明这是国家级的英明政策。^②

领导人如此重视,而实际生活中却存在不少问题,性质很严重。我觉得应该把这作为一个严肃问题摆到桌面上来议论。为维护清真饮食的规范与纯洁,为保持清真饮食的本色与特征,为制止假冒伪劣食品鱼目混珠,坑人害己,也为了有关政策能够不折不扣地认真贯彻,很有必要大声疾呼:清真饮食业应该来一个“打假”活动!在实事求是调查的基础上,按照国家政策律例进行清理整顿,由工商税务主管部门、各地伊协组织或清真寺配合协作,根据核实情况,或重新发给合格营业执照,或限期促使它符合清真饮食应有规范,或取缔其清真招牌、改名为一般食堂。“打假”,就要有假必打,而不是虚张声势地“假打”。依靠消费者投诉、揭发、举报,这是保护消费者的正当权益。其中必须严格掌握、也是头等重要的,是肉食品的规范、纯洁;其次是掌勺厨师中穆斯林应该占一定比例,并起主导作用。当然,在条件许可下,穆斯林工作人员越多越好,但可以通融,不能排外,应该有容许并欢迎其他民族的就业者为清真饮食业服务的气度。

其实,就以北京而论,党政领导对这个问题早就很重视。记得前北京市政协主席陈广文同志在即将隐退前的最后一任内,还念念不忘这个课题,用相当长的时间亲自领导与调研,组织有关人员参与。除了邀请伊斯兰教协会陈广元大阿洪等市政协成员(目前已担任全国政协常委),中央民族大学土家族市政协委员向红笳外,还特邀穆斯林教授马启成和笔者参加。我们开会十几次,还参观了不少穆斯林食堂,和大商场、超市专设的清真摊位,咨询过火车站、飞机场对清真饮食的布局与设备,陈广文同志多次亲自参与。在调研过程中,我们固然发现党和政府的民族宗教政策逐步得到重视落实,但也存在许多不规范的甚至假冒伪劣的实例。调研结果曾经形成文件,后来在北京市政协立案,提出了积极性、建设性意见。但大家都感觉到,有许多政策文件只是提供了一些重要原则,缺乏能具体落实、看得见、摸得着的实施细则,如果再缺乏定期的检查制度和专门的监督机构,政策再好也只是一纸空文。不仅现状难以改变,甚至会发展到不堪设想的地步。

别以为这是小题大做、节外生枝,因为清真饮食是否清真?究竟是真清真,还是假清真?这可是最关键、最敏感的因素,岂能熟视无睹!岂能掉以轻心!

注释:

①《论语·学而篇》。

②《论语·述而篇》。

③《论语·雍也篇》。

④《论语·乡党篇》。

⑤《孟子·告子上》。

⑥《东方文化史话》。

⑦⑧⑨⑩⑪马坚译：《古兰经》，中国社会科学出版社，1981年，第2章第168节，第5章第87节，第2章第173节，第2章第173节，第5章第90~91节。

⑫<http://www.chinanews.com.cn/news/zw9/11-08/1952717.shtm/>

清真食品漫谈

甘肃民族研究所 马 通

一、清真食品的特征、内涵和社会地位

清真食品,正确的解释就是穆斯林饮食。穆斯林食品不仅中国信仰伊斯兰教的 10 个民族群体食用,而且也是世界各民族穆斯林认可和通用的食品。

清真食品的“清真”二字,源于何时何地呢?我说不准。有人做过考证,认为在南北朝就有清真词语面世。我想不论历史上有“清真寡欲”“清静无为”的语文,也不管有“右军本清真,潇洒出风尘”的诗句^①,但它与伊斯兰教的关系甚微。从伊斯兰教传入中国的历史看,南北朝时伊斯兰教还没有传入中国。在唐永徽二年(651 年),一直到元末明初,尚没有发现与伊斯兰教有密切关联的“清真”二字。中国较早的四大名寺,泉州有麒麟寺,杭州有凤凰寺,广州有怀圣寺,扬州有仙鹤寺。除四大名寺外,泉州还有清静寺,南京有净觉寺,西安有清净寺和清修寺,上海松江有白鹤寺,开封有文殊寺,北京有牛街大寺,总之最早都不叫清真寺。明朝的开国皇帝朱元璋取得政权后,看到回回已形成了一个统一的族群——回回民族,一方面加紧限制回回民族,明令禁止使用“胡语”“胡服”,本类不得相互通婚,欲谋强行同化回回民族;另一方面,为了笼络回回人以及为他打天下的回回将领,于明洪武元年(1368 年)敕建金陵礼拜寺御书《至圣百字赞》^②,其中有“降邪归一,教名清真,穆罕默德,至贵圣人”之词,此后,在明末清初“清真”一词逐渐为中国伊斯兰教所专用,出现了称伊斯兰教为清真教,礼拜寺为清真寺等,穆斯林开的饭馆为清真饭馆、清真餐厅等。这大概是“清真”二字的主要来源吧!

穆斯林饮食禁忌来源于伊斯兰教,从而产生了对穆斯林食品的规定,以至形成了这个具有特色的行业。《古兰经》中说:“禁止你们吃自死物、血液、猪肉,以及诵非真主之名而宰杀的、勒死的、捶死的、跌死的、觝死的、野兽吃剩的动物,但宰后才死的,仍然可吃;禁止你们吃在神石上宰杀的,抽签分食的,都属罪衍。”(5:3)

根据《古兰经》的规定,凡禽是吃谷的、有胃的、似鸡嘴的可以吃,似鹰嘴而食肉的不能吃;凡兽是吃草的、反刍的、有四蹄的、性情驯善的,皆可使用,反之则不能食。水产唯鱼可食,鱼之可吃者须有鳃、有鳍、有刺。各种酒类均属严禁之列。认为酒能易人之志,浊人之身,往往宽言寡语者,一经酒醉,便言语失常,甚至卧地发狂,丑态百出,故酒有败纪纲、毁伦常、丧失信仰之害,故严禁之。穆斯林不食猪肉的原因,是因7世纪的阿拉伯半岛,大部分是沙漠和草原,人民以放牧为主,农业很少,气候炎热,水很少,不宜于发展养猪业。因此,阿拉伯人自古以来,认为猪是“秽物”,猪肉中有一些病毒,且猪的形象丑陋,故不食之^③。

由于《古兰经》中规定了穆斯林的饮食禁忌,所以穆斯林从归信伊斯兰教之日起,就不吃禁食之物。不仅家中日常生活中虔诚遵守,就是出外行商、旅游等也要遵守。于是在城镇、港埠、旅店、商业网站等都有了买卖穆斯林食品的商铺和行业。这种格局也是经历了若干岁月才形成的。

穆斯林禁忌的中心食品是不食猪肉,在旧社会,由于歧视少数民族,反动统治者从挑拨民族关系出发,散布了不少挑衅性的谬论,伤害了民族感情,影响了民族团结,因此,穆斯林不食猪肉的社会影响也很大。其实,犹太教、基督教的经典中也有不食猪肉的规定,我国古代也有禁食猪的说法。有一位王仁忠先生写了一篇《中国古代禁食猪》的文章,他说:“禁止食猪,是很古老的问题”,“甲骨文中铭刻着大量关于禁止食猪的文字象形。在甲骨文象形文字向方块文字演变的过程中,甲骨文象形文字的意义和形体多被曲解和变体,有的已经迷失。但以甲骨文为代表的象形文字,表达的禁止食猪的意义,仍然存在于、流行于以中国方块文字为代表的东方文化所依附的方块文字中。”比如《辞海》《辞源》中就记有“饕餮”的图纹。饕餮是猪吃食的声音。《辞海》解释是传说中的一种贪食的恶兽。总之,“豕”在甲骨文和周易中有铭文记载,不能食,食了有害于身体。当今时代进入21世纪时,有不少食猪民族的人从减肥和健身的角度出发也不喜欢食猪肉了。

二、清真饮食的形成与发展

中国伊斯兰教是一个外来宗教,它是西亚、中亚和南亚的阿拉伯、波斯等穆斯林因与中国人营商贸易而把伊斯兰教带进了中国。进入中国有两条路线,一些人沿着海上丝绸之路,最先落居于东南沿海的广州、泉州、扬州、杭州以及明州等商埠港口,中国政府还为他们在这些地方划定了营商和居住的地区,名曰蕃坊。另一些人沿着陆上丝绸之路,经过河西走廊来到了古都长安,经过长时间居留,在长安形成了西市,这就是他们经商活动的主要场所。他们生活需求的规格是经过长时间的磨炼和积累而形成的,不

是短时间内可以形成的。餐饮品种的历史,一时说不清楚,只能回忆到20世纪20年代以来的情况。我记得从这个时代起甘肃穆斯林饮食品种仍很简单,一般都是粗粮淡饭,只有在男娶女嫁的喜庆日子,才能吃到肉食,而通行的是九碗或十三碗。碗内大部分是红白萝卜、白菜和洋芋,豆腐、牛羊肉很少,每桌每人只能吃到一个牛肉丸子或一小块羊肉。靠近牧区的穆斯林在喜庆日子还能吃到一次手抓,其次是油果、馓子和一碗菜、一块羊肉。在城镇,穆斯林餐饮业只有炒面、烩面、包子、蒸馍等,这类食品只是为了满足穆斯林商旅和到城镇进行农产品交换的农民。历经半个世纪的积累,新疆的馕、抓饭、拉面、烤羊肉串、烤包子和烤全羊,陕西长安的羊肉泡馍、腊羊肉和油茶等,甘青宁穆斯林终于创造了四大传统名菜,即糊羊肉、夹沙、里脊和丸子。这些高规格的传统食品一直延续到20世纪80年代。

改革开放,发展生产,活跃市场经济以来,穆斯林在新的起点上发挥自身善于经商、贸易的特点,发家致富,普遍提高了生产、生活水平。与此同时,清真餐饮业以独具特色的民族方便食品,赢得了全国各地商旅者的好评。20世纪90年代以来,随着经济的发展,生活水平更进一步的提高,人们的消费观念也发生了更大变化,清真餐饮业针对消费者的需要,不仅在菜肴品种上增添花样,而且在经营方式上也注意不断地改进创新,从而使清真餐饮文化获得了社会各界的认同与美好评论。进入21世纪,各地区穆斯林餐饮业在百家争鸣、百花齐放、继承和发扬民族传统的基础上,兼容并蓄其他民族的精华,展示出了一批具有时代特色而经久不衰的食品(有些是老产品新制作),如红烧羊羔肉、水盆羊肉以及海参、鱿鱼、虾仁、各类鱼虾等海鲜食品等,把清真食品推向一个更高更新的水平。

穆斯林餐饮业是从清真小吃开始的,所以清真小吃是穆斯林食品的起点和基础。它的历史悠久,历经千年而不衰。较著名的清真小吃产地要算宁夏的吴忠、银川,甘肃的河州、张家川、平凉、兰州,青海的西宁,新疆的喀什、乌鲁木齐,陕西长安大小学习巷等。

这些著名食品产地有些什么著名产品呢?手抓羊肉是穆斯林的一道主要菜肴,各地都有,只是做法各异,这里要首推宁夏吴忠产的手抓羊肉为最好,已有百年历史,原料为羯羊羔(不超过30斤),将羊宰后砍为三部分,泡净血水放入锅中,烧开撇去浮沫,即放入花椒、姜片,改为微火煮四个小时以上,捞出晾凉即可食用。食时可用蒜末、醋、辣子油和香菜作辅料。

宁夏中宁的“四喜碗”,是婚嫁等喜庆日子所用。第一碗为夹板碗,是用羊肉、鸡蛋、淀粉等料炸制而成的夹板和丸子;第二碗为酥鸡碗,是用鸡肉、鸡蛋、面粉等料炸制而成的酥鸡块;第三碗为虾腐碗,是用面料、鸡蛋、面包渣、牛油等料蒸制而成的虾腐;第四碗为余丝碗,是用鸡肉丝、粉丝、豆腐丝分别制作而成。

甘肃临夏的桶子羊肉,制作方法很严格,首先选用羊羔或精心喂养的栈羊为制作原料,肉要洗净将血泡尽,用开水下肉,稍后打完血沫,然后放入花椒、姜片和少量的盐,然后改为文火,达到不烂不脱骨,即行捞出,乘热切成长块,撒上青盐、胡椒粉等配制调料,吃时,再加上辣椒油和大蒜,味道非常鲜美。

筏子面肠,也是穆斯林喜欢食用的一种食品,它是羊下水制作的。先将羊下水用长流水洗净,将肺、肝剁碎放入盐、葱、花椒粉,装入肥肠内,叫做筏子。把白面精粉,用水拌成糊状,加上盐,灌进细肠内,叫面肠。做好后放入笼内,用文火蒸煮,蒸熟后,切成一寸长的小节,有的还放上几片羊头肉、肚子、心、蹄筋,调上辣子油、陈醋、蒜泥,十分鲜美好吃。

河州牛杂割是西北穆斯林的一种传统的早餐食品,特别是河州的牛杂割更为有名。牛羊杂割,据考证在明代徐霞客游记中就有关于回族制作杂割的记载。河州人制作杂割的方法很精致,具有特殊风味,受到人们的好评。选用杂割,必须是当天宰下的牛的头、蹄、肚和心、肺等,隔了夜的就不易洗净。洗杂割要用长流水,经过严格的燎、刮、烫、漂、洗等工序后,即用猛火煮20分钟左右,把汤全部倒掉,然后加开水,下调料,用文火炖煮。调料多为草果及黑白胡椒和盐、花椒,以及少量的姜片等。当炖到筋骨脱落,肉也绵了,然后把杂割捞出锅,放在案板上。汤中加上牛油和味精,即可食用。每碗割几片杂割,浇上杂割汤,有的泡麻花,有的泡锅盔,价廉物美。

水盆羊肉是一道著名的传统早餐,各地都有制作,尤以兰州、固原等地制作的更鲜美好吃。制作方法大体相同。在制作时,首先将羊肉泡净血水后连同羊骨架、老母鸡、调料包一起放入大汤锅。羊肉煮熟后捞出晾凉,切成长条片放在大碗里,碗里再加粉条和菠菜,然后将汤锅里烧开的肉汤舀入大碗里,浸汤一会将汤仍倒回汤锅,仍然同样方法反复浸汤几次,再浇上烧开的肉汤即成可用。

临夏回族家庭,逢迎喜庆节日,离不了糖、肉包。一般在客人坐定后,先倒上三香碗子,端上油香,随后即上糖包,后上肉包,平均每人不超过两个。饭馆里也有卖的包子,春天以头刀嫩韭菜为上,冬天以胡萝卜为最普遍,掺和少许牛羊肉丝,拌上花椒、草果、清油等调料,然后用少量碱、精面料捏成包子,十分可口。

三、小结

这篇鸭子上架的文章总算偃旗息鼓,告一段落了,但在汗流浹背的过程中,我想起了一件小小的事,就作为本文小结供与会者参考。

改革、创新是事物发展的普遍规律,穆斯林餐饮业虽有很大的提高和进步,但食品味道令人担忧。我们回顾历史上的食品,就会想起20世纪50年代的面食和菜肴,奉劝