

**2017-2018年度科研立项**

**结项论文**

课题名称 ＿伊朗与中国清真饮食文化的比较＿

课题编号＿＿2018-h-194＿＿

负责人姓名＿＿＿丁婉玉＿＿＿

联系电话＿＿＿13021967988＿＿＿

电子邮件＿＿＿13021967988@163.com＿

提交日期＿＿＿2018.09.24＿＿＿

共青团对外经济贸易大学委员会制表

伊朗与中国清真饮食文化的比较

(对外经济贸易大学外语学院 北京 100020)

**摘要：**国家一带一路倡议的提出，促进了许多沿线国家与中国的经济文化交流与合作。其中饮食文化也是至关重要的一部分。伊朗自古以来就与中国建立了友好合作关系，自唐朝波斯商人进入中国以后，中国信仰伊斯兰教的民众逐渐形成了一个特殊的民族—回族。但是由于两国的地理和人文环境的差异，清真饮食在这两个国家也形成了截然不同的风格与特色。本文旨在研究中国与伊朗两国清真饮食的异同，将通过清真饮食文化的内涵，两国饮食清真饮食文化交流的历史，两国各自的清真饮食特色和产生发展的背景，相似性与差异性以及伊朗清真菜在中国发展的前景五个方面，具体阐述中国与伊朗两国清真饮食文化的渊源以及未来的发展，借此研究填补国内此方面的空白，为两国的友好往来牵线引路，助力丝绸之路国家的发展。

**关键词：**清真饮食 伊朗 差异性 相似性

从张骞出使西域开始，东西方的历史纽带渐渐延伸，跨越漫漫黄沙，历经疾风骤雨，春华秋实，一个个四季的轮回见证了中国与伊朗几千年来的深厚情谊。伊朗博物馆所陈列的青花瓷，中国博物馆内写满波斯语的帛书，文化上的交流十分频繁。自古以来中国人就说“民以食为天”，其实这是一种普世的观念，人是铁，饭是钢，没有生理上的满足与支持就谈不上进行各种各样的生产活动。对于伊朗来说，这一点也是非常重要的，两国的饮食文化交流其实自唐朝就已经开始了，今日在中伊两国民众的日常饮食中还是能找到彼此的痕迹。

本文将从清真饮食文化的内涵，两国饮食清真饮食文化交流的历史，两国各自的清真饮食特色和产生发展的背景，相似性与差异性以及伊朗清真菜在中国发展的前景五个方面，具体阐述中国与伊朗两国清真饮食文化的渊源以及未来的发展，借此研究填补国内此方面的空白，为两国的友好往来牵线引路，助力丝绸之路国家的发展。

一 清真饮食的内涵

《古兰经》记载：“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、 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; 禁止你们求签,那是罪恶”。“你们在受戒期间,或在禁地境内,不要宰杀所获的飞禽走兽。你们谁故意宰杀,谁应以相当的牲畜赎罪,那只牲畜,须经你们中的两个公正人加以审定后,送到克尔白去作供物,或纳罚金, 即施舍(几个) 贫民一日的口粮”[[1]](#footnote-1)。“你说:在我所受的启示里, 我不能发现任何人所不得吃的食物; 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”[[2]](#footnote-2)。“准许他们吃佳美的 食物,禁戒他们吃污秽的食物”[[3]](#footnote-3)。这是出自伊斯兰教圣典对于清真饮食的解释，伊朗自1979年伊朗兰革命之后，举国上下高达90%以上的人口皆是伊斯兰教什叶派的信徒，所以他们也以《古兰经》中的训诫为日常饮食的规范。而其实在信奉伊斯兰教的中东国家之中，他们称清真饮食为“حالا”，这个词的真正意义为“合法的”，这里的法也就是伊斯兰教义。

那么中国为什么会称合乎伊斯兰教义的饮食为“清真”呢，追根溯源，要从唐朝诗人李白“圣代复元古 , 垂衣贵清真”这句诗说起，其实当时这并不是伊斯兰教的专用词。它的本意是指自然质朴，清则净，真则纯。[[4]](#footnote-4)宋元以来,伊斯兰教宗教家们一直在汉文中挑选和使用适当的字眼来表达伊斯兰教教义和内容,因此,“清”、“真”、“净”、“觉”等词汇被频繁使用。到了明代中叶,回族地区的伊斯兰教才逐渐“垄断”了“清真”一词,并赋予其新的涵义。明清时,我国早期伊斯兰汉学家王岱舆撰写的《正教真诠》一书对清真才有了符合教义的解释: “纯洁无染之谓清,诚一不二之为真”。其又曰: “不拜象,灭诸邪,故谓之清; 尊独一,不二主,故谓之真”。其又在《清真大学》中曰: “盖教(指伊斯兰教)本清则净,本真则正。清净则无垢不污,真正则不偏不倚”。[[5]](#footnote-5)

后来我国著名学者马坚也做出了总结，让“清真”二字的内涵更加丰富。伊斯兰教一直都崇尚净与纯，日常饮食更是力求干净卫生。猪是畜生之中最不爱干净的动物，而且一般容易患病，患有旋毛虫病的猪不易清洁和消毒，其他蛔虫以及大肠杆菌等传播繁衍也多是以猪为媒介。动物的死亡必有原因，或是衰老，或是疾病，这二者食之都是有害于人类健康的。血液其实也是有毒的，其实血液是由少量有益于身体的物质和多量有害于身体的物质混合而成的，所以在伊斯兰教饮食中也是不允许食用的。我国的先贤其实早有预料，“猪肉久食，令人少子精，发宿病。”[[6]](#footnote-6)“北猪味薄，煮之汁精；南猪味厚，煮之汁浓，毒尤甚。”[[7]](#footnote-7)由此也不难看出，古人为何选择“清真”二字来定义伊斯兰教传来的饮食。

现在,人们所说的清真,其本质含义就是指伊斯兰教,清真饮食就是指伊斯兰教饮食。要弘扬中国 清真饮食文化,就意味着要弘扬中国伊斯兰教饮食文化。因此,清真一词不仅具有民族性、风俗习惯性, 更具有其宗教性。[[8]](#footnote-8)

**二** 中国与伊朗清真饮食文化的交流历史

早在唐宋时期,阿拉伯、波斯商贾出于 遵守其饮食戒律的需要,即在远来行商时将一些西 域食品带入中国。大约在玄宗开元以后,作为唐都 城的长安,宫廷贵族奢侈之风日盛,来自西域的胡食 成为宫廷御膳及高官贵人的桌上餐; 胡饼则进入平 常百姓人家,成为一般平民喜食之物。《刘宾客嘉语录》中提 及,辅兴坊有胡麻饼铺, 路旁也有蒸胡。 《太平广记·任氏》( 卷四五二) 亦提到“胡人鬻饼之社”。同书还讲述了一个做胡饼的胡商的故事,云: “有举人在京城,邻居有鬻饼胡,无妻。数年,胡忽然病,生存问之,遣以汤药,既而不愈。临死告曰: 某在本国时大富,因乱遂逃至此,本于一乡人约来相 取,故久于此不能别。”与此相关联,当时的文人 骚客多以“饮胡酒,食胡食,观胡舞”为时尚。而源于唐宋穆斯林蕃客的“油香”,即油饼,也早为唐人 所效仿。据惠琳 《一切经音义》记载: “此油饼本是 胡食,中国效之”。空心果,又称 “洋酥条”,是西北 穆斯林喜食的传统糕点,它的制作历史,可以追溯到 盛唐时代,相传由波斯人传入,中国人以其酥脆适 口,别有风味,乃开始仿做。[[9]](#footnote-9)现在人们提起西安美食，排行榜第一位肯定是牛羊肉泡馍，其实这种泡馍并不是我们的祖先自创，也是源自古波斯。在伊朗这种美食被称作dizi。

据中国古书记载：古波斯对中国北方方言的影响，比较大的有两次，一次在唐朝，一次在元朝，前者以西安最为明显，而后者则在老北京最具代表性。今天陕西面馆常见的麻食，即“秃秃麻失”的简写，此外，向达先生认为，风靡唐宋风的食品，可能就是波斯语中的手抓饭。

**三** 中国与伊朗清真饮食各自的内容以及产生发展的背景

中国清真饮食最初主要受到信仰伊斯兰教的波斯人影响，唐朝时期大量波斯商人涌入长安，包括波斯的王子以及学者都有在中国宫廷中任职，他们带来了与中国本土完全不同的饮食文化。然而中国古代农业与手工业比较发达，独特的地理环境与人文环境造就了有别于中东国家的独具特色的中国清真菜。中国菜讲究色香味俱全，且制作方法多样：蒸，炸，煎，煮，炒等等。由于中国幅员辽阔，目前各省皆有回族穆斯林聚居的地方，各地的地形不同，生产的作物各有特色，所以清真美食也是丰富多样。新疆地区地形以沙漠戈壁为主，夏季气候炎热干燥，冬季又异常寒冷，所以他们喜欢吃馕和牛羊肉。而广州地区气候温和湿润，人们偏好甜食，喜欢早茶，所以当地的回族也深受影响，喜欢制作一些糕点。中国的汉族人每年都要过春节，春节少不了吃饺子，这也影响了周围的回族群众，他们也开始制作以牛羊肉为主馅料的饺子。中国穆斯林在继承了古波斯遗留下来的美食制作方法之后又不断的开拓创新，现在闻名全国的西安牛羊肉泡馍，兰州拉面，新疆大盘鸡，吴忠手抓羊肉皆是在各地回族群众生产生活的过程中，找到的适合中国人口味的清真美食。

伊朗位于亚洲中西部，境内以高原山地和荒漠为主，适合农业生产的土地面积极少，所以自古以来伊朗其实畜牧业和绿洲农业发展较好，因此牛羊肉等肉制品比较丰富，而绿色蔬菜比较稀缺。独特的地理环境也让他们有了生产优质藏红花的天然优势，伊朗是藏红花出现最早的国家之一，目前产量占到了全球的70%-80%。所以伊朗人日常饮食中必不可少的就是藏红花，他们每一餐的米饭都是由藏红花水浸泡之后，下锅蒸，出来的米饭呈金黄色，且带有一种淡淡的药香味。当然除了米饭，他们还有藏红花冰淇淋，藏红花冰棒糖和各种用藏红花制作的点心。伊朗的清真菜与中国截然不同，他们最喜欢用各种肉类，豆子和五花八门的香料（石榴汁，孜然，柠檬汁，番茄酱等）。在做法上也非常简单，比不得中国的十八般菜式，他们偏爱于烧烤和煮等原始的加工方法。不过因为伊朗本来就是东西方联系交流的纽带，所以它的菜式也受到了欧洲国家的影响，喜欢讲究各种花样，某些甜点和饮品也很有文艺范。伊朗的穆斯林非常喜欢食用卡巴巴（烤肉），但他们的烤肉与中国传统的烧烤不一样，是用牛肉馅或羊肉馅制作的，食用时人们会淋上新鲜的柠檬汁，再配上考番茄和藏红花米饭一起食用。

四 相同点和不同点

受多种因素影响，中国清真饮食与伊朗饮食，在各方面分别具有相同点和不同点，以下我们将从，其饮食的用料、烹饪方法以及文化内涵三个方面阐述其异同。

从饮食的用料上来讲由于中国清真饮食与伊朗饮食同受伊斯兰教饮食规范的指导，所以在肉类的选取以及来源和屠宰方式方面是趋于相同的。 “六畜中可以驱使而不可食者三，马、骡、驴也；可以驱使而复可以食者二，驼与牛也；只可供食不可驱使者，羊也”。[[10]](#footnote-10)而在穆斯林的圣书《古兰经》中，也有很多相似的表达和规范，所以无论是在伊朗还是在中国，穆斯林的饮食在肉类的使用上都是相统一的，主要以被阿訇在祷告后宰杀的牛羊以及驼肉为主。但是地缘环境，以及文化背景的差异，在配菜以及香料的使用上，中国清真饮食与伊朗的饮食有着很大的不同。由于中国清真饮食受传统汉族美食影响较大，所以除了传统的孜然等香料之外，还吸取了汉族美食的香料使用方法，所以在香料使用上，我们现在美食是趋于汉化的。而伊朗由于处于中东地区，所以伊朗饮食与阿拉伯饮食以及印度饮食的香料使用较为相似，比如伊朗饮食比较喜欢使用煮熟的豆子作为配菜，在香料的使用上要趋向于使用姜黄茴香以及罗勒等具有印度和阿拉伯饮食特色的香料。这就导致了伊朗和中国清真饮食即使在主要的肉类使用上趋于一致，但是味道上又有着较大的区别。

在烹饪方式上，由于肉类使用的一致性，所以中国清真饮食与伊朗饮食都存在以烧烤为主的烹调方式，但除此之外中国清真饮食以及伊朗饮食又体现出了鲜明的独特性和差异性。由于从历史上来讲，中国穆斯林多年来处于精耕细作的的农耕社会，所以受传统的中国烹调方式的影响，中国清真美食具有非常多样的烹调方式，又比如回族传统的蒸鸡使用了清蒸的方式，而新疆地区传统的馕包肉又选择了红烧与烧烤相结合的烹饪方式，维吾尔族传统美食炒米粉，不言而喻，选择了中国汉族美食比较喜欢选用的炒制这种烹饪方式。由此可见，中国清真美食的烹饪方式受地缘关系影响已经在多年的历史发展过程中具有多样化、中国化的特点。而反观伊朗，当地人民的餐桌上，一份烤鸡块，几个烤馕，配上几个烤番茄，加上一杯咸味的酸奶，便是他们最为日常作为传统的饮食了，我们可以看到，除了那杯酸奶之外，几乎所有的食物都是通过烧烤的方式来烹制的，这方面他的烹饪方式也与，中东其它地区的饮食是较为相似的，当然除了地缘原因，这也与其游牧民族的传统有很大的关系，食物的烹饪方式主要趋于简单化。

以上我们比较的用料以及烹饪方式这两个方面我们可以看出，二者的重合之处主要是源于其共同的宗教传统，而二者的不同点主要是源于他们不同的地缘因素以及历史发展。而以上几个方面也恰好引出了其背后的饮食文化内涵。

  二者同属于穆斯林饮食，自然，二者的饮食文化都体现了作为一个伊斯兰信仰者的人生观。《古兰经》以“佳美 ”作为可食食物的标准，并让人通过食用“佳美的食物”来颂扬造物主的恩典，感谢造物主创造了一切并恩赐于人类的丰富营养。它们用料的考究也缘于这种对于绿色自然的追求，对于纯粹信仰的追求。

  同时，二者又兼具各自地区的文化特色。就如，中国清真饮食中对面食的钟爱正体现了中国西北地区饮食的特色。除此之外，美食也寄托了中国回族等信仰伊斯兰教的少数民族人民对于各自信仰的忠诚，就如回族人的油香，这不仅仅是一种美食，更重要的是它寄托了回族人一种神圣的精神和信仰。回族学者说，在有些回族散杂居的地区，回族人的传统已经所剩无几，但炸油香的传统却完好地保留着，炸油香仍然是非常神圣的工作，油香从来没有消失，味道也依然如故。伊朗美食也一样承载着波斯民族本身的意识形态，伊朗人的饮食文化带有强烈民族色彩，吃食物很注重吉祥之意。比如他们喜食甜点，寓意甜蜜，爱吃石榴，表示像石榴粒一样多福；除夕之夜，伊朗人民在家中最重要的地方摆上七宝餐桌，共同诵读《古兰经》和做祈祷，这一切都是象征着吉祥如意、岁岁平安。

中国清真饮食与伊朗饮食，作为穆斯林饮食在两个不同地方发展的果实，既体现了宗教意义上的共通性，又体现出了各自的地理、文化特色。

五 伊朗清真菜在中国的发展

  为了进行伊朗清真菜在中国的前景研究，我们进行了问卷调查、实地采访与考察。

  在问卷调查部分，为了了解中国市场需求，我们面对中国市场的受众进行了市场需求调查。问卷主要分为受众对于中国清真饮食的了解程度、受众对于伊朗饮食的了解程度、尝试伊朗菜的意愿三个方面。调查结果显示，超过80%的人曾经尝试过中国清真饮食，并且浅层次了解中国清真饮食的禁忌；但是反观对于伊朗饮食的了解度，只有不过5%的人对于伊朗饮食有所了解，而其他人都表示从未接触过伊朗的饮食，但是超过70%的人都表示愿意尝试伊朗菜这个对他们来说较为新鲜的菜系。通过调查研究结果我们可以分析出由于目前清真饭馆的普及，中国的顾客对于中国清真饮食的接受程度比较高。然而，由于餐厅在中国的普及度非常低，以北京为例，现存的伊朗餐厅，只有两家，所以中国受众对于伊朗饮食了解几乎为零，这体现了伊朗餐厅在中国地区的市场竞争相对比较小，同时中国顾客对于伊朗食物有较大的好奇心，所以由此我们可以得出结论，伊朗饮食在中国推广，还是有非常大的发展空间的。

  在实地采访与考察方面，我们立足于北京的波斯波利斯伊朗餐厅，进行了菜品、市场、价格等多方面的调查。

  经过调查发现，波斯波利斯餐厅的菜品是非常纯正的伊朗菜，从用料也大多选择伊朗境内，通过我们亲身的体验，伊朗食物与中国清真饮食的味道差距还是较大的，伊朗食物比较倾向于中东印度的口味，部分食物的口味对于中国受众来说较为奇怪，所以，部分食物只适合中国受众进行伊朗饮食的初次体验，但多次尝试的意愿较弱。

  通过实地的观察以及对于餐厅工作人员的采访，我们发现波斯波利斯餐厅主要的顾客来源，还是已在北京居住的伊朗人以及外国人为主，中国顾客主要是抱着尝试的心态来到这里，当然，这也是由于中国人与伊朗人的口味不同，以及该餐厅在中国人中的传播并不广泛，所以目前中国人对于伊朗餐厅的了解程度还是很低的。

而且我们研究这家餐厅的菜单后发现，由于这家餐厅大多数的食材都是由伊朗寄往中国的，且主厨全部来自伊朗，加之其装修等都属于高端路线，所以其价格对比相同地价的其他餐厅都属于较高的价格，所以，一定程度来讲，价格因素也过滤掉了很多潜在的消费人群。

  基于此，我们认为伊朗美食在中国进一步发展需要进行以下几点努力。首先，我们需要进行进一步的宣传，让更多人知道伊朗传统美食，在世界上的地位以及伊朗美食与中国清真美食的相同点和不同点，激发市场的活力。其次，我们要在用料以及口味上进行适合中国人品味的改造，这并不是说要把伊朗美食中国化，而是说要把伊朗美食最精华的部分展现出来，把并不适合中国人味蕾的伊朗饮食当作一种体验化的产品出现。最后，我们要进行中端市场的开发，部分用料可使用中国市场的替代品，降低成本从而降低价格，还扩大市场，增加潜在受众的范围。

综上所述，伊朗饮食在中国有极大的潜在市场，加之现在一带一路等国家政策的支持，其在中国的传播必将更加广泛。

**参考文献：**

1. 钱 晶 曹姗姗.中国清真饮食文化解读.安徽大学社会与政治学院.2013
2. 马建春 高志青.伊斯兰饮食与中国饮食的关系.暨南大学华人华侨研究院.2010
3. 刘涛.论清真饮食规定及其特色.扬州大学旅游烹饪学院.2004
4. 于晓陆.浅谈我国清真饮食文化的开发与利用. 青海省社会科学院 民族与宗教研究所.2016
5. 马 坚. 译.古兰经[ M] .北京: 中国社会科学出版社, 1981.
6. 辞海编辑委员会.辞海 [ Z] .上海: 上海辞书出版社,1979
7. 杨文笔 ,李华.回族“清真文化”论

**致谢**

本人承贾斐、姜楠老师悉心指导，并得华加德老师大力协助，提出许多改进建议，终能顺利完成此文，内心十分感谢。另外卞洋教授本年9月13日在我校关于论文指导的讲座均对我颇有启示，本人在此一并致谢。

1. 《古兰经》第 95 节经文。 [↑](#footnote-ref-1)
2. 《古兰经》第 6 章“牲畜”第 145 节。 [↑](#footnote-ref-2)
3. 《古兰经》第 7 章“高处”第 157 节。 [↑](#footnote-ref-3)
4. 《中国清真饮食文化解读》前言第三行，钱 晶 曹姗姗著。 [↑](#footnote-ref-4)
5. 《论清真饮食规定及其特色》第二段第九行，刘涛著 [↑](#footnote-ref-5)
6. 《千金方》，孙思邈 [↑](#footnote-ref-6)
7. 《本草纲目》，李时珍 [↑](#footnote-ref-7)
8. 《论清真饮食规定及其特色》第六段，刘涛著。 [↑](#footnote-ref-8)
9. 《伊斯兰饮食与中国清真饮食的关系》第二段第三段，马建春 高志青著。 [↑](#footnote-ref-9)
10. 《天方至圣实录》清代回族学者刘智 著。 [↑](#footnote-ref-10)