

# **SIRI KERTAS KERJA**

**Institut Pengajian China  
Universiti Malaya**

## ***WORKING PAPER SERIES***

**ICS Working Paper No. 2007-10**

**中国的清真市场：潜力和挑战**

### **Halal Food Market in China: Potentials and Challenges**

**马子良**

**Isa Ma Ziliang**



**Institute of China Studies  
University of Malaya  
50603 Kuala Lumpur  
MALAYSIA**



***<http://ics.um.edu.my/>***

中国的清真市场：潜力和挑战  
**Halal Food Market in China:  
Potentials and Challenges**

马子良

Isa Ma Ziliang

*Email: isama008@gmail.com*

October 2007

All Working Papers are preliminary materials circulated to promote discussion and comment. References in publications to Working Papers should be cleared with the author(s) to protect the tentative nature of these papers.

# 中国的清真市场：潜力和挑战

马来亚大学中国研究所 马子良

## 摘要

关于清真市场的研究最近在马来西亚成为一个比较热门的话题，主要是马来西亚想成为世界清真市场的中心，但因马来西的清真市场过于狭小，许多马来西亚商家把他们的目光开始投向中国，因为那里不仅有廉价的原料和劳动力，而且还有两千万穆斯林的清真市场。所以，许多马来西亚的商家，特别是生产清真食品的商家希望把他们的商品打进中国的清真市场，但又不知道中国到底有没有清真市场，如果有，这个清真市场到底又有多大，市场有没有发展的潜力，如果去中国开发清真市场又需要面对哪些挑战，这些都是商家，特别是清真商家们所面对的问题，本文就从这些方面来探讨中国清真市场的潜力和其发展的挑战。

关键词：清真，清真市场，中国清真食品，中国清真市场。

## 一、简介

清真市场，特别是清真食品工业，是人类食品工业中的一个重要的组成部分。它以饮食唯良、必慎必择、严格卫生、讲究营养和注重保健而自成体系，是世界文化宝库中的瑰宝。清真食品的食律、食规、食忌、食礼和哲理源自伊斯兰教。中国最早有关这方面的文字记载当数唐代中叶杜环所著（经行记）。中国清真食品起始于唐，经宋、元、明、清、至民国时期的起落发展，形成较大的覆盖面，至新中国改革开放年代，呈振兴之势，大有潜力可挖。

中国人正在步入一个物品空前丰盛的食品大集市。讲究吃的科学、强调食的乐趣、追求食品方便化和多样化是21世纪中国食品的大趋势。食品行业成为人类文明生产的支柱产业。中国食品工业协会2006年10月14日公布的统计数据显示<sup>1</sup>，2006年前10个月中国食品工业总产值达2.0131万亿元（合港币近1万亿元），同比增加23.17%，利税总额3307亿元，同比增加21.62%；实现利润1263亿元，同比增加29.05%。清真食品行业也按照自己发展的轨迹向着食品大集市行进。随着《中国国家八七扶贫攻坚计划》的全面实施，到2006年，中国民族地区的贫困问题基本解决，“只要一个人吃饱、穿暖了，受过教育了，他就会由一个弱者成长为一个全智全能的‘消费者’，也就是商家口中的‘上帝’”。

自改革开放以来，数以万计的穆斯林到内地开饭馆、经营食品，满天星般地散撒在神州大地的清真风味食品企业或摊点主人们将是21世纪初清真食品的生力军。多少年来，在食坛刮起的以新疆烤羊肉串、大盘鸡、甘肃兰州的牛肉拉面、青海的虫草雪鸡与手抓羊肉、陕

---

<sup>1</sup> <http://www.niangzao.net/news/667/66705.html>

西的牛羊肉泡馍、灌汤包子和宁夏的清炒驼峰丝、夏进乳品打头阵的“西北风”将越刮越强劲。80年代（富饶的贫困）中所描述的富饶的贫困地区在国家经济战略的引导下，下个世纪将起飞，各种大有发展希望和前景的行业中清真食品是其中之一。理由是：经营食品是中国各族穆斯林传统之一，以西北地区为例，那里生活着1300多万穆斯林，占中国近2000万穆斯林的绝对多数。自汉唐以来，中原一些食品是来自这个地区或经西北地区传入中原的。以穆斯林民族为主体的2个自治区、4个自治州、18个自治县中的13个就在西和地区，它们在国家民族区域自治政策的实施下，经济上得到较多的优惠和扶持。其次。这里具有资源优势、农业潜力大，牧业品种丰富、有劳动力资源，水果及土特产等品种多、产量可观。中原地区已涌现出一批经营清真食品的有生气的企业。它们具有资源、资金、技术优势。《中华人民共和国国民经济和社会发展“十五”计划和2006年远景目标纲要》明确规定：“中西部地区。要积极适应发展市场的要求。加快改革开放步伐，加强水利、交通、通信建设，充分利用现有的经济技术基础，发挥资源优势，大力发展农林牧业及其加工业，开发能源矿产资源下积极发展优势产业和产品，提高加工深度。使资源优势逐步变为经济优势。”这是清真食品业发展的有力条件。中国清真食品发展的基础是农牧业。有专家认为“十五”期间，中西部农业将成为中国经济的一大热点。虽然，目前清真食品不丰富，市场占有率低，但已出现打头阵产品，正向广度和深度发展。

清真食品是指符合穆斯林食用的、即符合伊斯兰教法律例食物的统称。“清真”是中国回族穆斯林对伊斯兰教的专用名称，一般多用于一些固定的称谓，如“清真寺”、“清真饭店”等。“清真”一词古已有之，最初和伊斯兰教无关。宋代陆游《园中赏梅》中说：“阅尽千葩百卉春，此花风味独清真。”这里的“清真”指高洁幽雅之意。宋元时期，伊斯兰教在中国尚无固定的译名。后来穆斯林学者根据伊斯兰教信仰真主，崇尚清洁的教义，多选用“清真”、“清净”一类词译称伊斯兰教或礼拜寺。传说始建于唐代的西安大学习巷清真寺，最初就称为“清净寺”，元代赛典赤·瞻思丁还奏改“清教寺”为“清真寺”，明太祖洪武元年(1368)题金陵礼拜寺《百字赞》中亦有“教名清真”一语，说明清真在古代时已成为伊斯兰教的一种通称。明末清初时期，具有中国传统文化修养的穆斯林学者，系统地诠释了“清真”的含义。王岱舆说：“纯洁无染之谓清，诚一不二之谓真。”又说：“夫清真之本，乃遵命而认化生之真主。”王岱舆这里对“清真”的解释，实际就是对伊斯兰教的解释。不少学者对自己译著的有关伊斯兰教的著作也冠以“清真”二字，如《清真大学》、《清真指南》等。

至此，我们明白，“清真食品”完全可以解释为“伊斯兰教食品”，“清真食品”译为阿拉伯语“泰阿姆伊斯兰”，就是“伊斯兰教食品”，或者简单地称为“Halal”，也就是本文所说的“清真”。当然，这绝不仅仅是一个称谓问题，而是涉及到清真食品的实质与认定。由此我们也知道，要完全透彻地了解清真饮食，必须先熟悉伊斯兰教的饮食律例，唯此才有助于理解清真饮食的内涵和性质，这对研究清真饮食具有重要的意义。

中国清真饮食的起源，应该说和伊斯兰教传入中国是同步的。史学家认为，伊斯兰教传入中国一般以公元651年，即唐高宗永徽二年为标志。这一年八月乙丑，大食国<sup>2</sup>“始遣使朝贡”（见《旧唐书·高宗本记》、《旧唐书西戎传》及《册府元龟》卷970），正式开始了唐廷同大食的政治性往来。当然，非官方、非政治性的民间交往，肯定要更早一些。

伊斯兰教非常重视穆斯林的饮食生活，将恪守伊斯兰教饮食律例，作为穆斯林的一个标准。所以，穆斯林的饮食生活，也成为伊斯兰教的一个显著特征。唐代有关伊斯兰教的史料，尽管极少，但几乎都涉猎到饮食禁忌的记述。杜环《经行记》在介绍伊斯兰教时说：“不食猪狗驴马等肉，不拜国王父母之尊，不信鬼神，祀天而已。”（见杜佑《通典·边防九》）另外，《唐会要》（卷100）是这样叙述穆斯林饮食的：“日五拜天神，不饮酒举乐……唯食驼马，不食豕肉。”顺便说一下，这里有一个细节要注意，前者说不食马肉，后者又说唯食马肉，这不是史料中的笔误，而是涉及到教法律例的派系之说。前者不食马肉说，是艾布·哈尼法之观点；而后者马肉可食说，则是沙斐仪的立场。当时的史学家只是记述，未必就知道其中的缘由。

唐代的商业贸易发达，呈现出空前繁荣的景象，京都长安和岭南的泉州，都是极其繁华的商业大都市，也是波斯、阿拉伯商人的集聚地，市肆饮食相当活跃。长安和泉州还出现了穆斯林社区，称作“蕃坊”。这里的“蕃”指外国人，“坊”则是唐代对城市街巷的通称。“蕃坊”即城市中外人居住的街区。唐人房千里在他的《投荒杂录》一书中最早记录了穆斯林的蕃坊和饮食：“顷年，在广州蕃坊，献食多用糖蜜、脑麝。有鱼俎，虽甘香而腥臭自若也。”

唐代的穆斯林主要有两部分，一是大食（阿拉伯人，又称哈里法奥斯曼帝国时代的阿拉伯人，又有说是阿巴斯帝国时代的阿拉伯人）、波斯裔的中国穆斯林商人，即史籍所称的“蛮裔商贾”。他们承传祖业，精于经营珠宝、香料、药材等高档行业，大多饶具财富，相当阔绰。他们与自己的故乡有着更多的商贸往来。二是大食、波斯、回纥、突厥及西域其它地区的少数民族中有的穆斯林，他们与唐廷之间也有较多的经济活动。唐中叶以后，回纥人还经常用马匹换取唐代都市的茶叶。《新唐书》（卷九十六《陆羽传》）载：“回纥入朝，始驱马市茶。”当时，人们称之为“茶马互市”。漫漫商路，长途跋涉，他们或自带干粮，或在沿途的清真饮食店进餐，都客观地促进了民间清真饮食的发展。这些商贸往来，必定促进相互间的饮食文化交流，当时盛极的胡人饮食，就是由此而发展起来的。据《旧唐书·服志》载：“贵人御馔，尽供胡食。”由此可见，胡食还是珍馐异馔。所谓胡食，就是古代西北少数民族的饮食。唐僧慧琳在《一切经音义》第三十七卷中解释说：“毕罗、烧饼、胡饼等皆为胡食。盖西域胡人传入。”需要说明的是，当时胡人中肯定有穆斯林，胡食中肯定有清真饮食，但尚无资料证明上述品种就是清真食品。因为在大食、波斯穆斯林商人沿着陆上丝绸之路到长安来的时候，逐步把伊斯兰教传播给了西域各族，那么，他们制作的胡食中有清真食品当属无疑。信仰了伊斯兰教的西域回纥人还是后来形成的回族先民之一。

---

<sup>2</sup> 据《旧唐书·西戎传》记载，永徽二年（公元651年），奉伊斯兰教第三任哈里法奥斯曼之命，第一位大食国使节到达唐朝京城长安。

另外，从波斯等西域还传入了一些蔬果，主要有以下几种：

回鹮豆：《契丹国志》卷二七《岁时杂记·回鹮豆》载：“回鹮豆，高二尺许，直干，有叶无旁枝，角长二寸，每角止两豆，一根才六七角，色黄，味如粟。”这种豆不同于唐时中国史籍中的“胡豆”，元时称回鹮豆为“回回豆”（见忽思慧《饮膳正要》），即现在的豌豆。我们目前所说的“胡萝卜”、“胡茄”、“胡桃”、“胡椒”、“胡瓜”、“胡子”、“胡麻”、“胡笛”、“胡琴”、“胡须”、“胡同”、“胡说”、“说胡话”、“胡闹”等不一一列举。

据美国东方学者劳费尔的研究，豆类是伊朗人的重要食物，石国(塔什干)有各种豆类，豌豆在波斯语里有nujud和gergern或xereghan等字（见劳费尔的《中国伊朗编》，林筠因译，商务印书馆1964年版，第131—132页）。可见某些种豆很可能原产于波斯或中亚其它地区。中国首见于记载的是《契丹国志》，观其名则知自回鹮引进。到元时，回回豆已“田野中处处有之”，可见传播之广泛。

波斯枣：《酉阳杂俎》卷十八载：“波斯枣，出波斯国，波斯国以为窟莽……子尺二寸，黄白色，有核，熟则紫黑，状类乾枣，味甘如饴，可食。”

西瓜：原产埃及，唐以前不见史载。五代时胡峤居契丹始食西瓜，系由契丹破回纥始得此种。可以相信，西瓜是从新疆一带传入内地的。在欧阳修撰写的《新五代史·四夷附录》中详细记载了西瓜传入的过程。

石子：又叫“没食子”，产于中亚西亚等地，唐时由波斯传入。《酉阳杂俎》载：“无石子，出波斯国，波斯呼为摩贼，树长六、七丈，围八、九尺，叶似桃叶而长，三月开花，白色，花心微红。子似如弹丸，初青，熟乃黄白。虫食成孔者正熟，皮无孔者入药用。其树一年产无石子，一年生跋屐子，大如指，长三寸，上有壳，中仁如栗黄，可啖。”

齐墩子油：《酉阳杂俎》卷十八载：“齐墩树，出波斯国，亦出拂林国。拂林呼为齐虚树。长二、三丈，皮表白，花似轴，极芳香。子似杨桃，五月熟。西域人压为油，以煮饼果，如中国之用巨胜也。”底称实：即无花果。《酉阳杂俎》卷十八载：“波斯国呼为阿驿，拂林国呼为底实。树长四、五丈，树叶繁茂。叶有五出，似桦麻，无花而实，实赤色，类桦子，味似干柿，而一年一熟。”

野悉蜜：《酉阳杂俎》卷十八载：“野悉蜜，出拂林国，亦出波斯国，苗长七、八尺，叶似梅叶，四时敷菜。其花五出。白色，不结子，花若开时，遍野皆香，与岭南詹糖相似。西域人常采其花，压以为油，甚香滑。”

扁桃：《酉阳杂俎》卷十八载：“扁桃，出波斯国，波斯呼为婆淡，树长五、六丈，围四、五尺，叶似桃而阔大，三月开花，白色，花落结实，状如桃子而形偏，故谓之扁桃。其肉涩不可啖，核中仁甘甜，西域诸国并珍之。”

可以看出，唐朝与西域少数民族及波斯、大食等国的饮食文化交流甚为频繁，其中的清真饮食一定可观。只是其时的文献资料非常匮乏，我们只能根据上述记载推理而已。唐朝规

定，各种商店只能开设在“市”内（即商业区）。但随着城市商业经济的发展，唐末至宋初，已逐渐打破了这个旧规。到了南宋，杭州、泉州、长安等大城市已出现了大街小巷店铺林立的局面，其中，又以饮食店为最多。除综合食店外，当时已有馄饨店、饼坊、茶坊、鱼行等专营餐饮店。考察宋代饮食业的发展原因，与南北烹调技艺的交流具有一定的关系。

南宋建立后，以赵构为首的君臣南渡，最后定都杭州。赵氏政权的南迁，使大批北方臣民随之南移。《宋史》卷一七八《食货志》载：“高宗南渡，民之从者如市归。”这种人口的大迁移，大流动，促进了全国各地，尤其是中原地区与江南地区饮食技艺的大交流、大融合和烹调技术的进一步提高。这其中当然也不乏中原、西北穆斯林的南迁和清真饮食的传入。

包含清真饮食在内的中原、西北饮食的南传和相互交流，促进了宋代饮食业的繁荣和发展。首先，由于各地环境、物产和饮食习惯等的不同，逐渐形成了口味各异的地方风味特色。宋代孟元老《东京梦华录》载，当时中原地方的饮食称为“北食”、“北馔”，长江以南的菜肴称为“南珍”、“南食”，长江上游的饮食则叫做“川食”，西北少数民族饮食则被称为“虏食”。“虏”是对胡人的贬称，“虏食”主要指胡食。北宋、南宋的京城中都有“北食店”、“南食店”和“川食店”。第二，穆斯林喜食羊肉，善烹羊肉的风尚，对推动羊肉在宋代的流行起了一定的作用。宋代商业性的农副业和蔬菜种植业发展迅速，使得肉禽蔬菜丰富繁多，然而其中最贵重则属羊肉。从达官贵人到平民百姓，无不以食羊肉为美事。北宋政治家王安石在《字说》中解释“美”字说，从羊从大，大羊为美。宋人还认真研究了羊肉的营养价值和医疗功效，认为羊肉和人参一样，都有滋补身体的作用，“人参补气，羊肉补形”。宋代《政和本草》还载，多吃羊肉有“补中益气、安心止惊、开胃健力、壮阳益肾”等良效。

北宋宫廷内的肉食品，几乎全用羊肉。仁宗皇帝喜吃羊肉，特别是烧羊肉。当时，宫中御厨每日宰羊达280只。《孔氏谈苑》载，有一夜仁宗睡不着觉，感到饥饿，因而“思食烧羊”。宋室南迁临安后，仍以羊肉为宫廷主要肉食品，宫廷以羊肉为宴的记载亦见于多处史料。北宋民间不仅视羊肉为贵重食品，而且以羊肉为原料的菜肴也是丰富多采，据《梦粱录》载，北宋京都饮食店的羊肉菜肴有旋煎羊白肠、批切羊头、虚汁垂丝羊头、入炉羊、乳炊羊肫、炖羊、闹厅羊、羊角、羊头签等，南宋临安饮食店蒸软羊、鼎煮羊、羊四软、绣吹羊、羊蹄笋等。现在西北穆斯林集中居住区的清真餐饮企业都有这些菜肴，大部分的清真茶园都加以研究开发，推上餐桌，只是南方人不知道罢了。

另外，现在的一些清真名吃，如羊肉饼、油酥饼、韭饼、糍糕等，其渊源都可以追溯到宋代。尽管尚无资料证明这些小吃在宋代也属清真，但至少可以说明这些小吃历史的悠久。还有，在中国四大名著之一的《水浒传》中，提到各路英雄在大口吃肉时，都是提到大口大口地吃牛肉或羊肉，就是没有一处提到吃猪肉，可侧面证实一个问题，那就是在南宋时清真饮食业就已经有所发展。

宋代也有一些关于穆斯林食俗的记载，主要涉及到伊斯兰教饮食律例。岳珂在《程史》中记载了广州一家蒲姓穆斯林(可能是蒲寿庚祖父家)所保持的伊斯兰饮食习俗：“坐者皆置右手于褥下不用，曰此为浊手，唯以溷而已，群以左手攫取，泡而涤之，复入于堂以谢。”这里关于左右手的不同作用恐怕记载有误，因为穆斯林尚右，贵右手。另外，北宋朱域(yu)在《萍洲可谈》也有记述：“蕃人衣装与华异，饮食与华同。或云其先波巡尝事瞿昙氏，受戒勿食猪肉，至今蕃人但不食猪肉而已。”“至今蕃人非手刃六畜则不食，若鱼鳖则不问生死皆食。”从这段文字看，朱域(YU)并不十分了解伊斯兰教。但至少可以说明，穆斯林的饮食习俗做为一种社会现象，已经引起非穆斯林的关注。

唐宋时期的穆斯林，和元明相比人数相对较少，且有不少侨民，在穆斯林商人中，又以珠宝富商居多，故此清真餐饮业并未受到应有的重视。从零星史料推测和研究，唐宋时期的穆斯林并未看中微利的餐饮业，长途经商的穆斯林以自带干粮为主，兼或三五成群自作自食，当然也有以服务为主清真小餐馆。据此，可以认为唐宋是我国清真饮食的萌芽时期。

13世纪，成吉思汗西征，版图划至西域的伊斯兰教国家和地区。中西之间的陆上丝绸之路，随着蒙古铁骑的自由驰骋而畅通无阻。西域各国的穆斯林沿着这条大开的交通线，随着蒙古军队大量涌入中国。他们给中国带来了清真饮食文化，带来了中西文化与经济的交流，带来了有益于中国社会进步的民族成份和民族融合。

《明史·西域传》说：“元时回回遍天下”。周密《癸辛杂记》也说：“今回回皆以中原为家，江南为多。”元代在中国的穆斯林人数据估计约有百万人以上，遍布全国城乡，逐渐形成了“大分散，小集中”的地域分布特点。东南沿海城市的穆斯林蕃客，被称为“回回蕃客”，其经济实力与社会地位有了发展与提高。以“民夷杂处”著称的泉州，在当地的“回回蕃客”中，又不断增加了前来定居的阿拉伯和波斯的穆斯林商人。广州的阿拉伯商人也很多，使宋代穆斯林聚居的“蕃坊”更趋繁华。其它东南沿海有“回回蕃客”留居的城市，也都出现了穆斯林人数扩大的现象。另外，还有很多外族人归信了伊斯兰教。元代的回回人仍以经商著称，但已开始步入农业经济，逐渐与中国社会相融合。穆斯林的大规模入华和伊斯兰教在全中国范围的传播，直接推动了中国清真餐饮业和清真饮食文化的发展。

元朝政权对穆斯林的基本政策是“恩威相济”、“兼容并蓄”，这种比较宽容和态度，对清真饮食业的发展从客观环境上创造了有利的气氛。但是最高统治者有时也通过行政命令，干预穆斯林的饮食习俗，而这种行政干预又束缚了经济的发展与繁荣。据《多桑蒙古史》载：成吉思汗要求臣民，“其杀所食之动物，必须缚其四肢，破胸，入手紧握其心脏；如仿穆斯林杀牲者，则应如法杀其人。”《元史》也载：元世祖至元十六年(1279年)十二月，“回回等所过供食，羊非自杀<sup>3</sup>者不食，百姓苦之。帝曰：‘彼吾奴也，饮食敢不随我朝乎？’诏禁之。”有一次，一些穆斯林商人向忽必烈进贡了一只白脚红喙的隼和一只白鹭，忽必烈赐宴时，把自己桌上的食物赐给他们，他们不吃，忽必烈问为什么，他们说：“这种食物是我们所禁忌的。”忽必烈生了气，就命令穆斯林和基督教徒，今后不得以断喉法宰羊，而要按蒙古人的习俗，用剖堂法杀羊。若再有人用断喉法宰羊，也就用

---

<sup>3</sup> 指穆斯林自己亲自咏安拉尊名宰杀



其法将他杀死，并将其妻子、儿女和房产给予告发者。这项干预令颁布后，很多穆斯林商人都走了，穆斯林国家的商人也不来了，致使关税锐减。7年后饱尝苦果的朝廷才不得不取消了这项不得人心的干预令。（见《史集》第2卷346—347页，商务印书馆1985年版。）

元代的清真饮食不仅形成了一定的规模，而且很多清真菜肴小吃还进入了宫廷。仁宗延祐年间（公元1214—1321年），有个负责皇帝营养饮食的“饮膳太医”，名忽思慧，撰写了一部《饮膳正要》，此书共分三卷，其中从皇帝所用的珍馐异饌至民间的日常蔬食淡饭，均有所述。第一卷主要是菜肴和小吃部分，收录很多牛羊肉菜品，其中已考证出的清真食品近10种。“秃秃麻食”是一款流传至今的著名古典清真名吃。原文载：“白面六斤，作秃秃麻食；羊肉一脚子炒焦肉乞马。右件，用好肉汤下炒，葱调和匀，下蒜酪、香菜末。”从简单的行文看，和我们今天所吃的麻食大致相同，只是其吃法相似于今天新疆的拌面。注意，我说的只是吃法像拌面，但绝不是拌面，其工艺还是麻食的做法。还有“河西肺”也很驰名，做法是：“羊肺一个；韭六斤，取汁；面二斤，打糊；酥油半斤；胡椒二两；生姜二合。右件，用盐调和匀，灌肺煮熟。用汁浇食之。”河西，在元代指宁夏、甘肃一带，当时为回回聚集的地区。由此可见，河西肺是由河西的回回带到京城，而又传入宫廷的。我们从今天西北一带穆斯林烹制牛羊肉的粗犷风格看，似乎还有“河西肺”的影子。《饮膳正要》还有很多肴饌，尽管未注明是回回食品，但从其工艺和用料看，和今天的一些清真食品有异曲同工之妙。例如“肉饼儿”，可以认为是今天羊肉饼的前身，“精羊肉十斤，去脂膜、筋，捶为泥；哈昔泥三钱；胡椒二两；草拨一两；芫荽末一两。右件，用盐调和匀，捻饼，入小油炸。”还有“杂羹”，和今天羊杂羔肉的作法基本一样。其实，今天所说“杂羔”，就是古代“杂羹”的音变。“羹”字从羔，从美。古人的主要肉食是羊肉，所以用“羔”、“羹”会意，表示肉的味道鲜美。至于“羹”表示汤的意思，则是以后的事。

到元末明初，清真饮食已在社会、家庭大量普及。这时候社会上流传着一本《居家必用事类全集》，类似于现在的生活百科全书。全书共十集，内容丰富。其中己集、庚集均为“饮食类”。特别值得重视的是，书中专门列有“回回食品”一章，收录了“设克儿疋刺、卷煎饼、糕糜、酸汤、秃秃麻食、八耳塔、哈尔尾、古刺赤、海螺厮、即你疋牙、哈里撒、河西肺”等12个菜点品种。

明代是我国清真饮食发展的重要时期。由于辅佐朱元璋打天下的有很多穆斯林高级将领，故民间有“十大回回保大明”的说法。穆斯林贡献于明室者不止武功。七下西洋的郑和及其随员马欢、费信、哈三，介绍伊斯兰天文学的马德鲁丁及其子马沙亦黑、马哈麻等，均系穆斯林。穆斯林有功于明室如此之大，故明室对穆斯林的信仰亦予以一定的尊重，藉以维系服务于明室的穆斯林臣众的感情，同时在赋税、安全、住宿、贸易等方面给中外穆斯林使臣商队提供优惠待遇，包括照顾他们的特殊生活习俗。明代穆斯林商人分布区域广泛，接触民族众多，又多数聚居在水陆交通沿线和城镇附近，因此在民族经济交流中扮演着重要的角色。他们经营的仍是传统的手工业品，如清真饮食、制药、制香和制革等。京城的一些穆斯林还从事牛羊屠宰业，仅宣武门外，以宰牛为业的穆斯林就达上万人之多。充足的牛羊肉货源，为丰富清真饮食市场提供了保证。

明代王室还非常重视清真饮食。伊斯兰教自唐朝传入中国以来，清真饮食就受到历代王室的喜爱，但皇宫内专设清真御膳房，则只有明代一朝。张志华教授曾撰文考证，认为朱元璋及王后均系穆斯林。《明史》所载后宫所建的“豹房新寺”，实际是一座清真寺。阿里·阿克巴尔在《中国纪行》里谈到明王室的清真御膳房时说：

“冬来庆祝新年时，百官入宫朝贺……各国使节亦须入宫朝贺，来朝使节均被留宴。供应伊斯兰国家使节之御膳，由清真御膳房供应之；其它使节则由非清真御膳房供应之。”很多民间穆斯林厨师也被请入宫主厨。在北京牛街已世代居住了七八代的穆斯林老人梁德山师傅，世业执厨，上溯其祖于明永乐时，因善治膳，得到朱棣的嘉奖，赐号“大顺堂梁”。这是民间清真菜进入明代宫廷之佐证。

另外，明代时，全国各地穆斯林烹制的清真饮食已很有名。徐霞客到云南旅游时，品尝过穆斯林马云容在家里制作的牛羊杂碎，使吃遍华夏的他由衷地赞美道：“肴多烹牛杂羊杂，割脯而出，甚清洁。”这里还特意提到了清真饮食“甚清洁”，说明清真饮食的清洁给徐霞客留下了美好的印象。

清代以来，全国穆斯林人口普遍增加，分布广泛，真正体现了“回回遍全国”的完全意义。至道光年间，全国回族穆斯林人口已达200余万，尤以西南、西北各省分布最广。早在乾隆四十六年(1781年)署理陕西巡抚毕沅的奏折中就以陕西回族的情况为例：“查陕西省各属地方，回回居住较他省为多。而西安府城及本属之长安、渭南、临潼、高陵、咸阳及同州府属之大荔、华州，汉中所属之南郑等州县，回民多聚堡而居，人口更为稠密。西安省城内回民不下数千家，城中礼拜寺共有七座。西安回民大半耕种畜牧及从事贸易经营，颇多家道殷实及曾任武职、大小员弁及当兵科举者。”人口不断壮大的穆斯林，在西北及其他回族聚居的城乡经济生活中发挥了重要的作用，有力地促进了清真饮食的进一步发展和成熟。

清代从事清真餐饮业的穆斯林已经十分普遍，可以说全国各地穆斯林较集中的地方，都有清真餐馆。较著名的有创办于清初的山西太原的清和元、安徽安庆方顺兴筵席馆，创办于乾隆年间的陕西西安辇止坡老童家羊肉店，创办于嘉庆年间的辽宁沈阳马家烧麦馆、河北保定马家老鸡铺，创办于同治年间的湖北老河口市马悦珍餐馆、河南开封马豫兴鸡鸭店，创办于光绪年间的江苏南京蒋有记餐馆、湖南长沙李合盛餐馆，天津白记饺子馆、北京东来顺羊肉馆，还有创办于清末的西安老孙家牛羊肉泡馍馆，等等。这些清真餐馆分布地区广泛，经营方法灵活，在清代全国餐饮业中颇有影响，深受各族人民欢迎。如西安辇止坡老童家的腊羊肉，色鲜味香，肉质酥松，畅销二百余年。保定马家老鸡铺的卤煮鸡，以醇香可口闻名，清末民初时期的达官贵人多前去品尝。马豫兴做的熟鸡，选料考究，制作精细，色泽杏黄，状若桶形，食之肥而不腻。乾隆年间陕西渭南还出了一个穆斯林巨商赵钧瑞，他长期寓居叶尔羌、阿克苏从事商业活动，开了很餐馆、旅店，拥有200多头骆驼、骡马。

清代天津的清真菜也很驰名。明朝覆灭后，宫中一些穆斯林御厨流入天津，丰富了清真菜品，促进了天津清真菜的发展。康熙十下江南，乾隆六下江南，都曾多次驻蹕天津，对天津清真菜非常赞赏。乾隆还曾赐给厨师黄马褂和五品顶戴花翎，并将品尝后的清真菜“烧目鱼条”赐名“官烧目鱼”。从咸丰到光绪年间，天津先后开设了不少清真餐馆，有北大关的恩德元，侯家后的恩德厚，东兴街的恩元合，红桥的仁记恒等，他们以爆、炒、溜、炖、烩、独、烧等烹饪技法擅长，主要菜品有300余种，例如清炖牛肉、油爆肚仁、芫爆散旦、清炒虾仁、炖牛舌尾等；另外还有高档清真餐馆，规模较大，店堂讲究幽雅，菜品也考究。既能做全羊大菜(全羊席)，也能烹制河海两鲜，兼营烤鸭和爆烤菜、涮羊肉、凉菜和四季风味面点，店堂外悬招牌是“包办教席、全羊大菜”，主要菜品有：八鱼翅、一品宫燕、烧大乌参、红烧鱼唇、两色广肚、红烧干贝、清蒸原桶鲍鱼，海炖鱼信等数百款，全羊大菜120余种配成丰盛筵席。

清宫御膳，特别是乾隆以后的宫廷御膳，是历代朝廷中最为丰盛的，其中的清真饮食也是规格最高的。为什么清宫里有如此丰富的清真饮食呢？原因有二：一是乾隆时期(1736-1795)是清王朝的鼎盛时期。乾隆是清王朝定都北京后的第四代皇帝，国家经过顺治、康熙、雍正三朝的培植芟(shān)理，政权趋于巩固，社会相对稳定，经济持续发展。宫廷御膳中的筵席规模之大和烹调技术水平之高是前所未有的。乾隆执政时，出于政治需要和游乐享受的双重目的，经常巡游各地。所到之处，都要寻求天下美味，一时宫廷膳事盛况空前。这些民间肴馔中，不乏清真菜点小吃。很多民间清真小吃被引入宫中，经过口味调整和烹制再加工，成为宫廷名吃，然后又流行于市，有力地推动了民间地方小吃的发展。二是乾隆最宠爱的香妃是一个穆斯林。香妃是维吾尔族，1760年(乾隆二十五年)香妃因家族有功而被召进京，时年26岁。随同进京而住在宫外的还有香妃的哥哥、叔叔、侄子等一些亲属。香妃进宫后，备受乾隆皇帝的宠爱，不久就由贵人升为嫔，继而又晋升为容妃。乾隆皇帝十分尊重香妃的生活习惯和宗教信仰，专门在宫中配备了一名叫努伊玛特的维吾尔族厨师为香妃做饭。香妃最爱吃的家乡饭有“谷伦杞”(抓饭)、“滴非雅则”(洋葱炒的菜)等。据清宫御膳谱载：“乾隆四十四年八月十五日，勤政殿进早膳，用折叠膳桌摆油香一品(赏容妃)。”大家知道，油香是伊斯兰教传统食品，香妃喜欢吃，就命御膳房制作，逐成为宫廷御点。香妃深得乾隆宠爱，在宫中享有特殊的地位。当她还是贵人的时候，皇帝赐给她的新疆哈密瓜等贡品就比一般妃嫔为多。皇帝赐给她的御膳也都是清真的羊肉、鸡、鸭和素菜等。乾隆皇帝南巡苏州、杭州，东巡泰山、曲阜，香妃都是随侍在侧的除皇后外的几个妃嫔之一。他们所到之处，都要寻求清真饮食美味，这样从客观上促使了当地清真饮食的发展和繁荣。

清真宴席全羊席是继满汉全席之后的宫廷大宴席之一，为宫廷招待穆斯林客人的最高档次宴席。全羊席是用整个羊的各个不同部位，烹制出各种不同品名、不同口味的菜肴。也就是说，从头至脚，每一处都能做出一个菜。例如羊耳朵，可分上、中、下三段，三处可做出三样不同的菜肴：羊耳尖可做“迎风扇”，羊耳中段可做“双凤翠”，羊耳根可做“龙门角”等等，品种五花八门，名称各有千秋。而且从头至尾，在所有的菜名中不露一个“羊”字，全都以美丽、生动、形象的别名代之。全羊席的餐室很注重伊斯兰特色，桌布要用蓝色，还要用白布缝上“清真”二字。另外，清宫中的很多清真菜肴，现在仍为清真饭店所保留，例如：它似蜜、桂花羊肉、葱爆羊肉、芝麻里脊、炸牛排、锅烧鸡、盐爆散

丹等。还有一大批宫廷清真小吃在民间流传，如凉糕、撒糕、切糕、甑儿糕、芙蓉糕、蜂糕等。同治年间回民起义失败后，使西北清真饮食业受到极大的破坏。整个陕西仅有西安城内的清真餐馆和流动商贩尚有一些生息。西安穆斯林擅长小吃制作，特别以烹制牛羊肉泡馍、腊牛羊肉而名闻全国。较完整地保留了传统清真饮食风味，且以用料考究，制作精细，甜咸荤素，品种众多，为全国清真小吃之冠。

这个时期，天津清真菜也发展到鼎盛时期，陆续出现了经营高档清真菜的“十二楼”，如永无德、庆兴楼、鸿宾楼、会芳楼、会宾楼、迎宾楼、同庆楼、大观楼、宾宴楼、燕春楼、畅宾楼、富贵楼和又一春等。天津清真餐饮业还向兄弟地区输送大批烹饪人才。创建于清咸丰三年(1853 年)的鸿宾楼 1955 年整体迁至北京，成为北京最大的天津清真风味饭庄。此外还先后派出多批穆斯林厨师支援太原、石家庄、兰州、东北等地。

清末到民国时期，由于经济的发展和社会的需要，清真菜在北京得到了很大的发展和推广。当时先后在前门外开设的羊肉馆有：元兴堂、又一村、两益轩、同和轩、同益轩、西域馆、西圣馆、庆宴楼、萃芳园、畅悦楼、又一顺、同居馆(馅饼周)、东恩园居(穆家寨炒疙瘩)等。在长安街的有西来顺，在中山公园的有瑞珍厚，在长安市场的有东来顺。清真馆过去不讲究汤水，调味偏重，用芡过多。到此时则吸收了一些山东及江南烹调的基本方法，用牛肉和鸡鸭吊汤，力求原汁原味，纯正不膻。口味的浓厚清淡，因菜而异，形成了北京清真菜的特殊风味。

民国时期，全国已经形成了一个稳定成熟的清真饮食市场。在江南重镇南京，也就是国民政府的首都，30 年代曾有人作过调查。当时，南京约有穆斯林 3 万人，其中从事饮食业就有近万人。在河南开封，30 年代鼓楼一条街有穆斯林开设的店铺 33 家，其中餐馆就占 21 家，这里的清真小吃品种繁多，口味鲜美，历来为人们所称道。在西南穆斯林聚居地昆明，经营餐饮业的也占很大比重。在黑龙江、海南岛、西藏等，都有品种丰富的清真饮食市场。西安的清真餐饮业仍以小吃为主，先后开业的有天锡楼、同盛祥、一间楼、义祥楼、清雅斋、白云章、益华楼、鼎兴春等，大多数都经营牛羊肉泡馍，只有清雅斋主营河北风味炒菜、白云章经营河北风味水饺。除上述固定餐馆的坐商外，还有大量的流动商贩，出售清真小吃。

以上所做的历史文献资料调查在显示，中国自古以来就有清真食品，既然有清真食品，就必须有清真人，也就是穆斯林人口，或者是清真食品消费者，既然有消费者，就必然有清真市场。至此，我们回答了第一个问题，那就是中国有无清真市场的问题，从我们的文献资料显示，肯定地，中国有清真市场，而且源远流长。

## 二、中国的清真市场的现状<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> <http://www.chinaqzsp.com> (中国清真食品网)

追求清真食品的人在中国已不是一个小群体，改革开放以来的食品市场丰盛而广大。食坛群星灿烂，美食荟萃，传统食品、工业食品琳琅满，人民都说如今的老百姓有“口福”。人们希望有更多更丰富的清真食品投放市场，以传统食品而言，据有人估计，有清真菜肴2000多种，笔者认为有5000种左右，小吃近千种，但工业食品少得可怜，充其量是数百种。有的人将此归咎于“老祖宗们留下的食俗禁忌太多”、其实不然。以中国信仰伊斯兰教的10个少数民族为例，民族习惯等存有差异，但在忌吃自死物、血液、猪肉、非穆斯林所宰杀的牛、羊、禽以及酒类等方面，与世界各族穆斯林是一致的。因此，清真食品在可食与不可食方面有共同性，而且是主要的。具有民族性、地域性。从食物资源上讲，世界上的食物资源，包括各国穆斯林在内的全人类的财富。而差异仅在于极小的500多种，现在人类实际作为食品原料的只有200多种，仅及总数的万分之零点四，还大有潜力可挖。“昆虫不仅营养丰富。味道鲜美，而且种类繁多，已知就多达85种，而且新种还在不断发现。”有人认为“至少在150万种以上”。

至今，中国清真食品的绝大多数是食物原料的初加工、粗加工、传统加工品，尚未达到“物尽其用”的程度，现有的食品品种。风味等比其他一些国家、地区有相当的差距，尚未走上靠高科技发展食品的快车道。跨入21世纪后。随着经济的发展、国家经济政策的倾斜、投资环境的改善，将有一个新的天地。中国正处在一个充满竞争的世界，专家预测，“21世纪的竞争，在国家之间。是综合国力的竞争，在公司之间是人才的竞争，在人与人之间，是创意创造的竞争”，“哪儿环境好、政策好。收入高，人才、知识、信息、技术和资本就往哪儿跑。往哪儿聚集”。为了发展清真食品生产，丰富清真食品，首要的是转变观念，面对竞争的大市场，重视信息、重视知识，珍惜人才，改善环境，舍得投入，不怕“吃亏”，先让人家有“回报”，同时自己也受益。

时代呼唤清真食品业要有强大的生产力，自改革开放以来，清真食品业有了一定的发展，是活跃趋势，目前全国2300多个市县（占市县总数的97.3%）都有清真“三食”（饮食、副食、食品）经营户，据估计达12万多户，其中专门生产，经营清真食品的企业包括国营、集体、私营、合资企业约有6000多家。就食品行业门类而言，主要有粮、油、肉类、乳品、糕点、制糖、罐头、糖果、调味品、豆制品、淀粉、制盐、蛋制品、添加剂、酵母、制茶，儿童食品、保健食品、果蔬加工、速冻食品、冻干食品等门类。从事这些门类的企业所生产。经营的清真食品首先满足了各族穆斯林群众的一般生活所需，起了保障作用。同时，贫困民族地区清真食品事业的发展又促进了农副产品加工、畜牧业发展，又解决了部分人的就业问题，为促进地方民族经济的发展、社会稳定、民族团结和尽快脱贫致富起了重要作用，社会效益显著。但在总体上，大多数企业规模小、生产条件差、工艺落后、设备简陋、人员素质和管理水平较低，软硬件两个方面比内地食品业有很大的差距。人是生产力中的决定因素，工业食品是综合学科的产物，从备料、加工工艺到管理、营销，尤其需要懂技术、知识面广的人员。许多清真食品企业景况不佳，以90年代被确定为全国民族用品定点生产企业中的近40家清真食品厂为例，大多生产能力低下，由于资金、技术等多种因素，步履艰难。此外，各地还有一些有关部门确定为“民族用品生产企业”的清真食品厂情况也不妙，有的民族食品厂（原名回民食品厂）地处市区黄金地段，面积5000多平方米，是当地唯一的国有清真食品厂，但因种种原因，每况愈下，近于破

产。至于近几年来，一像雨后春笋般地出现的乡镇企业中的清真食品企业多属小型，产品差、数量小，只能满足一方或一时需要，生产形不成规模，工艺、管理等也急待规范化。

当前中国各地都有清真“三食”企业，并正在深化改革，许多国有“清真”企业基本上已全部实现了私营化，成为现代化的企业，如宁夏“三糖合一”，建成制糖集团；北京华天饮食集团公司落实民族政策，发挥清真餐饮企业优势，突出清真特色，做好服务，效益显著提高，而许多的清真食品公司都被市场化所淹没一被私营化，如甘肃临夏清真食品公司已不复存在，人们已吃不正宗的“清真酱油”，临夏市场上充斥着来自广东的非清真“生抽”，而且与原有的“临夏清真酱油”，差之十万八千里，问友人兼小贩，为何市场没有原有的临夏“清真酱油”，曰生产成本低，生产出来的东西价格高得惊人，无法维持下去，只好关门大吉，所以临夏市场上无“清真酱油”，要吃自己做，而一般的人又不会做，这是困境之一。

从以上分析，我们不难看出，中国目前工业食品中丰富的快餐食品已经有了大大的发展，其主要凭借了生产力优势，首先是用科学揭示出传统美食的奥妙，使之定性定量标准化。生产工厂化与规模化、经营现代化及连锁化。据说，世界范围内势不可挡的麦当劳快餐产品里面含有2500种技术。肯定地说，清真食品业的真正振兴和发展，唯一的出路是要靠强大的现代化生产，这一现状可为国外经营清真食品业者提供发挥的空间。

在坚持清真食品内涵的条件下，如何发挥特色是一个主要问题。清真饮食有讲洁净、严选择、求适度、重节俭、戒酒倡茶等特点。千百年来，生根、发芽、开花、结果，在中国“烹饪王国”的大环境里熏陶、发展，色、香、味、形俱求，以味为核心，食物结构上也以“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为调。中华食文化是其发展的深厚基础。1993年6月国务院总理办公会议审议通过的（九十年代中国食物结构改革与发展纲要）规定的“营养、卫生、科学、合理”的原则是对“养、助、益、调”传统模式的继承和发展，中国营养学会常务理事会于1997年4月10日修订通过的（中国居民膳食指南），以平衡膳食、合理营养、促进健康为宗旨，提出了食物多样、谷类为主，多吃蔬菜、水果和薯类，每天吃奶类、豆类或其制品，经常吃适量鱼、禽、蛋。瘦肉、少吃肥肉和荤油，食量与体力活动要平衡、保持适宜体重，吃清淡省盐的膳食，吃清洁卫生、不变质的食物等食物的指导原则，这些是发展中国清真食品的指导原则和参考依据。《中华人民共和国国民经济和社会发展“九五”计划和2010年远景目标纲要》提出了15年后“人民的小康生活更加富裕”、“人民生活水平再上一个台阶”，这是我们的共同奋斗目标。

当今，跨世纪之交，专家学者们认为；21世纪的中国食品主要已不是农业食品的概念，工业食品在食品消费中占主导地位；21世纪的中国食品工业不仅是一般的加工，而是更具有制造工业的性质；食品工业的范围将扩大到农副产品的初加工、深加工、半成品、成品加工与储存、运输，农产品营养成分的分离、提纯、重组，农副产品中非食用部分的综合利用等。食品资源将得到充分利用和开发，人们对食品的要求也越来越讲究，“卫生、安全、回归自然”，将成为消费者选择食品的基本原则；消费者吃什么，农业就种什么，工业就做什么。同时，由于现代科学技术的发展，电脑不仅在工厂、机关、企业中普及，而

且将进入平民百姓的厨房，智能电饭锅、微波炉、电脑炒菜。机器人厨师进入千家万户，延续数千年的传统烹饪将起革命性的变化，烹调工艺科学化，饮食现代化，中国烹饪与食品工业相互结合、互相渗透、互相促进。食品企业将越来越多地为烹饪提供原料、半成品等，烹饪产品又将越来越多地实行工业化生产，定性定量，标准化、工厂化。中国清真食品业（包括餐饮）将在这样的物质和技术的高起点上发展独具特色的食品。以加工食品而言，主要有几大类：

传统食品：面食是唐宋以来中国清真食品中有特色、有风味、最具优势的食品之一，随着烹饪技艺的现代化，含高附加值的食品不断投放市场，烹饪科学与食品科学有机地结合，具有营养均衡、质量标准、风味独特、安全卫生、制售快捷、价格低廉、服务简便特点的清真快餐业在有远见卓识的企业家的投入下，异军突起，餐饮业从传统的烹调技艺向现代技艺转变，更讲究营养、科学配制、紧跟时代步伐，菜肴品种成倍增加，色、香、味、形中更注重其灵魂：味道。老字号、名店效应充分发挥，培育出一支壮大的清真餐饮企业，象上海“洪长兴”、西安“老孙家”、“清雅斋”、“叫京华天集团”，“东来顺”，“西来顺”，所属清真老字号，西宁“三升”……等各地老字号企业带动清真餐饮业走向集团化。清真烹饪在中国烹饪体系中更显示其特色，在世界伊斯兰烹饪体系中赢得声誉。

方便食品：随着我国民族地区社会和经济的发展、农村城镇化步伐的加快，方便食品需要量越来越大。方便食品有方便、卫生、安全、便宜、艺术、可口和保鲜期长等特点，清真方便食品主要包括：一、方便面、方便米粉、麦片、粥、玉米片等主食，各种肉禽蛋蔬等熟食制品以及调味品；二、速冻食品，如饺子、包子、面条、春卷、烧麦、馒头、花卷以及一些具有地域特色的小吃等；三、方便半成品，如加工成不同风味的肉、禽、蛋、米、面等供烹饪用的半成品。据有关材料来看，目前，在世界上80多个国家和地区，方便面已成为第二大面食品，年销量达300多亿包，1995年人均消费量，亚洲的韩国为80包，日本42包，印度尼西亚和泰国30包以上，马来西亚17包，新加坡23包。越南12包，中国10包……。在中国现有的3000条方便面生产线中清真方便面生产线只有20多条，有“乡佬”、“华丰”。“华祥”、“伊士”、“天坛”、“鹿兰特”、“傻大哈”、“天方”、“张傻子”、“新月”、“河惶”、“万寿山”、“尼阿迈”，还有最近加入战场的台湾“康师傅”等10多个品牌，从质量而言，以北京长营食品集团的清真方便面处于领先地位，专门生产中低档华丰牌清真方便面的宝鸡清真食品厂从生产量、管理、把关。营销等方面占优势。风味以牛肉味为主，鸡汁。三鲜味次之。值得庆幸的是宝鸡市已成为国内最大的方便面生产基地，现有31条生产线（含清真生产线）；具有年产3000万箱的生产能力。据专家分析，21世纪国内外方便面品牌之间的竞争，主要表现在方便面调料的竞争。方便面需“加强营养”。随着速冻干燥。微波干燥和真空干燥等高新技术的应用，肉块、蔬菜等配料有飞跃性提高，清真面食中的一些传统食品竞相开发成方便食品。最近伊斯兰鲜牌清真方便牛羊肉泡馍试制成功、批量上市，不久，人们还可能吃到方便拉条子、方便面片。方便秃秃麻食……。

### 三、中国清真市场的潜力

中国的清真食品市场是不可忽视的天地，中国第一次人口普查（1953）时，穆斯林人口仅800万多人。第四次人口普查（1990），时，1759万多人，而今天已近22000万人，据人口

学专家分析，到2015年，仅回族、维吾尔族、哈萨克族人口将达到3000万左右。不能低估这个市场。

肉食制品：肉食业是中国穆斯林的传统行业之一，它包括生、熟两大部类。1994年，有关统计资料表明仅新疆、宁夏、青海、甘肃的牛肉产量19.19万吨，羊肉29.957万吨。改革开放以来，许多清真肉食企业的品种结构有重大变化，从传统粗放性向工业化、规模化发展，出现一批集屠宰、预冷、分割、速冻、冷藏为一体的现代牛羊肉、禽肉加工企业。清真熟肉食制品分酱卤制、腌腊制一熏鞭烤制、油炸、干制、罐头、灌装制等多类风味。

随着人们生活水平的提高，对肉食品位的要求更高。营养、卫生、低脂、多样、味美、绿色、环保、方便是今后发展清真熟肉食制品的主旋律。比如在北京，春都清真食品公司、北京清真食品公司月盛斋熟肉制品厂，在这方面一马当先，过去为广大穆斯林吃上现代工业肉食品，作出了贡献，专门生产熟肉食制品的北京长营清真食品有限公司紧随其后，以最先进的设备和工艺将陆续生产酱煮、灌装、烤制、干制、油炸等类现代包装食品系列，品种将达到40多种。现有的“正阳门”、“春都”、“康圣”、“双汇”、“王光”、“乐星”、“迪可”、“贾永信”、“中航”、“星辰”、“哈吉”、“万事吉”、“雪山”、“柴达木”、“月华”、“京华”、“保宁”、“康师傅”、“蒙牛”……等清真熟肉制品品牌竞相争辉，时代的潮流促使它们更上一层楼，推向规模化、集团化，以高质量营造出中国更多的清真熟肉食的品牌和名牌。清真熟肉食制品市场打破酱牛肉、牛肉干和散装品百年一贯制的局面，出现一个多风味、小包装、新兴菜肴、牛羊肉、禽、水产、野味综合开发、药膳食品等丰富多彩的局面。据说中国牛肉年产量近500万吨，出口居世界第三位。随着我国民族地区牧业。育肥基地的发展，发展清真肉食业大有可为。尤其是近期内，作为中国三大肉牛基地之一的“冀鲁豫皖”四省是全国养牛最多的地方，生活在这里的200多万回族群众，经营肉食是其传统行业之一，又具资金、技术优势，清真肉食制品将有大发展，“清真”和“质量”将成为和平地占领国内国际食品市场最为有力的武器。

面食和肉食是清真食品企业永远作不完的两篇文章，在国家的指导和扶持下，随着这两篇文章的越作越好，工业食品越来越丰富，千百年来，穆斯林出门旅行路窄、吃饭难的问题将得到彻底解决。

营养保健食品：也叫功能食品，是泛指低热量，低脂肪、低胆固醇。低盐和纤维含量较高的食品。中国卫生部发布的《保健食品管理办法》规定：“保健食品系指表明具有特定功能的食品。即适宜于特定人群食用，具有调解机体功能，不以治病为目的的食品。”是用来防病、抗病和强身的食品。保健食品和绿色食品被誉为“21世纪的主导食品”。专家认为“21世纪是营养保健食品的世纪”。改革开放以来，由于经济的发展，人们饮食观念发生了变化，保健意识增强，吃饭不只是为了填饱肚子，更为健康、祛病延年、更富青春活力，对保健食品的需求越来越大。国内外保健食品市场前景广阔，中国穆斯林具有注重保健又善于经营保健食品的传统，早在1000多年前，“用香药配制的药茶甚至一度成为社会生活中的时尚，皇权贵族之间也视药茶为馈赠佳品”。如今的盖碗茶是其传承和发展，西北有“金茶银茶甘露茶，不如回回盖碗茶”之美誉。在市场经济大潮中，近年加工八宝



盖碗茶之点林立。有的在经济利益的驱动下忽视质量，缺乏严格而科学的工艺，造成了有损“盖碗茶”声誉的后果。按穆斯林祖传秘方特制的西安“咏真”牌健身蜜及“绿潮”牌枸杞鲜汁类的营养保健食品将逐步增多。

清真保健食品也有可能在药膳食品、野生植物食品、牛羊提取物食品方面辟出新路。开发营养保健食品要考虑到不同的人群，如婴幼儿。中老年人。常见病多发病人等。有关资料表明，中国每年新生儿2300至2500万，三周岁以下儿童9500万，14岁以下儿童3.1亿，高血压、高血脂患者9500万，糖尿病患者近1500万人至2000万人。据有关资料，1985年人口普查时，新疆的百岁以上老人占全国百岁以上老人总数的22.5%，而新疆人口仅占全国人口的1.30%。百岁老人中穆斯林所占比例达99.08%，尤以维吾尔族最多。清真食品企业家们也将从中国穆斯林延年长寿的事实中得到开发营养保健食品的灵感。

中国也有开发营养保健食品的动、植物丰富资源优势。仅以牦牛为例，中国有牦牛1700多万头，占世界牦牛总数的90%，有“牦牛王国”之称，牦牛肉以含低脂肪、高蛋白而著称，浑身是宝，有待开发。

有关专家提出，大力开发第三代保健食品是中国保健食品发展的方向。国际上的保健食品主要是用生物高新技术开发的，中国也开始用现代生物技术开发出SOD歧化酶入MT（金属硫蛋白）、人造冬虫夏草粉等保健食品，国家卫生部两次审批公布的164种保健食品中不少是生物技术的产物，日本学者将生物技术列为21世纪五大技术革命之一。生物技术将对食品工业的发展开拓广阔的前景。

清真糕点业正在酝酿一场技术革命，它将再创辉煌。总之，继承、发展传统食品和开发现代食品已成为时代的呼声，这也是各族穆斯林群众的呼声，是社会发展和人类进步的必然，关键的问题是抓住问题的实质，严格按清真食品的要求，做到清真，不能含糊。一要坚持“清真”原则；二要坚持清真食品的内涵，本质；三要坚持严格的范围。人类在前进，穆斯林也应有权享受大自然、时代赐予人类的现代食品。

#### 四、中国清真市场的挑战

食品作为人类第一需要的东西而成为经济产业中的支柱产业之一，随着时代的发展，民族、地区、国家之间经济、文化交流频繁，尽管民族食品比物质文化的其他方面，如居住、服饰等的民族特点有着无可比拟的稳定性，但在社会发展中，民族食品也跨越民族界限，不断交流。中国是茶的故乡，在唐代茶作为食品通过维吾尔族的先民（回鹘人）传到其它民族，出口到中亚、西亚、欧洲，成为当代世界三大饮料之一，同样，西域的许多食物和食品经丝绸之路传到中国。2000多年来，今日中亚、西亚、非洲等地区食用清真食品的各民族与中国有着悠久的商贸历史传统，加之，中国穆斯林在信仰、食律、生活习俗、消费方式等方面与这些地区的穆斯林有着共同的地方，在发展出口清真食品方面具有有利条件。多年来，各地出口的清真食品品种增加，除食物原料等之外，有肉制品、酱类食品（番茄酱、辣椒酱，……罐头类、茶制品电奶粉。糖果、蔬菜类（脱水蔬菜）、方便食品、保健食品，等等。清真食品的出口创汇，刺激相关养殖。种植业的活跃，促进了民族

经济的发展。因此，随着民族地区贫困问题的解决，清真食品业也有一个大的发展。清真食品企业瞄准国内大市场外，也盯着国际市场。据有关专家分析，到2015年，世界食品贸易额将达到3万5千亿美元，其中加工食品贸易可达1万亿美元。产品主要为：粮食。肉蛋类、水产、蔬菜、水果、饮料、加工食品。

国际清真食品市场广大，分布于世界100多个国家、地区的穆斯林人口达15亿多，据估计食用清真食品的人口覆盖面在20亿上下，联合国的一份最新报告预计，21世纪中叶世界人口将达94亿。据《1990年大不列颠统计年鉴》，全世界穆斯林人数在1900年为2亿，占同期世界人口之12.4%；1970年为5.5亿，占同期世界人口之15.3%；1980年为7.23亿，占同期世界人口之16.50%；1990年已达9.348亿，占世界人口之17.8%，目前，约占世界人口之1/4。又据有关材料，穆斯林人口增长幅度相当于非穆斯林人口的4倍。人口的如此增长，无疑将给民族的繁荣和发展带来不利的影响。但市场在扩大，目前，清真食品的最大进口国为沙特拉阿伯，其次是埃及、马来西亚、伊朗和阿尔及利亚……。东南亚清真食品市场价值100亿美元、占世界清真食品市场的12%强。当然，仅此也不足以说明，只要是清真食品就可畅通无阻地打入国际市场。出口除具备一定的条件外，产品必须是有竞争力的工业食品，必须是高质量的产品。许多出口食品，首先是在国内市场上有声誉的产品，而且从生产工艺、产品内在质量到包装等方面作到“清真”，达到出口条件的食品；对路食品，“入国间禁，入乡间俗”，了解世界食品发展的趋势、世界清真食品市场的不同需要，是生产对路产品的条件。在国家经济建设规划和投资政策的倾斜下，21世纪民族地区作为市场经济前提的交通和通讯将大大改善，信息业发展，清真食品信息企业将竞相出现，为清真食品企业生产对路产品提供最好的服务。

“全球食品市场上每年出现约2.5万种新开发产品，其中大部分维持不到一年就在市场上消失，而存活率较高的产品则多为方便（速食）食品、健康食品以及口味变化多的食品。”“安全”、“营养”、“卫生”、“保健”、“方便”、“绿色”、“环保”，将是下世纪世界食品发展的总趋势。认识这一点，对我们远谋今后的出口清真食品事业大有种益。

如今食品市场发生了巨大的变化，产品丰富、质量上档次、风味丰富多样、营养平衡合理、食用省时方便，这都是利用现代高新技术的结果。据说，“八五”期间中国已投入10多亿美元引进食品加工技术设备，“九五”期间将投入巨资引进各类技术设备，以推动食品工业向着高质量、高档次、营养化、方便化的方向发展。生产规模化、标准化、工厂化是工业食品企业必走的途径；同时，人类为寻求解决世界面临的人口增加、耕地减少、环境污染和能源枯竭四大危机而利用现代技术开拓食物源，扩大营养源。中国清真食品工业也应跟上时代的步伐。对所遇到的一些问题，高瞻远瞩地采取相应的解决办法。

规模化生产中如何做到按清真食律实现牛羊、禽等的屠宰？如何在清真工业食品中运用食品添加剂，使产品更上一层楼？高新生物技术是当今工业食品中的热点之一，如何在清真食品中采用高新生物技术？都是需要思考和解决的问题。

以食品添加剂为例，根据《中华人民共和国食品卫生法》的规定，食品添加剂是指“为改善食品的质和色、香、味，以及为防腐和加工下艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。”“食品添加剂大大促进了食品工业的发展，被誉为现代食品工业的灵魂”。按其来源可分为两大类，一是从动植物体组织细胞中提取的天然物质，二是人工化学合成物。尤其是对后者的安全性是人人关注的问题，如面粉中用的增白剂、面包改良剂碘酸钾、溴酸钾。饼干生产中常用的膨松剂亚硫酸、方便面中所用抗氧化剂、防腐剂、肉制品所用的亚硝酸盐等等，都有国家使用的卫生标准，使用不当会对人体造成危害，这是所有人群关心的共同问题。对清真食品来说，除上述安全性外，还有一个从动物体组织细胞中提取物的“安全性”问题，对这类食品添加剂应取谨慎的态度，首先要弄清提取自何种动物，要有科学的检测手段，以向消费者负责。有的民族自治地区、建有清真食用明胶厂，产品虽单一，相信随着添加剂产业的发展，会有更多清真食用添加剂品种。总之，不用食品添加剂就没有现代清真食品，但应严格选择。

生物技术与食品。传统生物技术主要用在发酵食品等产品中，已使用了许多个世纪，现代生物技术给食品工业带来了新的活力，是造福于人类的技术。“生物技术是研究如何应用并改造生物及生物性材料的特性，以达到既定目的的一门综合性学问，它涵括了遗传工程、组织培养、发酵工艺、酶工艺和生物反应器等处理生物性材料的方法，在农业、医药、食品工业、化学工业和环境管理方面都有重大的贡献。”“目前，最有可能对食品工业造成影响的转基因动物，主要是引入牛生长激素基因的家畜。”“实验证明，如将人或牛的生长激素基因与一些启动基因（能控制生长激素基因的表达效率）结合，并将之注入羊和猪等牲畜的受精卵中，就可以获得特别肥大而且能生育的转基因牲畜。”同样，对动物性原料的基因食品在清真食品中取审慎的态度。

基于清真食品是多民族的人类群体所食用的食品，它对食物原料、配料、卫生等有严格的要求，加之它与亿万人的生活密切相关，为了使各族穆斯林吃上放心食品，为了打进国际清真市场，清真工业食品应有其行业标准。从长远看，这是一件利民利国、树立祖国形象的事情。目前，中国许多地方政府都已经有了自己的清真食品标准，清真食品的国际化管理行动已在着手进行。标准的内容，除食品一般内容外，应包括食品原料、配料、工艺、质量、包装、贮存、运输的检测和控制，基本原料性质和来源的鉴别等。不仅仅是国内统一的标准，而且应是在世界清真食品市场上过得去的标准。

## 五、中国清真市场的未来

千百年来，中国的清真食品是以传统的烹饪食品为主的面食、小吃、菜肴、肉制品等品类丰富，花色万千，独具特色，为中华食文化作出了贡献。以面制食品为例，有蒸、煮、炸、烤、煎、烙、炒等制法，品种近千种。当今，人们步入现代化生活的时代，从边疆到内地，清真食品业是一支活跃的力量，在执行民族政策，促进社会安定、民族团结。保障供给、发展经济方面发挥着重要作用，各地有关部门执行党的民族政策，尊重少数民族风俗习惯，支持创建一批清真食品（含餐饮）企业，而且有的地区把发展清真食品当作发展本地民族经济的突破口。新疆正在兴建粮食基地、瓜果基地。甜菜基地、畜牧基，……。将要建成全国最大的农业示范区的宁夏以食品工业为龙头，发展农工贸一体的

民族经济，农村小康建设初见成效。这将给我国清真食品业增添更大的活力。这两个以穆斯林为主体的自治区将有可能成为我国21世纪最大的清真食品基地。肉食品、乳制品、方便食品等企业的兴办，不但提供了就业机会，而且促进了民族地区养殖业、种植业的发展。据报刊载，宁夏西吉县开发出清真养麦方便面，不仅给企业带来了效益，也为当地人民开拓了一条脱贫致富路，全县种植养麦面积达29万亩，仅这一项，农民人均收入增加了200元。春都清真食品公司牛肉肠的开发，不仅给发展清真食品开创了一条新路子，产量从年产5000吨、7500吨到1.3万吨，前两年年创利1000万元左右，而且促进了养牛、制革业。促使河南省400个回族村庄中大多都有养牛户。食品业又促进了牧业，“八五”期间，宁夏全区牛奶产量达11.29万吨，人均占有量是全国平均水平的3倍，商品率居全国第一位，农民人均牧业收入200元，占总收入的1/4。实践证明，发展清真食品是穆斯林聚居贫困地区脱贫致富的重要途径之一。

清真食品将成为一些民族地区支柱行业之一，世纪之交它是一些民族地区脱贫致富的一条途径，下世纪将成为繁荣经济的行业之一。前不久上海市作出了深化改革，转换企业管理机制，利用名店效应培养、发展和壮大清真食品；以名店、名牌和名品为龙头，以资产为纽带，进行跨区域、跨行业连锁经营，形成规模效益的决定。西安市老字号，“老孙家饭庄”打起了清真“大餐饮”的旗帜。同时，我们从北京等大城市清真餐饮业欣欣向荣，效益不断上升的势头中看出，清真食品越来越受到更多消费者的喜欢，它已经开始成为食品业的一个热点。清真食品，清真食品工作，既关系到民族的发展与繁荣，利民又利国，关系到民族的团结和社会稳定，又关系到国家的形象，理应搞好。

中国清真食品中传统食品一直唱主角。近来随着投资规模、营业面积、经营品种、食品质量、管理模式和服务手段的扩大和提高，开始出现大食品、大餐饮的趋势。一些大型老字号餐饮企业，兼营工业食品，有一些食品厂又兼营餐饮，是积极的发展趋向，这对小打小闹者居多、私人经营者多又分散、资金匮乏的中国清真食品来说，是值得探讨的一条路子。

为了培育、发展和壮大中国清真食品业，为了向清真食品企业（含餐饮）提供从理论、现代科学知识、信息、开发21世纪食品等多方面服务，在有关科研部门或大专院校设置专门从事研究清真食品的相应专业和机构是很有必要的。

市场经济大潮也把清真食品企业推上了竞争舞台。明明有的企业产品是货真价实的名牌，却被人“抢注”了，自己吞下了苦果，人们才领悟到品牌的重要。品牌，特别是名牌是无形的资本，有人把竞争喻为无形的战争。名牌是市场竞争制高点上的旗帜，营造一个名牌也能带动一个地方或行业的发展，带动一个系列产品，带动一个企业。近年来，清真食品企业也开始注意树立名牌意识，努力使自己的产品在质量、价格、效益等方面保持强的竞争力，营造名牌氛围，塑造名牌形象。中国清真食品和企业中“正阳门”（北京市清真食品公司月盛斋熟肉制品厂肉制品系列）、“清真春都”（洛阳春都清真食品公司肉肠系列）、“王光”（山东曹县清真可口食品厂烧牛肉系列）、“贾永信”（西安市永信清真肉类联合食品开发公司无色素腊牛、羊肉）、“欣昌”（北京长营食品有限公司小龙卷系列小食品）、“乡佬”（北京长营乡佬清真食品有限公司方便面系列）。“华丰”（珠海

华丰集团宝鸡分公司宝鸡清真食品厂方便面系列）、“贾三”、“贾二”（西安市贾三、贾二的灌汤包子）、“德佳园”（北京清真德佳园快餐店老汤牛肉拉面系列）、“红果”（宁夏吴忠市红果清真食品工业集团总公司全脂牛奶粉）、“伊利”（内蒙古伊利实业股份有限公司乳品、雪糕、速冻食品系列）、“老孙家”（西安市老孙家饭庄）、鸿宾楼”京华天饮食集团公司所属鸿宾楼饭庄“洪长兴”（上海市洪长兴羊肉馆）、“东来顺”（北京东来顺饭庄的涮羊肉）、“雪山”（青海省果洛州乳品厂牛肉干）、兰州马子魁清真牛肉面、临夏太子山“坯胎果”、“顺发”（循化县发菜厂发菜）……为广大消费者所了解、喜爱，有的占有一定的市场份额。有的企业虽有好产品，但始终没有打开市场局面。企业的生命在市场，如何打开市场之门是一种学问，需要思想、行动跟得上，舍得投入。相信在名牌、名店、名厂、穆斯林聚居的自治区理应有自己的名牌清真食品。时代也在呼唤组织实施“清真食品名牌战略工程”。

清真食品工作是一种特殊的食品工作，它除具有食品工作的共性外，还有自己的个性，具体表现在人们的饮食习惯上，这已在国家《宪法》、《民族区域自治法》等法规中有明确规定，受到保护和尊重。经国务院批准，国家民族事务委员会发布实施的《城市民族工作条例》规定：“‘清真饮食服务企业和食品生产、加工企业实行承包、租赁时，一般应当由有关少数民族人员承包或租赁。清真饮食服务企业和食品生产、加工企业兼并或者被兼并时，不得随意改变其服务方向，确实需要改变服务方向的，必须征得当地城市人民政府民族事务工作部门同意”。这些法律法规为切实保护和尊重少数民族的风俗习惯和清真饮食习惯，提供了法律依据。各地正在制订《城市民族工作条例实施细则》，宁夏、陕西、山西、辽宁、吉林。乌鲁木齐、天津等自治区、省、市已制订出各自地区的《清真食品生产经营管理力、法》或（规定），这些都为中国清真食品工作的健康开展，为各族穆斯林群众吃上放心食品提供了保障。

食品，不论是传统食品，还是工业食品，当属经济类产业，食品行业不只在人们的生活中占有重要位置，而且在国民经济中是支柱产业部门。中国2010年食品工业总产值达到166000亿元～216000亿元，按卯年不变价计，每年平均递增9%—11%。目前中国大小清真食品企业很多，从主管部门来看，分别归属轻工、内贸、外经贸、农业等，这对宏观上管理造成一定的困难。按照市场经济的要求，按照政企职责分开的原则和发挥市场中介组织的行业协会作用的精神，清真食品行业内成立了跨部门、跨地区、跨行业的行业管理组织。

清真食品是“良心工程”。在我们的面前机遇和挑战并存，清真商品经营者应以人民的利益为重。为推动中国清真食品事业的健康发展，应认真执行民族政策，在主管部门的配合支持下，各方会同，从长计议，精心组织，切实打开工作局面，迎接和平、发展、

参考资料：

勉维霖（1991），《中国回族伊斯兰宗教制度概论》序言第二页，宁夏人民出版社。

秦惠彬（2005），《中国伊斯兰教基础知识》，宗教文化出版社。

- 吴建伟（1995），《中国清真寺综览》，宁夏人民出版社。
- 胡振华（1993），《中国回族》，宁夏人民出版社。
- 吴映梅（2006），《西部少数民族聚居区经济发展及其机制研究》人民出版社。
- 王岱舆（明），《正教真诠、清真大学、希真正答》，宁夏人民出版社。
- 杨占武（1996），《回族语言文化》，宁夏人民出版社。
- 冯今源（1991），《中国的伊斯兰教》，宁夏人民出版社。
- 马通（2000），《中国西北伊斯兰教基本特征》，宁夏人民出版社。
- 张日铭（2002），《唐代中国与大食穆斯林》，宁夏人民出版社。
- 余振贵（1996），《中国历代政权与伊斯兰教》。宁夏人民出版社。
- 马廷秀（1982），《百年见闻录》，甘肃民族出版社。
- 陈佳贵（2006），《中国经济形势：分析与预测》，社会科学文献出版社。
- 中国统计局（2005），《中国统计年鉴 2005》

## ICS Working Paper Series

- 2005-1 SOO Kwok Tong, "Explaining International Trade between China, India and the US", July 2005.
- 2005-2 KWEK Kian Teng and THAM Siew Yean, "Malaysia-China Trade: Growth, Opportunities and Challenges", September 2005.
- 2005-3 ZHAO Wenjie and Émile Kok-Kheng YEOH, "Direct Investment from China and the Transfer of Technology: A Malaysian Case Study", September 2005.
- 2005-4 Émile Kok-Kheng YEOH and ZHAO Wenjie, "China-Malaysia Economic Relations: Growth, Intersectoral Shift and the Determinants of Foreign Direct Investment", October 2005.
- 2005-5 ZHANG Jijiao, "Social Network Used in Seeking Employment in Urban Areas: A Survey of Over 200 Minority Interviewees in Beijing and Shenzhen", November 2005.
- 2005-6 Samuel C.Y. KU, "China and Southeast Asia: Starting A Honeymoon", December 2005.
- 2006-1 C. Julia HUANG, "Taiwanese 'Grassroots Globalization': The Cultural Politics of a Global Buddhist Non-Governmental Organization in Taiwan", January 2006.
- 2006-2 Émile Kok-Kheng YEOH, "Ethnic Diversity, Economic Reform and Regional Development in the People's Republic of China", June 2006.
- 2006-3 Mario Arturo RUIZ ESTRADA, "Domestic General Development of Eastern and Western China: A Comparative Analysis", June 2006.
- 2006-4 K.S. BALAKRISHNAN, "Malaysia-China Relations: The Political Challenges", June 2006.
- 2006-5 Samuel C.Y. KU, "China's Changing Political Economy with Malaysia: A Regional Perspective", June 2006.
- 2006-6 LI Yiping, "Sino-Malaysian Relationship in the Post-Cold War Period", July 2006.
- 2006-7 SHEN Hongfang, "Impacts of China's WTO Entry on the Philippine Economy", July 2006.
- 2006-8 HOU Kok Chung, "Malaysian Chinese and Cross-Strait Relations", July 2006.
- 2006-9 DING Rujun and Isa MA Ziliang, "China as a Market Economy: An Evaluation", July 2006.

- 2006-10 ZHUANG Guotu, "Southeast Asian Research in China: A Historical Review", August 2006.
- 2006-11 LIN Mei, "Indonesian Labor Migrants in Malaysia: A Study from China", August 2006.
- 2006-12 ZHAO Hong, "China's Perspective on India's Changing Relations with ASEAN", August 2006.
- 2006-13 林開忠 LIM Khay Thiong and 王宏仁 WANG Hong Zen, "移民研究的知識社會學考察：從東南亞外籍配偶與台商研究談起" (Prepositions and Limitations: Some Observations of the Studies of Southeast Asian Female Migrants in Taiwan and Taiwanese Businessmen in Southeast Asia), August 2006.
- 2006-14 LI Yi, "Analysis of Recent Sino-Malaysian Trade Relations", August 2006.
- 2007-1 Evelyn DEVADASON, "Trends in Bilateral Trade with China: Implications for Malaysia", March 2007.
- 2007-2 LooSee BEH, "Public Administration in China and Malaysia: Evidence of Reforms", March 2007.
- 2007-3 Wai-Heng LOKE, "Assessing Malaysia's and China's Comparative Advantages in Selected Manufacturing Goods", March 2007.
- 2007-4 Émile Kok-Kheng YEOH and Shuat-Mei OOI, "China, Malaysia and ACFTA: FDI, Trade and Comparative Advantage", March 2007.
- 2007-5 Uziel NOGUEIRA, "China-Latin America Relations in the XXI Century: Partners or Rivals?", April 2007.
- 2007-6 MUTAHIR Ahmed, "Religious Fundamentalism and China: Geopolitical Impacts and Policy Responses", April 2007.
- 2007-7 Émile Kok-Kheng YEOH, "China's *de Facto* Fiscal Federalism: Challenges and Prospects", May 2007.
- 2007-8 KAMARUDING Abdulsomad, "China and Scandinavia: Economic Relations", May 2007.
- 2007-9 Émile Kok-Kheng YEOH, "China and the PTAs: Political Economy of ACFTA", June 2007.
- 2007-10 马子良 Isa MA Ziliang, "中国的清真市场：潜力和挑战" (Halal Food Market in China: Potentials and Challenges), October 2007.



## ICS Working Paper Series

### ***Objective and Scope:***

The Institute of China Studies (ICS) Working Paper Series is published to encourage the dissemination and facilitate discussion of research findings related to economic, political, social and cultural developments involving mainland China, Taiwan, Hong Kong, Macau and ethnic Chinese communities in other parts of the world, in particular Southeast Asia and Malaysia. Both empirical and theoretical studies will be considered.

### ***Information to Paper Contributors:***

- 1) The manuscript should be submitted to:  
  
Director  
Institute of China Studies  
University of Malaya  
50603 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
*Email: chinastudies@um.edu.my*
- 2) The manuscript must be typed in double spacing throughout on one side of the paper only, and should preferably not exceed 30 pages of A4 size paper, including tables, diagrams, footnotes and references.
- 3) The first page of the manuscript should contain
  - (i) the title,
  - (ii) the name(s) and institutional affiliation(s) of the author(s).A footnote on the same sheet should give the name, the postal address and the email address of the corresponding author.
- 4) The electronic file of the manuscript must be submitted. This will be posted at the Institute's website (<http://ics.um.edu.my/>) for public access.
- 5) Contents of the manuscript shall be the sole responsibility of the authors and publication does not imply the concurrence of ICS or any of its agents. Manuscripts must be carefully edited for language by the authors. Manuscripts are vetted and edited, if necessary, but not refereed. The author is, in fact, encouraged to submit a concise version for publication in academic journals.
- 6) When published, the copyright of the manuscript remains with the authors. Submission of the manuscript will be taken to imply permission accorded by the authors for ICS to publicize and distribute the manuscript as an ICS Working Paper, in its hardcopy as well as electronic form.