

# 北京“新疆街”食品文化的时空过程

庄孔韶

**Abstract:** The Uygur village in Dadu, the capital during the Yuan dynasty from the 13<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup> century, is located in the same geographical position as Weigongcun, a community of Uygur immigrants with a Xinjiang Street in Beijing nowadays. Obviously, this is a thought-worthy case that the “significant history” held by one ethnic group is spread out across different space-time continua. The rise and the diversification of restaurants on Xinjiang street shows the social-cultural process of the reconstruction of space originally symbolically occupied exclusively by Uygur restaurants. In this process, different ethnic groups use cultural resources, such as the design of certain ethnic menus, alternation of restaurants’ names, an temporary borrowed identity to mold the environment of Beijing. The above resources, as well as the use of ethnicity and localism and political symbolism, are used to reach a coordinated growth for their social-cultural principles and business management in modern business. From these, we can discover the nature of the historical, geographical and social-cultural construction of a residential district.

## 一、“新疆街”：飘忽而来的史影

北京市多数出租汽车司机都知道海淀区魏公村旁有个“新疆街”。这是一条和中关村南大街(前白石桥路)呈丁字形的小街,街北中央聚集着近十家新疆风味的餐馆。有些餐馆有十几年的历史,而阿凡提餐厅70年代后就开了,是最早的三家新疆餐馆之一。大概是有什么原因吧,一二十年间来了那么多新疆人,于是“新疆街”就叫起来了。现在,除了新疆餐馆外,其他民族与地方风味的餐馆也陆续开张。有人说“新疆街”不确切,因为开餐馆的多是维吾尔人,可又不只是维吾尔人,故媒体一般使用“民族食品一条街”。但此称谓字句嫌长,很少通行。现在又竖起“民族大学北路”的正式路牌,以后会取代“新疆街”的民间话语吗?

首先,开新疆餐馆为什么偏爱魏公村呢?人们似乎找不到上下对位的准确答案。然而,六七世纪前的史影不觉飘忽而来。某种莫名的思绪促使笔者翻阅史料,今年5月的一天居然查到元大都城西北当时(12、13世纪左右)就有畏兀儿村(王岗,1996:108),正是以畏兀儿(维吾尔)人聚集而得名,又刚好与今日魏公村址相合。至于此地老住户说以前有个“魏公庙”,尚留有庙前一侧槐树云云,这些在记忆和口传的历史中是属民间庙宇,还是依昔日的“畏兀儿”或现代的“维吾尔”首字谐音建造的汉称清真寺,均待考察。而“畏兀儿村”、“魏公村”之古今人地关联之事尤其重要且耐人寻味。

昔日元大都给人一个多民族杂处的城乡社区图景。东北的契丹、女真人，北方蒙古人，西北的畏兀儿人，都来此地和汉人杂居。由于蒙古人的三次西征和元朝皇帝在四大汗国中的宗主地位，大都城里多可见到中亚及西域各族之移居者，如回回商人及大量被征发内地的工匠等。他们被称为“色目人”。其中畏吾人多为入土元朝的回鹘(畏吾)知识分子，以及由于中亚、西域逐渐伊斯兰化而大批迁居内地的回鹘佛教徒；另外，在阿里不哥之乱后，更有大量回鹘贵族属民举族内迁(包括商人)。显然，他们是不同于其他色目人(穆斯林回鹘或回回穆斯林)的佛教信徒。前者在元大都主要聚居在牛街清真寺周围，而后者则定居和修行于当时畏吾高官们在大都城的陵园“畏吾村”一带，即畏吾佛庙与高粱河之间(今日魏公村之范围)。而前述“新疆街”则是该“村”的重要街巷。后来，畏吾(回鹘)军伊斯兰化，渐在朝中失势，以至元廷令“罢回回哈的司属”，明清是通称为回番、回部。然而，“畏吾村”其地、其名仍延留下来。只是其族体在宗教变迁之后，一度脱离了这块居地。

六七十个世纪以后的1980年代初开始有维吾尔人进入魏公村开餐馆，数年以后渐渐增加到十家左右，“新疆街”的叫法就是从这时候开始。这一耐人寻味的历史事项涉及对两个问题的关注。一是同一族群古今移动场所的连续性，无论是有案可查的古代文本、代际口述之承继，还是封存已久的历史感，明显是一个族群深具“意义的历史”(significant history)在不同的时空中得到了调动，然而一定是有了合宜的客观条件(Najam, 1990)；一是这种意义的历史的延续与变迁的过程是怎样的，“新的状况并非仅是加在旧的之上，而是会和先前状况互动，适应它甚而修正他”(Gilbert, 1988)。不仅如此，重新造就的这一地方与空间是被社会文化所定义的，该空间适合特定的生活实践与互动模式，“空间因此变成邀请参与者进入一套社会关系，甚至适合此地方的感情状态的媒介，所以空间的认知系统同时是感知系统”(余舜德, 1995: 396)。

## 二、两种新疆餐厅

### 第一种：餐馆老板、我们和他们

我记得20年前的魏公村一带只有卖羊肉串的维族小伙子，他们有一个狭长的烧煤烤炉，一边扇着浓厚的白烟，一边吆喝着。即使是寒冬也能看到他们的小花帽。20年后，仍可看到卖羊肉串的维族人的身影。但维族人戴的小花帽难得见到了，小花帽被淹没了。(地方文人)

在“新疆街”现在有十家新疆餐馆。70年代卖羊肉串的维吾尔族人和在新疆与北京之间贩服装、土产的人，到80年代初，已有人赚了钱，利提普就是其中的一个。他在今日的新疆街上开第一家拉面馆。这是今日新疆街餐厅群之缘起。不久，维族人安尼瓦尔看到魏公村一带带来了许多新疆人，于是决定开一家新疆餐馆，不只有拉面，维族常见的菜肴也列在了菜单上。这家餐馆铺位好，又有正餐经营，在客人的选择面前，拉面馆处于下风。利提普和安尼瓦尔两家最早的餐馆在竞争中时有冲突，连地方公安和新疆驻京办事处都出来调解，才使问题得到了解决。然而，在无休止的行业竞争中，面馆老板利提普终于放弃最早开的一家维族面馆离开了“新疆街”。(大学生访谈)

1990年开业的T餐馆，现在是魏公村最大的一家新疆餐馆。我们前去调查的时候，老板携妻回新疆过古尔邦节了，只有他妹妹在店里。提起她家的名声大，效益好，不禁带着自豪的神情。餐厅包括一个前厅、一个中厅和三个内厅。前厅靠街，窗户上贴有清真箴言，中厅还有一段《古兰经》文，下有汉文译文，意思是“如果有真主帮助，你将会克服一切困难。”我真的在

前、中厅感到了伊斯兰教的庄严气氛,但在内厅却不一样。墙上挂着几幅维族妇女肖像画,是维族画家画的中国画,这些画反映了维族人的生活气息。餐厅由于是维族所开,几个同族餐馆挨在一起,族群标记凸显。尤其是维族小伙子喜欢站在店门前招呼客人,于是在行人眼里这些新疆餐厅的含义首先是族群及其菜系本身,然后才是宗教象征物的意义。(大学生访谈)

“我每星期五去海淀清真寺做礼拜,有些人是开车到更远的牛街清真寺。我还有别的生意,有时要去餐厅看看。(我)老婆子(指妻子)在餐厅收款。”

“为什么不叫你太太经营?”

“女人开餐厅不好,也不行。因为这种营生接触的人太多、太杂,会遇到很多麻烦。有许多事情女人解决不了。再者女人也不会管餐厅的内部关系,尤其是主雇之间的关系。”然而他又补充说:“当然,如果这个女人厉害,那也可以。”(被调查者和力希)

Y自改革开放后,告别新疆家人,带着工商管理部门的介绍信到北京。由于各地对维族有优惠政策,他的事业很顺利。他除了要办营业执照以外,还要交纳管理费、卫生费、保安费、营业税等。“我们在这里生活,尽量把伙计们的生活安排好。他们住在一起,以便管理。”他说,“‘维吾尔’这个词的意思就是‘集中’。”维族人习惯住在一起。实际上据我们调查,的确维族人愿意一起租房合租。(大学生访谈)

J餐厅现在也雇了六名汉族女孩。她们两个切菜、两个在前厅、两个打杂。都来自河南和四川。她们可以做凉菜,但热菜类必须维族小伙子亲自做。至于雇汉族小姐的原因,一是北京维族姑娘少,二是汉语水平差,和汉族客人交流困难。有时一些维族青年连算帐、找钱和开发票都很困难。(研究生调查)

A饭馆雇了个汉族小伙子 Wu,他暂时脱离了非清真食品,这是老板的条件,还有不能把非清真食品带进来。他只做杂活,但不接近灶台做饭。(根据 Wu)

魏公村新疆餐馆的维族之间在竞争中可以互通有无。他们的族群意识和宗教信仰是新疆街社区空间的主要凝聚力。至于北京老住户,一般都能尊重维族同胞的宗教信仰。维族在大多数情况下用本民族语言,这样限制并减少了和北京居民接触和交流的机会。(大学生访谈)

“我孩子来的时候很小,他很聪明,汉语也不错了。我要赚足够的钱让他上大学。在北京上汉族学校,但他是维族,先应知道维族的历史,伊斯兰教义,会说维语,不能忘。孩子的节假日要给他们,让他们玩,这是他们的天性。要和汉族小孩子一起玩,不要排斥。”(女主人和大学生谈话)

维族菜炒烤羊肉要放有一股刺激味道的孜然,起初北京人并不习惯。如今有人会离不开了,有时还要特意去找孜然。维族正餐中,以北京人的口味,有些菜的调味品偏酸,番茄酱放得太多。他们只把三样菜——新疆凉菜、手抓饭和拉面——前面写上英文 Uyghur,难道只有这三样维族特色菜吗?(研究生调查)

“新疆街”及其周围地区是我们聚集的地方,我们的生活方式和信仰容易得到较好保存。礼拜五,男人们去做礼拜。当日禁饮酒,须沐浴更衣。这里无专职宗教人员。在北京,如果谁故去,在丧葬方面,基本遵守家乡的风俗,只不过气氛没有那么浓重。届时举行“乃孜尔”仪式,为死者招魂。一般死者葬于穆斯林公墓,只有极少数富有者在条件允许的情况下才把死者遗体运回老家。在魏公村的维吾尔人不分教派,大家互相帮助,都会找到自己的同乡,特别在礼拜活动时聚一聚。(大学生访谈)

瓦依提没有北京户口,说新疆人只要有暂住证就可以,而且也不想永远呆在北京。现在熟

人朋友很多,与新疆政府部门、驻京办事处、国家民委以及魏公村地方部门都有密切关系。我们遇到事就私下解决,我们有能力疏通,但做魏公村“村长”不容易,容易得罪人。(大学生访谈)

“新疆街”除了由当地居委会管辖外,维吾尔人集中的地方还设一村长期职务,维吾尔村长应是有声望的人,要由上级指派。他负责召集会议、解决维吾尔内部的纠纷和维吾尔与其他民族的纠纷。(研究生访谈)

“他们租我的房子,我已经好几代住在这儿了,和他们关系还不错。我只是希望他们开音响的声音别太大了,别吸毒。他们好几人住在一起,老板包吃住。都是从新疆老家找来的帮工,喜欢住在一起。”(房东老人)

根据上述民族志(片断),新疆街的调查似乎先是菜系比较。其实这样一个远距离跨族群移居现象肯定事出有因,或至少是一个求知的可能的出发点。它的根据是“过去的社会关系及其残余,不管是物质的、意识形态的或其他,都会对现今的社会关系产生约束,而现今社会关系的残余也一样会影响到下一个时期”(Zunz, 1985)。魏公村现象是一个难得的跨越巨大时空的个案。有趣的是这些族群的人们——社会行动者——具有生命意义的历史感是如何被调动起来的,以及在旧的然而又是新的场景下,如何竞相展演他们的意识与文化,从而使意义与意识的文化遗产在族群中延续和扩充。

魏公村的区域空间为不同族群所点燃起的意义、感觉和激情,调动人们选择自己的行为与行动模式,进入这一社会互动空间。这一社会空间提供了文化意识、文化直觉与文化象征的“小气候”,族群的、信仰的或阶层的行动模式将得到不同的评价。从单一维吾尔社区到多元文化切入,所谓“新疆街”一直处于外在的商业原则与不同族群文化的互动之下。“新疆街”的现代发展定位是在不能脱离过去的、正在描绘(imagining)和把握的文化旅程之中(Hall, 1997)。

无疑,维吾尔的家庭生活、经商习惯与传统男女角色在延续着,一般是男人外出,当他们立足之后再接来妻女。很难看到女人主持餐馆经营的女强人个例,这是维吾尔从原驻地把家庭制度移植北京后尚难改变的现象。过去以为维吾尔群体行为多表现在歌舞和宗教聚会上面,魏公村现象证明了这种集体性的广泛存在,如伙计合住的普遍性。也正像“维吾尔”的含义原本是“联合”与“协助”,或“归依”与“凝结”的意思似的(冯家升等, 1981: 4)。强烈的族群意识以及挑战新环境(他们立足、立业、扩大文化展示的舞台、教养与教育下一代、个人与群体发展)已得益于悠久文化中的凝结力量。

饮食中馕一类的面食食品以及炒烤肉(加孜然)在中亚和中国西北有广阔的地理分布带。但从其加工的传统与变异性上看,食品的质地和加工法有区域变化,然而即使微小的变化都包含着族群认同的某种象征符号。在某种场景下(如上文厨房对不同族属的人们在认同上清晰或模糊的边界意义),食品本身及其制作空间可以阻隔族群文化之间的交流,因为意义(如禁忌的原理)已是先在的;而另一场景,例如在商业原则支配下,族群认同和信仰认同的意义诠释可以变通,乃至存在暂时性的依附性认同,成为小族群文化发展的策略性行为。(又见下文)

“在新疆街的参与调查中,可以对维吾尔餐馆的趋势作一些推测和建议吗?”

“每次人类学调研之后,我们只是写报告和论文,这次我们是否对他们做一个观察建议性的行动。你发现什么问题可以回馈给他们?”

“十几年前,只有几家新疆餐馆的时候,大家都去品尝炒烤羊肉什么的,现在各种餐馆多了,如果新疆菜的质量不改变,口味单一,粗糙而不能发展特色,就会走下坡路。和其他餐馆

比,这种趋势已经看到了。”

“对新疆菜的好奇感已经过去了,那么多新疆馆不能千篇一律。”

“装饰上也要改进。在新疆菜中表现南北疆各地风味差异的时候已经到了。”

“‘新疆街’的餐馆文化多元化趋势已很明显,只从餐饮业上说,菜的确要有特色,尽量精致点,卫生更要注意。”

“‘新疆街’餐馆族属文化特性本来就有吸引力,但不能固守和封闭。这可能是族群食品文化传统性、精致性与创新的竞争。还要学习保持餐馆和雇员的良好声誉。因为‘新疆街’的族群形象是由每个餐馆雇员的素质上表现的。”

“从只有新疆餐馆到风味多样,乃至最近五年‘新疆街’不同族群与多元文化之切入,使我们已渐渐觉得‘新疆街’真的名不副实了。”(见下文)显然,“社会再创造也是同样在历史及地理上有所变异的,“区域并非是固定的领域区分,而是变化中的社会建构”(Johnston, 1991)。因此,如何应对“新疆街”空间社会重构将是每个族群考虑的首要问题,除非它缺少某种敏感性。

## 第二种:“新疆”餐馆:东乡族人暗度陈仓,顾客文化误读

“友好餐厅”是新疆街东边第一家较大的餐馆。铺面上方写有“新疆风味”和“清真”字样,以及阿拉伯文的“伊斯兰餐厅”。当我们得知店主是不会讲维吾尔语的甘肃省东乡族(属临夏回族自治州东乡族自治县),却要标榜“新疆风味”,颇感惊奇。

老板娘讲流利的汉语和东乡语。起初,她在西北民族学院念书,后被中央民族歌舞团选中来北京学习。在毛泽东主席追悼会上,她坚持民族与宗教习惯没有带孝和叩头,遂被下放回老家东乡县。未料她在家乡并未受歧视,而且她带头组建了当地第一个东乡族艺术团,很受欢迎。随着对她的错案平反,又重新调回北京。退休后,她和在兰州从事建筑业的丈夫一起在魏公村的新疆街开了这家店。

现在友好餐厅除老板夫妇、三个女儿外,还有两个东乡族小姐,三个宁夏的回族姑娘,一个山东回族姑娘和一个汉族伙计。他们极为友好地接待我们,我们也可以随意提问。我们问老板娘:

“您为什么不开一家东乡餐馆?”

“因为新疆街的风味是维吾尔族的,做新疆风味的菜才能招徕客人。”

我们在友好餐厅吃了几次后,发现菜谱不同于维吾尔族的新疆餐厅。总共103种菜肴中荤菜占38种,如夹砂、酸辣里脊、白水手抓、羊杂碎等13种,属东乡和西北回族风味;其他25种为新疆维吾尔风味,如孜然烤肉之类。24种素菜中,东乡或回族菜只占7种;而5种特色小吃中,四种属东乡风味,只有抓饭是维吾尔族式的。8种汤中只有番茄肉末汤是新疆风味;19种凉菜中则没有一种是新疆的。主食一共14种,东乡风味的占4种,如有名的臊子皮带面,炮仗面,原汤羊肉面和花卷。在东乡族老板的设计中,和过油相关的面食多以番茄酱调味(偏酸),而各种烤肉则放孜然,已可以表现出浓厚的“新疆风味”了。

老板娘在另一个场合这样讲:

“90年代初,叫新疆街是因他们来的人多,开维吾尔餐馆多。一般人慕名新疆维族风味。你想,如果我们叫‘东乡餐厅’,肯定很少有人知道。”

“但是,今天不是成了民族食品一条街了吗?你会改变新疆风味吗?”

“我早就卖东乡风味菜了,我还想让东乡姑娘戴上盖头,让伙计都穿上黑色马甲,做真正的

‘东乡席’？

老板娘的生活经历给了我们一个鲜明的印象，她执着的宗教性回应与族群认同性是理念使然。她遵守穆斯林信仰与习惯不是对别人不敬，而是希望别人尊重自己选择的态度与方式。正是这样，她说她二十多年后的今天，信仰与处世的态度始终未改。她在政治仪式的过程中，以一种不协调的音调表现出来，在本质上是宗教法则同政治权力的冲突与竞对。于是，我们可以回到她的族群意识的讨论上去。表面上，似乎她建立第一个地方东乡族文艺团的族群展示意志和她以“新疆风味”代替直呼东乡族餐馆称谓的做法相矛盾，但实际上她的菜谱设计已表明了她的固有的潜在目标。这其中，不能不注意族群意识面对商业法则可能的妥协，老板娘暂时以“新疆风味”（不得已的，请注意她仅仅使用了“风味”的含混的族群认同戏法）招牌掩藏了真正的“东乡意识及其计划”。由于东乡人和维吾尔人共同信奉伊斯兰教，在新疆街场景之中，他们的宗教认同圈层涵盖了东、维两族各自的族群认同圈层。

显然前述政治仪式中老板娘的态度与她的“新疆风味”商业计策均依赖了或未超越宗教原则。然而，仅仅是在新疆街的行人和就餐客人中发生了文化误读现象，这刚好是老板娘“餐馆剧”之初衷。实际上，很少有客人会问起老板娘的族属，因为餐厅里的装潢早已提示了宗教与地方族群各自的象征主义。从起初“新疆街”到今日“民族食品一条街”，生意经营和族群成分的场景已经发生变化，因此，友好餐厅菜谱中夹杂的东乡菜已渐渐公开化。而且听老板娘讲，她已准备重新装修餐馆并更名“东乡餐厅”。

顺便提一下，近年来其他民族餐馆相继进入新疆街，而且正是在多家新疆餐馆经营不善的时刻。这给小族群（如东乡族）风味餐馆的族群与文化展示提供了新的机会。在不同的时间与空间场景过程中，餐馆菜类、烹饪法、招牌用语一直在适应性地调整，个人与族群认同之范畴也在不断地与商业经营术整合，然而只是在伊斯兰宗教教义的限定之下。

	东乡族	伊
东乡族/回族 维吾尔族		
“鸡节”礼让	东乡、回、撒拉	斯
羊肉汤面类 拉条子类		
用醋或酸菜 用番茄酱	东乡、回、撒拉、维吾尔	兰
（两族不同的酸味调节）		
馓子 麻花 饅	新疆和西北穆斯林民族	教
无烤肉习惯 烧烤（广用孜然）	所有穆斯林民族	义

东乡族这类小族群，在看到友邻餐馆制作粗糙，以及在社区中的名声不佳时，也促成其加速回归与树立其自身族群形象。不仅如此，他们目睹新疆街众多餐馆之衰落，认为只有保持菜味特色，兼顾不同的消费群体，如公司职员、企业职工、大学生和教职员、外国游客等，才有利于个体发展与本族意识之培植。90年代初以前一只独秀的新疆餐馆群，已无可挽回地走向了多族群与文化多元化。东乡族老板娘则是从早已潜在培植的本族认同不失时机地转向公开标举东乡招牌，这一思维与行动的结果我们已可拭目以待了。

### 三、“香格里拉”/“香巴拉”：第一家民间藏族餐馆

世界许多大城市有名的“香格里拉”饭店，被认为具有相同含义的是“香巴拉”，出自《时轮经》，意为“西方的净土”。1997年有人论证香格里拉/香巴拉在云南省迪庆藏族自治州。然而，西藏人却认为那块圣地是在他处。起初，店主用“香格里拉”，后来改名为“香巴拉”，这显然是藏族文化中区域认同的反映，“香巴拉”店主不是来自西藏，而是来自青海省的藏族。

“香巴拉”是“新疆街”上第一家藏族餐馆，就是在全北京，这种西藏饭馆也十分少见。然而，的确连西藏人都开始进入“新疆街”了，加上一系列各式餐馆（如蒙古、朝鲜、傣、回、四川、毛[泽东]家菜等多种）与酒吧从“新疆街”东西两头进驻，街中间真正的新疆餐厅群显然已感到竞争压力了。

笔者已是第六次去“香巴拉”了。进门右手墙上挂着一个牦牛头骨，上面披了一条黄色哈达，额头正中绘有佛教六字箴言的第一字。屋内又分为较大的外厅和较小的内厅。外厅北侧绘有佛教八大法器中之六种。南墙也有两幅画，一是大象托着法铃，一是白马托着法铃，都表示吉祥之意。东面柜台有一佛龕，供奉释迦牟尼打坐像；背后是呈眼睛形状的九眼珠（猫眼石料），它已成为今日藏族人流行的吉祥装饰物。还供有骡子天王，其象征意义为店主家族保护神，由祖辈流传下来。外厅惟一例外的是写有“一帆风顺”的金帆船模型（赠礼），这使得汉藏不同理念的祝福话语得以并存。

我们每次都喜欢在内厅进餐。内厅门边悬有两条幡，原为藏传佛寺柱子所缠之物，同是吉祥之意。迎门又有佛龕、佛像，前面放三只点佛灯的杯子，悬挂洁白的哈达。值得提起的是佛龕内供香外，尚有店主家乡当地的活佛照片。藏族餐馆除了悬有和藏传佛教相关的象征物以外，店主自家恪守初一、十五的仪式：在佛像前叩头、念经，天未明时开始进行。平时不用摆供品，过年则要迎神，过完年送神。迎、送神都是在午夜十二点整进行，这项仪式称做“煨桑”。

煨桑（BSANGGTONBA）是祭祀和燃烧神香的意思。在藏传佛教地区，初一或十五一些重要日子的清晨，人们上山燃烧柏树叶，并把糌粑、青稞等抛向火堆敬神。没有山的地方，仪式是在藏式平坦的屋顶上进行。首先在屋内佛龕前点上三盏佛灯，然后走上屋顶。藏式屋顶是平的，人们认为屋顶平时少有人践踏，较为清洁，并有煨桑的专用场所（店主同样是在“香巴拉”餐馆平顶上煨桑）。煨桑时只有男人可以上房，女人只在下面屋内磕头。顺便提及，青海来的几位藏族姑娘都能熟练念经。

年终举行煨桑之时，就把供品扔在屋顶上，而在“香巴拉”店主的家乡，一般是把供品扔在山坡上。过年时，佛龕前摆着水果、面食和肉食。这些供品必须新鲜，或是第一锅煮的以及人未动用过的。供品不包括酒，人们只是在饮酒时用手指沾酒向天空弹一下，表示敬神之意。上述仪式只有本店的人参加。

有如此浓厚的宗教气氛（其实上述仪式已化简）的餐馆，在北京这一政治中心的确很少，然而也只有在新疆街才容易存在。由于他们是以商业经营为主要考虑，宗教信仰理念的和仪式的庄重性，主要是对店主店员。他们供佛像外，只放置地区性活佛的照片，既看不到达赖像，也看不见班禅像。小姐平日穿着漂亮的藏式长袍接待客人，动作和缓，态度温存。在她们的脸上还看不到那种商业化的狡黠神情。我想向她要几张佛龕上供的风马，问她：

“可以带走吗？”

“可以。”

“谢谢。”

“记住不要踩。他会带给你财富。”

“是。”

我们每次都在内厅的佛像前就餐，都能安静地体会藏传佛教带给俗世的一个小小空间的祥和气氛和新的思考。

的确，开张不久的“香巴拉”以其营造的藏式家庭气氛取胜。厅内多有佛事象征物，家族保护神处在十分重要的位置上。在厅内还可看到妇女缠头用的装饰物，这在寺院是不可能出现的。对客人来讲，“香巴拉”首先提供的是“家”的气氛，这是它吸引人前来进餐的重要人文环境。

什么是西藏菜？藏族牧民平日吃的喝的和藏族餐馆有什么差别和关联？

尼玛小姐先端上酥油茶。人们以为酥油茶是将酥油放进茶水制成，其实是要把酥油“打”进茶水里。本来是把茯茶或红茶放进木桶，加少量酥油，用一根木棍搅拌打成。“香巴拉”则是用电动搅拌，酥油茶调得更匀。然而老板知道味道稍淡对北京人更适合，这刚好和商业成本的原则合拍！

第二道端上的是糖酥人参果。细小咖啡色的人参果实际上是多年生草本蕨麻的根，也许因形状起伏被描绘成人形。《西游记》的描写更具神奇色彩：“那叶儿似芭蕉模样，直上去有千余尺高，根下有七八丈围圆……往上一看，只见向南的枝上，露出一个人参果，真个像孩儿一般……手脚乱动，点头晃脑。”吴承恩真是把人参果写得活灵活现了。我们咬开外皮，里面果肉雪白，略有菱角的味道。香酥人参果略有甜味，汉晋时传入中原的几片香菜（芫荽或胡荽）（王仁湘，1994：50）撒在上面。实际上在藏区人参果可没有酥油、奶茶那样平常，以生长特点、季节等因素看，人参果并不容易获得。以前，人参果只在贵族的食谱之中，而到今天，一般牧民也可以把人参果当作难得的菜肴和小吃。所以，“香巴拉”餐厅的贡献是把这种植物的稀有性、贵族性和传奇性带到北京的餐桌上，意在开始确立西藏菜肴的正宗内涵。照藏俗，向客人献“酥油茶”和“人参果”米饭，是重要的礼节之一，这道菜当不可缺少。

尼玛小姐端上的一个小盘子里，有一块方形的咖啡色杂以白色的食品，上面用模子印上了字。这一佛化食品原来是糌粑，由青稞面、酥油和奶渣混成。贾思勰《齐民要术》已谈到青稞这种耐寒和早熟的作物，西藏人正是把青稞炒熟磨成面食用。清代《植物名实图考》也载有用青稞谷实“炒而舂面入酥为糌粑”，现代西藏人仍加酥油和捏成小团吃。“香巴拉”的青稞也是加酥油和水，手工制成。但放在盘子里糕状的糌粑及放在一旁的小刀，是暗示顾客应切割而食。我们的确用小刀把糌粑切成小方块分食（就好像北京小吃豌豆黄那样），发现里面混有“曲拉”（干奶酪）。一起进餐的藏族朋友觉得味道太淡了，我倒觉得不错，刚好合适呀！藏族老板说，自己吃也有不加酪干的时候。手拌与手捏的藏族糌粑如今被捷足先登的“香巴拉”老板重塑定型，外来人吃“香巴拉”的糌粑以后，他们就会觉得或者会告诉朋友，这就是藏族人平日的主食，一种“方形”的优雅的美食！

有一道主菜是“手抓肉”。藏族牧区的做法是将大块的羊肉放在锅里煮，稍加或不加盐，熟了以后人人刀切手执而食，有时渗出的血水流在小刀上，这才是牧区的传统风格。“香巴拉”从内蒙古买来羊只，偶然也从青海调来。为了适应北方人，该餐厅的手抓肉放盐和花椒（花椒是北京人最常用的佐料之一）去膻味，而藏族牧区则很少使用花椒。两把小刀暗示顾客要自己切



肉,然后分食,而不是客人每人一把小刀。已经切碎的肉块不用手抓手撕,只须用筷子即可;“香巴拉”的筷、碟摆法实际是提示北京的顾客不一定用“手抓”,除非同桌的牧区藏族朋友带来一种气氛,向老板娘再要小刀,这另当别论。“香巴拉”的手抓肉块比起“新疆街”的维吾尔、回族的都大,但煮得比较软。这仍然是一种适应性的表现。然而局外人从这道菜似乎看到了藏族文化,尽管藏俗饮食文本已被重新诠释与再造;从藏区来的朋友,大概只有在“新疆街”口才能找到这样一家民间藏人餐馆,又有如此浓重的家庭与民俗气氛,足可以了却乡愁或是找寻族群认同的空间与时间。我们已数次从邻桌的藏族客人即兴合唱的民歌中体味他们的心情,有时觉得他们的声音大了一点,影响了其他客人。但我们还是注目和等待他们,直到他们安静下来转入谈话。将心比心是一个重要的出发点,如果有一天我们在西藏的一个京东肉饼店就餐会有类似的情感抒发吗?

“盖面肉”和“烩羊肉”是两道很有特色的菜。然则,这些菜和藏族有关吗?厨师说,盖面肉原是青海循化撒拉族自治县一带的菜肴。主要是女人不在家时男人应付吃饭的一种简易菜肴。男人只须把太太已经切成块的肉和汤水放在碗里,在碗上放一双筷子,再扣一张薄饼一起蒸熟,即是盖面肉。食用时只要撒碎饼泡在汤里即可。这道菜使我们联想起“羊肉泡馍”,但“香巴拉”餐厅的发明者坚持说,盖面肉和西北回族的不一樣,所以是“香巴拉”的菜。同样,“烩(烩或糊,或误写糊)羊肉”也是西北回族比较喜欢的菜。这道菜讲究羊肉肥嫩,其配菜是葱条、蒜条和染色的熟鸡蛋条,烩羊肉白(肥羊肉)、绿(葱)、红、黄(蛋染色)相间,色香味俱全。显然,“香巴拉”店主熟知现代北京人喜欢瘦肉,“白”没了,但不知为甚么连“绿”、“红”、“黄”都没了,只剩白煮瘦肉和烫面饼,也许正因为这种变化,才上了香巴拉菜单。

这两道菜的一个共同特点是实行他族群饮食文化的改变性采借,从而建立本族的新的饮食认同,其饮食认同之共识起初可能是有限的、有条件的、场景性的,而饮食认同之扩大则是一个复杂的历程。我们看到的似乎是作物与家畜(如米、面、牛、羊等)传播的文化意义之一,菜系和地方风味的不同炮制法及其可以找寻的采借与差异常常是由环境、习惯、族群认同、作为一种象征物(例如藏族包子顶上的褶只能顺时针,不像汉人包子褶的方向是随意的)以及行动意义决定的。

我们最吃惊的是“香巴拉”菜单上的鱼和鸡。老板娘的哥哥才让解释道,一些藏族人不吃鱼是因为他们实行水葬,而鱼则有可能吃尸体;另一个说法是关于佛教“放生”的说法。最近《中国西藏》还说,西藏鱼是“鲁”(龙)的化身,吃鱼不仅是杀生行为,而且会得罪水神(朗杰,1996:21)。才让先生又说,由于鸡爪趾分叉,藏传佛教认为是凶恶的动物,不喜食用。事实上,今日除了一些虔诚的信徒外,许多藏族人都吃鸡鱼。他还讲了一些藏族上层吃鱼的故事,似乎店主没有什么关于禁忌的顾虑。我们在香巴拉的菜谱上至少看到有十种以上的鸡、鱼菜肴。因此,可以说,禁忌在何种条件和场景下才可化解,实际有一个文化原则(宗教的与认知的)变通的限度问题,“新疆街”发生的食品禁忌原则被恪守与修改的两种现象提供了商业与文化协调的对比观察机会。

我们对“香巴拉”餐厅117种冷热菜肴的统计结果是,非藏式菜目有164种,而真正藏族和藏区的菜只有7种,即酥油茶、奶茶、糌粑、手抓肉、酸奶(是北京牛奶,而不是牦牛或犏牛奶)、糖酥人参果和青稞麦仁粥都是很著名的。此外,一些藏区土产如黄菇、虫草等现在也入菜,虽然这些菜在平日并不为藏族食用。其意义是,除传统藏族菜肴之外,还用来自藏区的土产做菜,于是藏式菜和藏区菜合在一起,扩大了“香巴拉”餐厅藏族食物象征主义的材料,藏族主人、

藏族客人,还有非藏族客人、人类学家则各自作出自己的诠释,理解其意义,尽管可能是不同的认知。

人们在相对自在的个体商业活动中,借助“新疆街”的多元文化社区环境展示和塑造自己的文化,一切参与者(店主、来自家乡的服务员、不同背景的客人与旁观者等)都在文化展演的过程中提供和创造新的民族菜谱——一个个书写的文本,以及从族群与宗教理念、象征意义、多元文化社区过程和商业规则的相互协调中寻找新的路径。

### 三、“毛家菜”,政治象征主义的商业采借

在“新疆街”外附近,起初有个“童心居”。几年前笔者发现这是一个卖家常菜的普通的汉人餐馆。在这一带他们首先用席篾装饰餐厅内墙,颇具乡土气息。然而这些年家常菜小馆丛生,菜单千篇一律,故这类馆经营状况平平。然而有一天,1997年7月1日,“童心居”迁至“新疆街”西口重新开业,改弦更张为“毛(泽东)家菜”,并开始加入日见多元化的“新疆街”社区。

“毛家菜”属湘菜系,女老板为什么青睐毛泽东喜欢的菜呢?女老板清楚地知道北京的餐饮业行情。以前湖南风味餐馆的业绩中常,但有一天首家“毛家菜”餐馆在北京前门开张后生意兴隆,于是引出一家家“毛家菜”餐馆诞生。毛家菜的基础是湘菜,所以原来是湘类餐馆者最容易改成“毛家菜”。

店名“童心”是29岁女店主佟馨名字的谐音,她家是魏公村的老北京住户,至于湖南,佟馨根本没有去过。佟小姐没有去过湖南,七位受雇小姐也无一来自湖南,只有6位厨房人员是从在北京的湖南籍厨师中招聘的。

“毛家菜”餐厅面积比更名前大多了,大约有70平方米。狭长的餐厅保留了苇帘装饰的乡土气息,又加上模拟小桥流水和食用鱼,摆着竹筐、农家桌椅,悬有绿竹和枫叶。厅东西两侧各有一个雅间。一个雅间门匾上有行书“橘子洲”,显然取自毛的词《沁园春·长沙》。餐厅内墙可以看到各个时期毛泽东的黑白照共13张,其中有一张毛和蒋介石同桌敬酒照,显然是1945年重庆谈判时摄。围坐在农人群众中之吸烟照,则是困难时期摄于他的家乡湖南韶山。在大厅一角还可以看到放着毛泽东著作和他的语录的竹书架,白色烧瓷半身像,和围拢着数枚毛的像章的红心图案(是“文革”中向领袖献衷心之象征意义图案)。

湖南湘潭籍的大厨以烟熏腊味、蒸菜类为主,如尖椒腊肉、红油腊兔、清蒸皖鱼等,然而只有“毛氏红烧肉”最为突出。服务员说,几乎所有客人都要点这道菜。这样,厨师必须在上午和下午提前准备好。“毛氏红烧肉”是因毛泽东爱吃红烧肉而得名。主要原料有猪肉、大蒜、红朝天椒、大料等,味鲜但油腻。上菜时,红烧肉是盛在从湘潭运来的浅陶锅里,有如毛氏菜就是从湖南菜系里生长出来那样。

此外,“韶山毛家大杂烩”、“毛氏回锅肉”、“毛家豆腐”等都是这个餐厅点题的菜。韶山冲的农家喜欢把许多东西混在一起烧,所谓大杂烩。这些热菜的原料主要有:肉丸、蔬菜、豆豉、白辣椒和鱿鱼等。家庭成员来餐馆小聚很喜欢这道菜,因为它把湖南农民家庭生活的“道具”透过一位走下神坛的政治家的引导(或曰经过店主的企划与编排),展现在我们的眼前。

“拌火焙鱼”是一种凉菜。大多为3—6厘米的小鱼干,特地从湖南运来,在火上烘烤,再拌上辣椒。剁椒是由红辣椒剁碎腌制而成;白辣椒则是把青辣椒晒干后加工而成。这两种辣椒都是从湖南运来。民间早有毛泽东嗜辣的传说,这几味小菜均奇辣无比。几位看上去四五十

岁的人边吃辣边闲聊，他们是毛家菜的常客。“我们多次来是看毛泽东的面子，这里有亲切感。”

的确，店主刻意于餐馆经营的两大要义：一是突出与毛的关系；一是保持“湖南的”乡土气息和家庭气氛。例如店主在原有湘菜名前冠以“毛家”、“毛氏”或“韶山”字样，而且的确有几个蛮喜欢的菜肴。这个从另一条街的家常餐馆断然迁址进入新疆街，并改“毛家菜”的策略显然奏效了。政治的象征主义在改革开放二十年后被借用到商业经营的谋略上去，这在先前是难以想象的。

毛终于走下神坛了，当年和“红卫兵”年龄相仿的一群人（早已为人之父母并度过了不惑之年）在经历了起初的英雄主义与理想主义、随后的磨难与怅惘之后许多年，“毛家菜”这类餐厅为其提供了一个重要的怀旧的场景。在数次巨大社会变故以后的现代中国人中间，90年代悄然兴起了普遍的怀旧之风。那些比上述群体稍大十岁左右，例如在北京展览馆（旧名苏联展览馆）附近和在莫斯科餐厅周末跳俄国集体舞和交际舞的人们，以及在城市街道清晨和黄昏大扭秧歌的老妇人（60岁以上）都带着对不同时代的怀旧感触，寻找具有不同象征符号的场景，随意地或自组织地参加歌舞与社会活动。

然而，上述各年龄群的生活经历无一不和毛的内政外交与社会运动进程相关。如果说北京的一些“知（识）青（年）餐馆”提供的菜谱在为60—70年代的军垦战士和插队青年忆苦忆旧和重新联络感情之余，也使“文革”的阴影始终伴随这些人；而“毛家菜”之落点则本质上不在“文革”，而是在人们对毛的人神关系之好奇，或试图体会一代政治家的生活方式。这里毛的“小红书”和影视图像几乎是所有“毛家菜”餐馆的共同象征物与“道具”。

场景是很重要的。打一个比方，如果我在北京请几位朋友去北海公园的仿膳吃清廷菜，而且正是在重拟清代的现场进行，那是一种什么感觉？如果我再请几位朋友去北京莫斯科餐厅领略俄式建筑浮雕并欣赏前苏联部长会议主席的厨师流落到北京留下的几道特别的菜，那又是一种什么感觉？似乎食客之同一性即在于都有对古今中外大人物的好奇心及尝试参与的心态。然而仅就中国人而言，在北海仿膳我们会带着一种未曾经历过的历史关联的感觉（如果我们不是一定要追问就餐者是满族还是汉族之类的话）；而在“莫斯科餐厅”就餐然后跳舞与欣赏《卡秋莎》的老人们也许不禁要重温中苏蜜月的情感吧。这时大概只有人类学家才会关注食品的比较文化意义。而在“毛家菜”餐厅与在仿膳不同，我们还会带着一种曾经经历和体验的历史关联的感觉。

毕竟俄国是遥远的，“含羞草沙拉”永远是中国人的配菜，而“毛氏红烧肉”曾一直是决定性的、不容置疑的主菜和神坛象征物。我们对政治家的好奇心及其生活方式的体验只有在他走下神坛之后才有可能。重要的是女老板的商业经营术和她的敏感的社会生活判断力为人们提供了一个满足好奇和忆旧情怀的场景，显然她不会诱导出一个供人凭吊的，而恰恰是远离政治伤痛的场景。她让我们都来到“韶山冲”（不是中南海）温馨的毛家宗族院落和带着乡土气的餐桌旁，在客人们带着激情频频谈话后，终于在端上红烧肉和大杂烩后安静下来，转入谈论眼前的凡人琐事。

毛政治象征主义的商业采借是纯社会文化结构研究容易忽略的部分，它不仅仅涉及象征主义的补充讨论，更涉及商业运作之动力在何种程度上可以变通传统文化的原则（意义、范畴等），这正是现代市场经济促进社会文化变迁，也为人类学做适应性更新的起点之一。“毛家菜”作为“新疆街”空间菜肴文化布阵中的一招妙棋，或者犹如地方庙会上的一出好戏，店主（导

演)、大厨和服务生(演员)、各类就餐者各就其位,各述其文本,造就了展演的整个过程。然而,“螳螂捕蝉,黄雀在后”,“新疆街”外政治的与行政的管理者与观察者(如民委、宗教局、居委会)、商业的观察者(如大厂回族自治县牛羊屠宰场以及投资者)都站在该空间的边缘内外,做积极或消极的卷入。几年前成都川菜馆移植“新疆街”打破了惟一以族属为前提的餐馆街布局;如今“毛家菜”不仅带着地方性标记,而且在大陆怀旧风中以抢眼的政治象征符号为先导推进商业行动。因此,新疆街真的多元化了,它包含着政治、商业、民族与宗教的话题,食品则是话题的主线穿插其间。

## 五、结 论

本文初步讨论了北京魏公村“新疆街”空间社会重构的历史性关联,它的必要性在于:一,餐馆业的移居族群作为社会行动者的历史意象和他们的“意义的历史”会怎样影响他们的现代。二,从元代畏兀儿人的“畏兀儿村”(魏公村)到今日维吾尔族“新疆街”的迅速多元化及其空间重构过程,说明为族群象征性地专属的部分空间,他们的食品系列文本和他们的策划与演出,同是他们认同的组成部分;因此,该空间重构过程之本质是那些依附特定空间的意义载体之重构。

率先进入“新疆街”的维族族群及其餐饮业为近二十年居住在此地的地方文人、老北京、大学师生与各色慕名者所观察和参与,从本文摘录的师生民族志片断和最近的频繁调查活动记录,表明维族的“意义的历史”及其族群凝结性鼓励他们适时成为今日商业成功的社会行动者。然而,在新疆餐饮业不景气之当下,尚须在传统维族家族主义如何在京城空间主动适应新兴的商业市场原则上重新考量,他们古今长距离的主动迁移行动经验应在和定居点积极的社会文化整合相一致,这似乎是一个矛盾所在。除了族群间生活方式的巨大差异以外,跨文化商业的成功整合不仅在于勤奋与集体努力,还在于教育与知识水准的提高,这是现代社会运转、文化协调与商业竞争过程的必要条件。

人类学发表和回馈对社区发展的研究和主张是重要的,他们“以他们对当地人民细致的认识与整体观、整合观的特色,来协助发展计划的制订”(Howard, 1993: 375)。这一段内容及其扩展的“新疆街”诸餐馆经营情况的文化比较细部,将以调查回馈和建议的方式介绍给至少两个族属的餐馆。

聪明的东乡族餐馆女老板在伊斯兰认同的大旗下暗度陈仓,成为现代商业经营过程中调动文化资源设定计策,并终达到凸显本族文化走向成功的极好个案。“香巴拉”餐厅塑造藏族正宗菜系的努力用心良苦,使店主很好地迎合了北京市民对西藏牧民生活与食品的传奇想象,并把他们接到一个带有藏传佛教标记,然而却是带着温馨牧民家庭氛围的环境里就餐,赢得了许多回头客。成为巧合的是,东乡族和“香巴拉”两个餐馆老板娘均在民族院校受过教育,这也许是人类学知识有助于社会文化分析和促进商业成功的根据之一。“毛家菜”为“新疆街”空间的社区重构增添了族群性与地方性以外的新的元素——政治象征主义,但这里的象征主义不是用来渲染意识形态的政治历程,而是作为现今商业市场谋略的组成部分之一而被借用。“新疆街”餐饮业的发展及其菜单创造与实践过程终可以透视一个街区历史、空间社会文化共存、协调、变通与冲突的本质。

参考文献：

- 北京大学历史系, 1990《北京通史》, 北京出版社。
- 冯家升、程溯洛、穆广文, 1981,《维吾尔族史料简编》(上册), 民族出版社。
- 贾敬颜, 1990,《畏吾儿村考》, 见《民族历史文化萃要》, 吉林教育出版社。
- 朗杰, 1996,《从饮食结构的变化看今日西藏人》,《中国西藏》第4期。
- 王岗, 1996,《北京通史》, 第五卷, 中国书店。
- 王仁湘, 1994,《饮食与中国文化》, 人民出版社。
- 史金波、雅森、吾守尔, 1999,《中国活字印刷的发明及早期传播》, 社会科学文献出版社。
- 王恽,《秋涧先生大全文集》(卷八八),《乌台笔补》。
- 余舜德, 1995,《空间、论述与乐趣: 夜市在台湾社会的定位》, 载黄应贵《空间、力与社会》, 中央研究院民族研究所。引自 Shields R. 1990, “The System of Pleasure; Liminality and Carnavalesque in Brighton”, *Theory, Culture & Society* 7(1).
- Gilbert A. 1988, “The New Regional Geography in English and French-speaking Countries”. *Progress in Human Geography*, 12(2).
- Hall, S. 1997, *Representation, Cultural Representations and Signifying Practices*, Introduction, SAGE Publications London.
- Howard, Michael C. 1993 *Contemporary Cultural Anthropology*, HarperCollins College Publishers.
- Johnston, R. J. 1991, *A Question of Place*. Oxford, UK and Cambridge, U. S. A; Blackwell.
- Najam, S. 1990, *Aye Tae the Fore: The Fife Miners in the 1984-85 Strike, in Interpreting the Past, Understanding the Present*, edited by S. Kendrick, P. Straw and D. McCrone, The British Sociological Association.
- Zhuang Kongshao, 1998, *The Memories of the Xinjiang Street* (video), Directed and produced by Zhuang Kongshao.
- Zunz, O. 1985 (ed.), “Reliving the Past”, *The Worlds of Social History*, Chapel Hill; University of North Carolina Press.

作者系中央民族大学教授, 博士  
责任编辑: 郭于华