

## 上海的维吾尔族饮食文化适应与变迁

古妮莎·买买提

上海大学社会学系

维吾尔族饮食文化是维吾尔族最有代表性的文化特征之一。随着全球化和城市化的进程，大量的维吾尔人迁移到上海，同时把维吾尔饮食文化也带到了上海。维吾尔传统的饮食文化离开了原来的文化环境还会保持它的原样吗？它是如何适应大都市的？文化适应与变迁一直是人类学关注的中心问题之一，本文将上海维吾尔餐馆作为考察地点，具体展示和分析维吾尔饮食文化是如何适应都市急剧变化的全球化时代。考察对象包括多元化的餐桌、本土化的菜谱、民族特色的装饰以及适应现代都市的服务。笔者认为，在全球化的冲击下，维吾尔餐饮文化并没有发生文化断裂现象，传统的维吾尔饮食文化通过融合进行着积极的文化再创造。

### **Paper Title: Changes and adaptation of the Uyghur Catering Culture In Shanghai Abstracts:**

The Uyghur Catering culture reflects Uyghur people's life with its remarkable characteristics. With globalization and urbanization, a large number of Uyghur peoples move to Shanghai. Meanwhile, they also bring Uyghur catering culture. When away from homeland, how could the Uyghur traditional Catering culture keep its original shape in different environment? How could it adapt to the urban life style in Shanghai? Cultural adaptation and cultural changes have been key issues for anthropological studies. This paper focuses on Uyghur restaurants in Shanghai, it displays changes of the Uyghur catering culture in Shanghai. The author argues how the cultural adaptation has been realized through catering localization. My investigation objects includes customers of multi-culture in the restaurants, localized menu, decorations of ethnic style, and modern service manners at the restaurants. My conclusion is that with the impact of globalization, there has not been severe cultural discontinuity in the traditional Uyghur catering culture. It is rather a positive re-creation of culture through its mix together practices.

**Key word: changes adaptation Uyghur catering culture**

维吾尔族生活在中国西部的新疆维吾尔自治区，在中国西部辽阔的土地上世代繁衍生息，世世代代以来，他们用辛勤的劳动创造了自己的文明，他们热情、好客、大方，有着特殊的饮食习惯、生产生活方式和食物制作技术，因此具有了独特的饮食文化。

维吾尔族的饮食文化丰富多样，主食主要是以面食为主，副食主要有肉类和水果，饮料主要以红茶和奶茶为主。维吾尔族的传统面食有馕、烤包子、抓饭、油塔子、拌面、炒面、曲曲尔（馄饨）、汤饭、玉米糊、面肺子等很多种，另外烤全羊、烤羊肉、羊肉串、清炖羊肉、羊蹄、大盘鸡也是维吾尔族人们招待贵客的食品，肉食主要以羊肉、牛肉、鸡肉、鱼肉为主，特别是羊肉是吃得最多的肉类。奶制品主要是牛奶、山羊奶、酸奶、奶皮子是每天的必需品。新疆还是一个瓜果之乡、新疆的水果享誉世界，维吾尔族农村家家户户都有很大的

果园生产着各种各样的水果。

维吾尔族家庭饮食强调其传统性。羊肉串是维吾尔族人最特殊的一种风味小吃，用维吾尔语叫“卡瓦普”，可以说它在全国甚至全世界的各个地方都能见到。有一句话是说：“哪里有维吾尔人，哪里就会有羊肉串”，羊肉串已经风靡全国，在各大城市都可以看见以卖羊肉串为生的维吾尔人。在新疆，羊肉串是大小餐馆必不可少的一种小吃，人们喜欢吃辣的、孜然调料多一点的羊肉串。追溯羊肉串的历史，可以说，自从人类发现火以后，就可以用火烤出各种各样的野兽吃了，维吾尔人用丰富的食物烧烤技术创造了现在所谓的烤全羊、烤羊肉等烧烤文化，烧烤文化极大的丰富了维吾尔族的饮食文化。拌面在维吾尔族的日常饮食中占据着很重要的位置，以配的炒菜的不同分为家常拌面、过油肉拌面、碎肉拌面、大盘鸡拌面等等。抓饭也称为“polo”，是维吾尔族人招待客人、过节喜庆、婚丧嫁娶必做的一种主食。馕是维吾尔人最古老、最重要的食品，每天早晨吃馕喝奶茶是维吾尔族自古以来的一种习俗。

维吾尔族很讲究饮食礼仪，是一个热情而又好客的民族，每当客人来家里做客都会受到主人的热情招待。勤俭节约、严禁浪费是维吾尔族饮食思想观念，由此产生了诸多有关饮食的禁忌，如忌用脚踩踏任何食物，不能往地上扔食物，也不能从食物上面跨过等等。维吾尔人很注重饮食卫生，注重健康饮食，《古兰经》是穆斯林一切行为的准则，因此饮食文化中的饮食习惯也要按照规则，《古兰经》的饮食禁忌也体现出健康饮食的观念，如禁止吃自死物、血液、野兽吃剩的动物等等，这些隐含着维吾尔族注重饮食卫生的思想，维吾尔族传统的饮食文化观念无不体现在这些方面。

随着改革开放，中国经济的发展，以商业餐饮为主的维吾尔族餐馆开始兴盛起来，这主要归因于人们饮食文化观念的转变和当地旅游业的发展。当然，商业餐饮是经济发展到一定程度时才出现的，商业餐饮过程中呈现的饮食文化必然是家庭饮食文化的延伸，因此商业餐饮与维吾尔族家庭饮食关系密切。从餐厅的装修风格到服务理念再到管理层面上都具有强烈的传统性，如在餐厅装修风格、装修内容及审美情趣与维吾尔族的传统生活、伊斯兰教息息相关，富有民族传统特色。伊斯兰教规定妇女不便抛头露面，因此，一般是男性在外从事餐饮业。由于受家庭饮食文化的影响，餐饮文化的结构比较单一。

随着国内外旅游业的兴起，维吾尔族独特的文化和新疆纯天然的自然风光逐渐的开始吸引越来越多的大陆游客前往遥远的大西北感受异域风情，去了解与自己完全不同的异域文化，因此、饮食文化成为了游客最想体验的文化之一，人们吃着维吾尔族传统的食物、餐厅提供馕、烤肉串、抓饭、拌面、拉条子、那仁、汤面、曲曲尔（馄饨）等等，乌鲁木齐二道桥商业餐饮文化开始逐渐兴盛起来。旅游业的发展为外界了解和认识维吾尔族提供了窗口，维吾尔族独特的文化给游客留下深刻的印象。

到了 20 世纪初，随着全球化城市化进程的加快，越来越多的维吾尔人从偏远的西部地区进入城市来谋求生存和发展，从最初的卖羊肉串、卖干果到开小餐馆。凭着维吾尔族独具特色的饮食，一些人抓住了有利的时机，同时曾经去感受过维吾尔文化的经营者也抓住了这样的机会在上海这个大都市发展了新疆餐饮业，下面我提到的几个餐厅老板可以说明这一点。因此，维吾尔族饮食文化逐渐出现在这个“彩虹都市”里，餐饮业日益多样化，为都市增添了不一样的文化气息。

上海没有出现如北京魏公村之类的“新疆街”，也没有出现维吾尔聚集的社区，因此上海的新疆餐馆分布在上海的各个区域内，包括上海郊区的松江大学城。在北京的魏公村“新疆街”现在有十几家新疆餐馆，是由 20 世纪 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、土产的人发展起来的，到 20 世纪 80 年代开始有新疆街第一家拉面馆，由于餐厅都是维吾尔族所开，而且几个同族餐馆挨在一起，因此族群标记特征凸显[1]。而在上海维吾尔族没有这样明显的特征凸显，除了餐馆外面卖羊肉串的标记外，如果不进入餐馆里

面是无法感受到那样的异域风情。

本文的田野地点分布在上海市各区的维吾尔族餐厅，或称为新疆餐厅。目前有将近70家新疆餐厅在上海（见图表），包括上海的郊区松江大学城，如，耶里夏丽餐厅、维吾尔餐厅、东方亚克西餐厅、金萨岛伊斯兰风情餐厅、西域风情餐厅、阿凡提餐厅、新疆喀什风味餐厅、塔格苏坦新疆餐厅、塔哈尔新疆餐厅、新疆玫瑰餐厅、新疆雪莲花餐厅、胡杨餐厅、刀郎餐厅、新疆塔格拉玛干餐厅、沪缘西北餐厅、阿斯曼餐厅等等。我重点关注的是具有代表性的耶里夏丽餐厅、维吾尔餐厅、金萨岛伊斯兰风情餐厅、塔哈尔新疆餐厅。

上海耶里夏丽餐厅2001年开始立足上海发展新疆风味美食，位于上海市徐汇区南丹路。品牌“耶里夏丽”的维吾尔语意思是“地球”——我们共同的家园，在这十年致力于西域美食文化的开发与传递，创立了适合大众消费的耶里夏丽新疆风情餐厅，在沪上清真餐饮品牌中独树一帜，深受人们的欢迎。餐厅内部致力于“构建快乐的学习与工作”的企业文化氛围，注重员工的培训与发展，打造专业的团队，专注于民族饮食文化的特色与创新。耶里夏丽现在沪有5家直营分店（见图表）。特别注明的是该餐厅的老板为汉族，服务员有一部分是维吾尔族。

维吾尔餐厅位于上海市宜山路280号，牌子上有很显著的名字“Uyghur restaurant”，该家餐厅在上海有一家位于陕西南路的分店，也算是一家历史比较悠久的餐厅。维吾尔餐厅致力于打造“原汁原味”的维吾尔饮食文化，不管在服务理念上还是餐厅装修上都具有明显的维吾尔文化特色。该餐厅的老板和所有的员工都来自新疆维吾尔族，这是不同于别的餐厅的一大特点。

金萨岛伊斯兰风情餐厅在徐汇区天钥桥路333号腾飞大厦2楼218（近南丹东路），餐厅位置属于上海徐汇区最繁华的商业街。金萨岛是餐厅与酒吧的完美结合，布置时尚与雅致，不仅能使顾客领略到“原汁原味”的新疆菜肴，还可以让人们品尝到数千里外的西域美食，每晚新疆维吾尔族美女和小伙子歌舞表演也是该餐厅的一大特点，该餐厅店面不大，但是人气极旺，用餐需要提前预定。也要特别注明的是该餐厅的老板为上海人，汉族。

塔哈尔新疆餐厅位于徐汇区斜土路2701路，另一家分店在闵行区，具有浓浓的新疆地域特色。餐厅的典雅古朴的格调，透出浓浓的异域气息。墙上装饰着繁复颜色的阿凡提壁挂，印花的台布，花格纹的灯饰，服务员都是新疆特色打扮。餐厅的新疆菜味道正宗，具有味重香浓的特点。有传统新疆饮食馕包肉，新疆炒面、拌面、丁丁炒面等，品种多样，烹饪精致考究，并以其独特的风味，深受顾客的青睐。该餐厅的老板为汉族。

这些餐厅总的来说不管在装修布置上，还是服务理念上都具有较大的相似性，在上海都有各自的分店，分布广、规模大，在上海新疆维吾尔餐饮业之中居于龙头位置，是上海维吾尔餐饮业的典范，以这些餐厅作为研究对象极具代表性。在田野地点我不仅仅采用了长时间的参与调查法，还与这些餐厅的老板、服务员进行了访谈，在不同的餐厅访谈到顾客，访谈的顾客包括外国人、中国人，中国人包括来自中国各个省份的人，还有维吾尔族人。

文化的适应与变迁一直是人类学所关注的中心问题之一，那么维吾尔饮食文化来到了上海是如何适应上海这样的大都市的，它是如何保持自己的传统特色，又是如何改变的，我在本文中要讨论的上海维吾尔族的饮食文化适应与变迁主要体现在两大方面：

#### 一、由单一走向多元

上海是一个容纳多元文化的大都市，我从调查中发现，上海的维吾尔族饮食文化也出现了多元化的现象，这体现在本土化的菜谱，多元化的餐桌和不同文化背景的消费群体上面。

##### 1、食物的多元化

维吾尔族饮食文化及其强调传统性，主要还是以面食和肉类为主，口味偏重，由于受到家庭饮食文化的影响，维吾尔族餐饮业的饮食结构处于单一，除了传统菜系如抓饭、馕、烤肉、拌面、馕包肉、炒面、羊排、烤羊腿、烤全羊、新疆大盘鸡等菜系以外，没有太多其

他菜系的风格出现。而在上海，新疆风味餐厅里面菜系逐渐多样化，如，新疆风味菜式的改良创造、蔬菜类菜肴的增多，汉式菜的结合，西式风格、土耳其风格、阿拉伯风格、印度风格菜式的出现，体现维吾尔饮食与西餐、中餐进行搭配结合。在坚持维吾尔饮食传统性的定位的同时，并没有排斥食物的多元化，它们一起丰富了新疆维吾尔餐厅的菜单。以下选几个有代表性的食物做一简要介绍。

从我调查中发现，很多原汁原味的食物口味有了很大的改良。如酸奶上面有果仁、葡萄干、黑芝麻，很多人去维吾尔餐厅除了感受异域风情以外，其目的就是为了喝一碗酸奶的。酸奶是这些餐厅根据上海的气候、温度，反复发酵而成，费了不少心思。酸奶很酸，很多顾客不喜欢这样的口味，所以需要根据顾客的口味另外加糖，将果仁、葡萄干、黑芝麻等混入酸奶中。但是在新疆，很少有人另外去加一些调料，大家要的就是纯纯的那种口味。耶丽夏利的新疆奶茶也是顾客必点的，有甜和咸两种，因为新疆奶茶是用鲜奶和茶调出来的，在新疆只有咸的奶茶，根据上海这里的特点，增加甜的口味奶茶，甜奶茶更符合这边消费群体的口味。抓饭是维吾尔族最传统的一种食物，抓饭都是大盘大盘的吃，上海人都喜欢比较精致的菜肴，饭量可以不大，但是做出来的菜肴看上去一定要好看，因此抓饭也有了很大的改良，如夜里夏利的特色抓饭带有西式风格又带有上海特色，抓饭很精致，量很小，旁边有几块肉并夹杂着几朵花和生白菜，还配有一点酸奶和凉拌菜。更值得一提的是维吾尔族最传统的食物“馕”，在上海馕的吃法也有了很大的改变，如吃馕的时候配带有辣酱和酸奶两种酱，这主要是迎合外国人的口味。羊排也是很受欢迎的食物，当我问到一位维吾尔族的顾客的时候，他说到羊排味道是改良的，新疆风味加上海口味，更适合上海人去尝新，而不是新疆人去过瘾。还有很多主食多多少少都有了变化，这说明了饮食也要“入乡随俗”，要随着环境的改变而改变，这样才能适应当地的环境。

再来看看新疆风味餐厅菜式的创造和发明。我在调查中发现，很多食物进行了创造发明，菜肴很新颖，很多菜肴在新疆的饮食里是根本没有的，但是在上海的新疆风味餐厅里有很多被创造出来的菜肴也深受顾客的欢迎。如金萨岛伊斯兰风情餐厅的“草原三拼”，草原三拼菜价是 38 元，是牛肉、鹿肉、马肉结合的三拼，顾客称赞肉质都很鲜嫩，口感不错，这个菜肴的创造主要是为了想体现北疆草原的民族风情，体现草原上豪爽、奔放的民族。还有一种菜肴叫“民族大团结”菜价是 38 元，颜色搭配很好看，而且是荤素搭配，里面有虾仁、玉米、豌豆、大红豆等很多东西，初次看见这个名称的菜时感觉很特别，很有中国特色，因为中国有 56 个族群，“民族大团结”充分体现了这点，还有上海是一个多族群多文化融合的都市，“民族大团结”也说明了这点。“丰收大盘鸡”这个菜肴也很新颖也很有特色，一般的新疆大盘鸡是鸡肉和土豆的结合，可是“丰收大盘鸡”不仅仅有鸡肉和土豆，里面还有玉米块，各种绿菜，秋天是新疆农民丰收的季节，这道菜体现了南疆勤劳的劳动人民。这就像巫达教授所介绍的“彝族风味菜”，在族群互动的作用下，甘洛县出现了以彝族菜式为蓝本，按汉族菜式制作方式创造的彝族风味菜，“彝族风味菜”是一种结合了彝汉两种菜式的混合体[2]。

还有很多很多菜肴，如，西北鹿角菜 16 元，也是野菜的一种，顾客说口感比较脆爽，很好吃；小羊爱上菜 28 元，羊肉和蔬菜搭配的组合，口感和色味都很好，羊肉鲜嫩、蔬菜鲜美；火焰山烤羊腰 48 元，顾客说羊腰口感很细腻也没有一点膻味，还配了香脆的薯条和小巧的鹌鹑蛋，都很好吃；花菜干爆牛肚 38 元，顾客反映颜色虽然不怎么样，但是牛肚很嫩很鲜美，花菜干也有特色，味道很好；福海野生九道黑 198 元，背上有九道黑纹，很细长的一种鱼，从新疆福海县空运过来的，肉质紧致鲜美；金牌果木烤羊排 158 元，装盘很漂亮，羊排色泽也很诱人；西兰花野木耳 26 元，野木耳很脆，顾客说味道比较入味，口感不错；

天山雪莲煲乌鸡 198 元，顾客反映是一个绝对滋补的汤，里面的食材可以说都是用药材一起熬出来的，不光是有雪莲和乌鸡，还有人参、枸杞、山药等一起炖制的汤，喝上一口，感觉鲜美无比，当然还带着微微的一丝苦味，很不错。还有阿魏菇炒牛柳、蓝莓山药等等菜肴。这些菜肴都是经过店主精心的制作，很新颖，创造和发明使这些菜肴结合了新疆的特色和现代都市的特色。陈志明教授在介绍马来西亚马六甲“峇峇菜式”时认为，“峇峇菜式”作为一种特色菜式，是文化的生产，是结合了华人文化和地方本土文化的知识制作出来的[3]。那么这些被创造和发明的菜式也正是结合了维吾尔文化和地方本土文化的知识制作出来的。

除了经过改良过的和创造出的菜肴以外，我还发现了很多代表中国区域特色的菜式和带有西式风格的菜肴。如椒麻鸡，“椒麻”既是川菜中主要的一种烹调方法，也是一种味型，它是用花椒粉、细盐、麻油、酱油、香醋、糖、葱、姜等调料烹制菜肴，成菜香味浓厚，麻辣可口。金萨岛“大漠椒麻鸡”也是招牌菜，食客必点。还有一些东北菜、湘菜、还有代表南方特色的鱼肉和虾，我发现有一道菜叫“博湖银鱼”，菜价是 22 元，顾客说银鱼的味道很好，比较鲜美，是南方特色的菜。还有很多菜式比较符合上海人的饮食观点，如青瓜拌牛肉，薄薄一片肉，装盘的菜式很精致。较有西式风格的菜肴有牛排、木瓜酸奶色拉、清炒荷兰豆等等。还有一些代表国家的菜肴，如、铁板咖喱虾、土耳其土豆片、阿拉伯风味菜等等。

在一个多族群多文化的环境里，文化的涵化与变迁是一种必然[4]。上海是中国的经济中心，是一个汇聚了多种族群和文化的都市，饮食文化充分体现了这个“彩虹都市”的多元文化特色，餐饮种类可以说是一应俱全，法式大餐、德式大餐、日本料理、印度咖喱、印尼沙嗲、墨西哥卷饼……现在在上海，要吃到世界上任何一个国家的菜肴大概绝非难事。再到国内的以地域为特色的湘菜、川菜、粤菜、东北特色、云南苗家、兰州拉面等等也能在上海的任何一个地方找到。经过采访老板告诉我，在十几年前，上海只有几家新疆维吾尔餐厅的时候，大家对维吾尔餐厅都很好奇，所以都会去品尝一下原汁原味的维吾尔饮食，但是现在上海的各种餐馆多了，如果新疆餐厅菜的口味单一，质量不改变的话肯定不会有很好的发展。在这样多元文化容纳的大都市里，可见维吾尔饮食也已经从单一的饮食结构走向了多元化之路，根据不同人群的口味进行改良、创造、吸收、引进，不同族群的饮食文化已经融合在了上海的新疆维吾尔风味餐厅里。新疆餐厅族属文化特性本来就有吸引力，但不能固守和封闭，这是族群饮食文化传统型、精致型与创新的竞争[5]。

## 2、族群多元化

随着全球化城市化进程的加快，上海已经成为了诸多国家、不同的族群进行商务、工作、学习、打工的首要选择基地。这在上海的新疆餐厅里面可以体现，当我走进餐厅的时候发现这里有着不同文化背景的群体，他们说着不同的语言，有着不同的肤色。根据我在新疆多年生活的经历和观察得知，新疆的维吾尔餐厅面对的消费群体主要还是维吾尔族，其他的一小部分是哈萨克族、汉族、蒙古族等等，但是在上海的新疆餐厅消费的群体已经国家化，不局限在维吾尔族了。

通过采访阿尔及利亚的一个留学生告诉我，他在上海经常会去新疆餐厅吃饭，最重要的是因为宗教的原因，上海的穆斯林餐厅不多，因此维吾尔餐厅是他首选的地方，还有一个原因是她喜欢维吾尔餐厅的食物，尤其是抓饭、馕、羊肉串是他最喜欢吃的食物。

来自中东的在上海工作的一位先生告诉我，他在上海饮食方面很不习惯，也是因为宗教的原因不方便在外面吃东西，因此他会经常去这些餐厅吃饭。

来自土耳其的一桌子留学生告诉我，上海的这些维吾尔餐厅也是他们经常会光顾的地方，平时节假日、朋友们聚会他们都会选择来新疆维吾尔餐厅，在土耳其维吾尔族占了很大的比例，也有很多维吾尔族在土耳其开餐馆，再加上两个族群在文化上的相似性，因此他们会经常选择来这里就餐。

我的一个法国留学生朋友也喜欢来新疆餐厅吃饭，她告诉我新疆餐厅的饮食是她来中国

发现的最好吃的一种食物，她感觉很新颖，而且她对维吾尔族文化很感兴趣，因为学校离市区远，她每一两个月都会专门跑新疆餐厅好好吃一顿，感受一下维吾尔族文化。

采访到的很多汉族顾客普遍都认为，他们经常来新疆餐厅是因为很喜欢这里传统的维吾尔族饮食，也喜欢维吾尔族文化，还有一部分人认为他们喜欢新疆，喜欢维吾尔文化，来上海的新疆餐厅主要是想体验那种异域风情的感觉。

笔者在上海生活了六年，每年的节假日学校的维吾尔族同胞们也会组织去上海的新疆维吾尔餐厅聚餐，尤其是每年的两大宗教节日，在节日当天大家一起去做完节日仪式之后共同进餐，我们在那里吃着家乡风味的食物，大家说着自己的语言，在那里才能感受到节日的气氛。饮食文化是一种文化的重要象征符号，维吾尔族饮食文化的显著特征体现了该族群独特的文化，在上海这样一个多族群的大都市里，饮食文化往往成为了维吾尔族文化的识别符号，这也成为了维吾尔族自我认同的一种标志。

在我采访到的一位在上海工作的维吾尔族顾客说到：他来餐厅大多数时候不是因为吃，因为很多主食已经变了味道，没有在家乡的那么正宗，很多菜式也不是他喜欢的，大多数时候来餐厅的目的是与朋友见面或者节假日上海的维吾尔族同胞们聚会，他说就是因为有了这些新疆餐厅，我们很多同胞才能聚集在这里，这里是聚会的最佳场所，这样可以加深同胞们彼此之间的感情，因为平时大家工作忙，很难聚集在一起，只有趁着吃饭时间或者过节为目的才能组织一些聚会。从这里我们可以看到，新疆餐厅逐渐成为了在上海居住、工作或者学习的维吾尔族群体社会网络的聚焦点。对于上海的维吾尔族人来讲，对新疆餐厅的喜爱蕴含着族群和文化认同。

族群多元化在餐桌上体现的很明显了。维吾尔族喜欢新疆餐厅主要是因为他们可以透过新疆饮食文化来表达族群和文化认同，而不仅仅是冲着食物来的；而外国人喜爱新疆餐厅主要是宗教的原因，都是穆斯林，通过清真饮食来表述对宗教的认同；而汉族顾客喜爱新疆餐厅是冲着维吾尔族特色的饮食来的，还有一部份人到新疆餐厅是想领略一下浓郁的维吾尔文化气氛。

## 二、由传统走向现代

维吾尔族是一个传统的民族，受传统文化的影响，餐饮文化也逐渐形成了自己独特的传统性。在全球化的影响下，上海的维吾尔餐饮文化逐渐从传统走向了现代，使其能更好的适应大都市文化多元的环境。

### 1、装修风格方面：

上海的新疆餐厅在装修风格上显得很特别，它既保持了浓郁的异域风情，又带有现代餐厅的时尚与雅致。如，金萨岛伊斯兰风情是餐厅与酒吧的完美结合，店内装潢颇具西域风情，层层叠叠的帷幔和色彩鲜艳的地板，冬不拉和胡琴供在小龛里，开着热烈红花的毛毯挂在墙壁上，阵阵扑鼻的羊肉香传来，是豪爽大气的西域风格，里面又带着华美神秘的妖娆。进门就有服务员迎接，餐厅环境布置的十分华美，感觉有点金碧辉煌，临街落地窗的花纹装饰很漂亮，墙上的装饰画、吊灯等布置都感觉很精致与漂亮，有位顾客说到：“和我想象的新疆餐厅环境不同，这里的装修风格感觉很好，很有西域特色又很时尚并且雅致”。卡塔尔新疆餐厅里面的装修风格也很具有维吾尔文化特色，店内装饰很漂亮，桌椅、台布、餐垫，处处精致，墙上还挂着些袖珍版的乐器，里面包厢式的雅座也很有浪漫气息，多数都是情侣们在此进餐。不同风格的餐厅营造不同的文化特色，在上海这样的大都市里，一方面要考虑到本地人的消费特点和习惯爱好，另一方面要考虑到某一消费群体的接受程度，在设计和装饰上不能背离现代餐饮的发展方向。在体现族群传统文化特色的同时，也要适当反映文化的时尚，做到雅俗共赏，耐人寻味。上海的新疆维吾尔餐厅做到了传统与现代的完美结合，为不同的消费群体营造更好的就餐环境。

## 2、服务理念方面：

维吾尔族是一个能歌善舞的民族，以多姿多彩的歌舞和众多的乐器驰名中外。在上海，人们对就餐环境的要求越来越高。餐饮空间已成为人们休闲、享受、交往的场所，其精神需求功能已上升为主要的功能，人们要求环境幽雅舒适，有文化品位，有个性特色，情调惬意，使人从中获得精神享受[6]。因此上海的新疆维吾尔餐厅提供了舞蹈表演这项服务，晚上有传统的维吾尔舞蹈表演，还有阿拉伯肚皮舞、土耳其舞、印度舞、还有西域歌手现场伴奏演唱，在就餐的同时会让人感觉别有一番风味。每跳一个舞蹈以后会休息一会，然后再跳另外一种舞蹈，每种舞蹈也会换不同的服饰，最后还会邀请顾客一起参与跳舞。餐厅里的大多数顾客对舞蹈表演有很高的兴致，有些人还单纯是冲着舞蹈表演去就餐。顾客不仅仅是在享受舞蹈表演的乐趣，他们更多的是通过舞蹈去了解不同的文化。

为了适应都市的现代服务要求，餐厅突破了传统的模式，将用餐与其他活动结合起来，产生了一种全新的服务理念。餐厅自己发展出一套有趣的，不代表维吾尔族文化，但又有其带有维吾尔文化特色的仪式行为。如，耶丽夏利新疆餐厅增加了一项服务，即生日祝福。过生日者的家人或者朋友会提前告诉餐厅服务人员，到了预订的时间段餐厅所有的灯突然熄灭，接着一段美妙的生日祝福歌曲响起，这时有很多服务员拿着一个蛋糕敲着鼓很热情的围在寿星旁边集体送上贺词并送上一顶维吾尔族小花帽作为礼物，气氛很热闹。我去耶丽夏利那天正好有很多人过生日，餐厅里面不断响起生日祝福歌曲。有一位顾客告诉我，他们很喜欢餐厅的这项服务，感觉很温暖，还可以得到很珍贵的生日礼物，因此他们周围的很多人喜欢来这里祝贺生日。耶丽夏利的这项服务很有创新性，它将美食融合于多种文化形式为一体，结合娱乐等多种手段，发展出自己的一套有情趣的仪式营造独特的餐饮氛围。这不仅能扩大餐饮的社会影响带来良好的效益，也增加了饮食的文化含量。这是现代都市人们对精神文化的一种追求。传统风味、地域特色、人文环境、异域风情、现代都市服务的显著特色深受人们欢迎。耶里夏丽餐饮品牌今年它还推出了满足时尚健康生活理念与高品位消费需求的耶里夏丽西域风情餐厅，“忠于原味”的经营理念始终未变，不但带来了“原汁原味”的西域特色美食，更将西域风情融入到现代饮食生活当中。

餐厅还采用采用了现代餐饮服务程序：引领顾客，安排就座——斟茶送水，接收点菜——传递订单，端饮料——上菜服务——就餐服务——结账收款——清理台面。这种服务程序比维吾尔传统餐饮服务规范和制度化。

上海的新疆维吾尔餐饮业通过不断的适应都市环境，以独特的异域风情和现代的服务理念吸引了大量的顾客，就餐需要提前预定，甚至排队要到好几个小时。很多人都认为，这里是家庭聚会，情侣约会，商务洽谈，朋友聚会，庆祝生日的好地方。这说明上海的维吾尔餐厅不是传统意义上的只是为了就餐而去的，它是现代都市人们生活的一种体现。更有趣的是这里有不同层次的、不同年龄段的群体就餐，据我采访得知，有企业老板、白领阶层、还有平民，有学生；有小孩，年轻人，老年人；这里为人们的交往提供了很好的社会空间，这里逐渐成为了不同族群的聚会场所。

在服务管理方面，上海的新疆维吾尔餐厅确实走了一条现代都市的服务理念。尤其是北京、上海、广州等地，新疆民族特色餐饮店都在100家以上，而且大多生意兴隆，利润可观。连锁化、规模化经营逐渐成为餐饮行业发展的主流。近几年在对传统餐饮业的改革、创新、提升中，新疆餐饮业正向着连锁化、规模化迈进，向连锁、配送、网络、集团管理与经营一体化推进[7]。

## 五、结语

在这个全球化的时代，各种文化之间的传播速度越来越快，传播的内容广度也越来越宽泛。任何一个民族都不可能独立于他民族而存在。每一种文化对他民族来说，都是异质的。在这一交流过程中，对异质文化的不同态度往往产生不同的结果。有的民族完全失去了自身民族文化的特征；有的民族则采取封闭态度，固守于自身文化的藩篱中[8]。维吾尔族是一个具有独特文化的民族，同样要面对这些问题。饮食文化是维吾尔族文化的重要组成部分，作为现代大都市维吾尔餐饮文化先锋代表的这些餐厅如何看待这一问题，并在此基础上作出积极的调适的。

本文主要是想通过介绍维吾尔饮食在上海的一些情况来阐述维吾尔饮食文化的适应与变迁。我认为，维吾尔饮食文化没有出现文化断裂的现象，它在保持原有传统特色的基础上，通过不断的调试来适应文化多元化的大都市。

现今在上海，维吾尔族饮食文化在发展中吸收了其他民族的饮食特点，已经适应了当地的社会文化环境，饮食结构变的更加多样化，这极大地丰富了中华民族的饮食文化。上海新疆维吾尔餐厅的现代都市服务理念，能让消费者在这独特的文化氛围中，领略到维吾尔族人民特有的传统饮食习俗和文化。餐厅服务员身上的特色服饰都在向消费者传递一种民族风情与文化，吃着美食、听着音乐、看着歌舞、品着文化，在这生活节奏如此之快的大都市让人感受到彻底的放松。维吾尔族饮食文化的这种现代服务理念吸引着国内外顾客，这必将会引领着维吾尔餐饮业进入国内外市场，促进各民族文化交流的重要力量。

而且维吾尔族饮食文化成为了大都市维吾尔族文化认同和身份认同的重要象征标志之一，可见这种特殊的饮食文化促使分散各处的维吾尔族人们形成群体认同感和族群凝聚力。维吾尔族饮食文化五彩斑斓，内涵丰富。如果想要了解一个族群，饮食文化研究也是一条重要的途径，从饮食文化的深入研究，可以使我们更好地了解这个族群。

## 参考文献：

- 【1】 庄孔韶：北京“新疆街”食品文化的时空过程，社会学研究，2000年，第6期
- 【2】 【4】 巫达：《社会变迁与文化认同——凉山彝族的个案研究》，学林出版社，2008年。
- 【3】 Tan Chee-Beng: “Chinese migration, localization and the production of culture”, Chinese Overseas: Comparative Cultural Issues. Hong Kong: Hong Kong University press, 2004, p87.
- 【5】 【6】 【8】 陈荣：《民族学视角下的维吾尔餐饮文化》，新疆师范大学硕士论文，2008年。
- 【7】 阿丽同古丽：浅析新疆民族餐饮业的发展，产业经济，2008年（01）