



從伊朗菜 初體驗中亞文化

作者：以琳團契差傳關注小隊

因應教會今年度的主題和差傳年會的主題，成年科以琳團契成立了「差傳關注小隊」，小組內幾位差傳「新鮮人」希望多一點認識中亞國家，決定以淺嘗中亞的伊朗美食為起點。我們選擇伊朗菜，是因為香港的中亞菜餐廳不多，認識的多是清真食肆，這反映中亞地區文化在香港不太普及，而當大家收到波斯菜的資訊時均躍躍欲試。（後來得知原來這餐廳開始經營時很不容易，概因文化方面有很大的差異。然而幾年後的今天，就算面對疫情，生意也總算平穩。）

非一般的食後感

沒想過飲食文化原來在伊朗（昔日的波斯）佔據著這麼重要的位置，而且烹調和用料都極其細緻，其講究程度，並不亞於法國菜。我們這些新鮮人初去體驗，有兩方面感受到他們的細緻，一是味道講求「平衡」，甜和酸的配搭剛剛好，入口即有一種舒服和清新的感覺；二是食材的配搭講求「清涼」和「暖胃」，這和中國的飲食養生理念很吻合！

我們點了一份 Mixed Koobideh with Rice（烤肉拼盤跟飯），由於加了新鮮的香草和調味料，所以味道很好。當中我們看見麵包和印度的 Nann Bread 極相似；也用了我們中國人必吃的米飯，只是他們的米是長條形的，很獨特。不講不知，原來伊朗菜最著名的番紅花（Saffron）是全世界最貴重的香料，要用 14,000 個柱頭（Stigma）

才能生產一安士（28 克）！可見他們對飲食極有要求。店主說伊朗菜令他最感自豪的地方，就是番紅花的靈活運用。總體而言，伊朗菜給我們的感覺是較為內斂的，需要用心慢慢地感受，特別是他們對飲食的認真和講究。

招待與音樂

從外表上看，我們猜店員應該是中亞人，招待很細心，我們差不多齊人時，他們就端上開水，還提供暖水選擇；到我們點了食物，他們又擔心我們點的份量太少，不足夠我們一行六人享用。他們的招待讓我感到很貼心，很後悔沒有機會和他們交談，就當作給自己藉口下次再去體驗吧！

餐廳一直播放著中亞地區的音樂，我感到鮮明的節奏，與中東的音樂有很多相似的地方。音樂中不時夾雜著弦樂，所用樂器可能是波斯古典與民俗音樂中經常使用的四弦卡曼恰（Kamancha），其外形有點像中國的板胡。其實中國的樂器如嗩吶、琵琶都是從俄羅斯、阿拉伯一帶傳入的，現在已成為中國音樂中不可缺少的樂器。

波斯風格的裝飾

餐廳的裝飾瀰漫著波斯文化色彩，櫃面有一個很高大的熱水瓶，瓶身佈滿不同圖案的雕刻，十分典雅。瓶身還有實用的手環，方便人移動巨大的水瓶，最頂部還有個別緻的茶壺，吸引了我到網上查閱，原來它叫 Samovar（茶炊），是中東茶藝文化的表徵！

餐廳的一面牆以不同顏色大小的魚形木刻作裝飾，在我腦海中不期然浮現起昔日主耶穌呼召作漁夫的跟從祂，並能得人如得魚一樣；另外又想起一首兒童詩歌：「無論紅黃黑白棕，都是耶穌心寶貝，耶穌喜愛世上所有小孩。」是的，主的愛無分疆界。

後記

我們是於齋戒月期間到這餐廳用膳，對員工來說，要邊空著肚子邊預備美食，相信並不容易。齋戒月令我回想我們因信主耶穌便蒙赦罪得潔淨，得稱為義；由內心認罪悔改到領受使命傳揚福音，因內而外延伸主愛。求聖靈引導我們這群差傳新鮮人，於踏進新領域學習關懷差傳時，開我們的眼睛，體察主的心懷！

