



传承与创新 从一颗牛肉煎包开始

■记者 张维维/摄

一天2000多只牛肉煎包,100多只三黄鸡……位于杨浦区平凉路上的一心斋牛肉煎包是“热门货”,售卖窗口前每天都排着长长的队伍。其实,一心斋的清真菜点制作技艺属于上海市非物质文化遗产项目,以牛肉煎包制作为代表。

面粉要用鲜酵母前夜开始发酵,牛肉则使用符合伊斯兰习俗宰杀的黄牛腿肉,不能用绞肉机,要用刀剁成肉糜,同时加入特制配方的佐料拌匀。一心斋的“当家人”马旺林告诉记者,牛肉煎包不但用料非常考究,而且包、煎的过程考验手上技术,要注意和面均匀,馅料居中且需封口裹严。达到适当油温后入锅,匀火煎制,先移动后翻身,至包底成金黄色,微火焖熟后再起锅。

说起来容易,做起来却难,如今店内制作菜点的厨师都是马旺林手把手教出来的。一心斋的发展走过近百年的历史,早在1913年,一心斋现任总经理马旺林的祖父马业盛先生在山东省曹县创立“马记清真饮食摊”,当时曹县地区回民聚居,马老先生就一心钻研清真菜点的制作技艺。

1938年前后,为避战乱和灾荒,马业盛携儿子马兴邦辗转至江苏镇江继续设摊经营,直至上世纪四十年代末,马兴邦与马旺林来到上海,在杨浦重开马记清真饮食店,使得马业盛言传身教的清真菜点制作技艺在上海杨浦落地生根。

散居在南方和沿海地区回族的清真菜,口味清淡,以牛、羊肉、海河水鲜、禽类为原料。社会关注度较小、食材和受众有限,在日趋激烈的市场竞争中,餐厅的生存与发展存在一定局限性,受上述多种因素影响,清真菜点的新品开发也举步维艰。

1976年,马旺林担任双杨清真的经理后,刻苦钻研,经常组织厨师交流,听取用餐者的意见,餐厅的清真菜肴逐渐融入了上海地区消费者的



口味。上世纪九十年代初,马旺林调任上海一心斋清真饮食店任经理后,坚持传统与创新融合,一心斋的牛肉煎包和三黄鸡以其独特的配方及制作技艺,赢得了众多上海食客的追捧。

马旺林介绍说,一心斋三黄鸡的原材料由固定的清真食品供货点特供,从清洗到下锅的水温,再到起锅入冷

水的时间,都有讲究。一心斋牛肉煎包售价为每个3.5元。说到价格,马旺林表示,一心斋不会把利益放在最前面,还是想让食客们吃得开心、满意。马旺林说:“我从业快六十年了,很多事情想做不动了,还好自己的儿子也学到了一些手艺,希望这门技艺能很好地传下去。”

