

五十年前南通特色名牌回民饭店开张

□安铁生

今年是南通清真寺建寺100周年,也是南通名牌清真回民饭店开张50年。虽然回民饭店在2002年停业,但在这30年中,其伊斯兰风味的特色点心佳肴,至今为南通市民津津乐道。

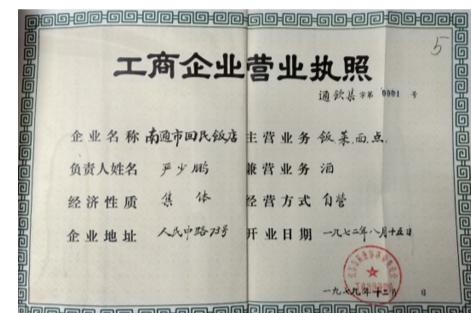
1

在“清真兰州牛肉拉面店”遍布全国的当今,许多南通人以为这就是回族清真饮食的代表,其实这仅是其中的一小部分。回族饮食博大精深、五花八门,独具西北风味情调,不但回族同胞青睐,也广受汉族等多民族人民的喜爱,而且“清真兰州牛肉拉面店”还在海外几十个国家受到欢迎。许多南通人知道,南京、镇江、扬州的回民很多,其清真饭店和清真食品品种多样且颇有名,南京的“马祥兴”“绿柳居”等,民国时孙中山、蒋介石、宋美龄、于右任、李宗仁、白崇禧、孔祥熙、邵力子等,现代的赵朴初、齐白石、梅葆玖等均多次光临惠顾,并题店名、写书法赞扬。且其生意兴旺,至今红火,真乃“事事遂人愿,回回馐馔香”。2019年3月,我与几位回民老友一同慕名到南京四家大清真饭店一一去品尝,满意而归,确实有特色、多滋味。不由想起我们南通也曾有过“回民饭店”,也曾红火了30年,深受南通市民的广泛欢迎。

南通回民饭店创立于1972年,还是“文革”之中,那时南通地区(一市六县)的回民总共只有两三百人(1990年496人《南通民族宗教志》),如此非常时期、如此少的回民,为什么要开一家回民饭店呢?原因是饮食习惯不同。因为回民认为猪是肮脏不洁之物,而他们以牛羊肉为主要荤食。过去不少老南通认为羊肉膻味重,不大习惯,如我母亲就从来不食羊肉。而回民认为羊肉为大鲜大美之物;还有南通滨江临海,海鱼及贝壳类吃得较多,回民不吃无鳞带鱼及文蛤、竹蛏、蟹等有壳的(现在有所改变)等等。后来成为全国劳模的李从福先生,1965年从上海华东化工学院(现华东理工大学)毕业,是分配到南通大成玻璃厂的第一个大学生,是该厂向上级申请多年才得到的“高学历”者。身为回民的他不能吃工厂食堂的菜,于是想方设法才搭伙于南通市多届人大代表和政协委员的李凤麟女士负责的、仓巷口的“高庄馒头店”。而其他单位也有回民,也反映过这难办的饮食习俗问题。“高庄馒头店”解决一两个人好办,分散面广且多的回民靠搭伙是解决不了的。出于对少数民族习俗的尊重,在李凤麟等人提议下,市饮食服务公司打出报告,得到当时“南通市革委会工商行政管理局”的批准,终于在1972年8月15日,于人民中路73号开业,负责人是严少鹏(见《营业执照》)。该店虽然门面朝北,但东隔壁是稻香村食品商店,西隔壁是纺织品站的“地产门市部”,对面是家具商店等,市口很不错,加之面积蛮大,有100多平方米。更主要的是在物资匮乏的年代,像家具商店有特供木材制作结婚用床橱柜一样,当时的市革会及统战部门特批了量较大的牛羊肉、鱼蛋油供给,虽然该店属于集体所有制,不能与中华园、南通饭店等国营的相比,但饶有清真特色风味的回民饭店顺利开张了。



原和平桥东的“和平食堂”曾改造为民族饭店。



2

当年的回民饭店有哪些好吃的菜肴呢?我特地采访了1973年进入回民饭店的汪明星厨师。他刚来店时第一份工作是煮羊肉,这些全是去皮的来自西北的小绵羊肉,这是符合伊斯兰教规定的,显然是统战部门特从外地调拨供给的,有时一下子集中到货,绵羊肉堆了近一间小屋、高度叠到近屋顶,而当时南通市场上是买不到的。绵羊肉带有独特的膻腥味,这种膻腥味会影响羊肉的食用口感,于是加萝卜焯水可以去除羊肉中一部分的腥味,然后就是放入下有铁锅的大木桶里煮,每次可煮五只之多,再拆骨加生姜葱煮,煮熟后可冷切也可红烧。每当鲥鱼、刀鱼上市,回民饭店总是最先拿到水产公司货源,率先推出并让市民最早尝到这些江鲜。到了大黄鱼、鲳鳊鱼多时,饭店负责人就借了卡车整车地拉来,部分鲜货烹饪成醋熘黄鱼、清蒸鲳鳊鱼出售,很受吃货的欢迎。记得20世纪80年代有次发来了一条300多斤的长江“竹节鱼”(中华鲟),不论是炒鱼片还是红烧,都非常鲜美好吃,这也是其他店

没有的特色。还有回民饭店做的爆鱼、炸凤尾鱼、油爆虾都很有名。有位家住狼山的何师傅,拿手的素海参(用紫菜做的)也特别有名。

我接触到两位回民,他们现在已是古稀之人,在20世纪70年代末曾于回民饭店办过喜酒,那时饭店已迁至南大街基督教堂对面、第三医药商店北侧,门面朝东。当年每桌29元的喜宴,荤菜只用牛羊肉、鸡鸭鱼,菜肴相当丰盛,来客吃得很满意。据汪明星厨师回忆,那时都是八个冷盘加八样大菜(连汤),黄鱼肚是头菜,有整鸡、大条面鱼、鲈鱼片、香酥鸡、醋熘黄鱼、牛羊肉、油爆子虾、紫菜海参等,另有点心甜菜,那个时代荤菜多、油水足,就觉得菜肴非常好吃,回民饭店的美味菜肴让回民们特别觉得温馨。

我还有幸采访到1972年10月到回民饭店点心部的李洁华先生。那时店内有两位姓庄的师傅,一位专门手工制作刀切面,一位每天早晨6点到10点下麻油切面,他能下百碗而做到汤不浑浊、面条筋道好吃。那时

杨春林师傅夏天制作的凉拌面、冬天制作的炒面在南通市名气很大。他用的也全是手工刀切面,先要蒸,再取冷水冷却,接着用棉籽油拌和,这样才不会打饼黏在一块,另炒绿叶菜与炒面混合,加葱花、胡椒等作料,即可分盆出售了。笔者记得那阳吃过后几次,确实油汪汪、外形好看,上口也酱香油香葱香椒香沁人心脾。由于食品公司最多时每月要供应回民饭店近千斤的特批麻油,刀切面下咸淋上浓香的麻油,当然是其他店里吃不到的,好多市民对此都留有深刻印象。在点心上,牛肉包、三丁包、虾米烧卖、酥饺、烧卖、高庄馒头、咸菜馒头等,及下午的葱油芝麻大饼、牛肉锅贴也是该店在南通的独家特色,多个品种由于费工费时,现在即使花样繁多的点心店里也见不到了,很让老南通怀念。回民饭店的任麒麟师傅不但手艺高超,且从不吃不占,被评为市劳动模范。回民饭店由于清真风味独特、菜点丰富多变,故生意兴隆,借用新中国成立前南通著名的中华园菜馆的楹联“高朋满座,知味停车”来形容,完全符合。

3

有一段时间,回民饭店还在春节、国庆节前帮助做好生牛羊肉对回民的分配供应,我妻子是镇江来的回民,我也凭票去原“和平食堂”改造的回民饭店买过多次。有人说,曾任六届市人大代表及多届省政协委员的李凤麟女士是负责回民饭店的,其实不是,她管理着店内有关回族习俗的多种事务,包括杀鸡会跪地念经后动刀,对来客外带菜肴的制止,甚至拣菜、盛饭等杂事也做,另有两位回民服务员是李如珍和李祖惠。我在工商行政管理局查到当年的营业执照,最早负责人是严少鹏,1988年4月搬迁到和平桥东侧的两层楼的老“和平食堂”更名“民族饭店”,负责人是卢俊雄,其中还有王瑞生、李静心做过负责人。南通回民饭店由于上级的关心照顾,牛羊肉及鱼蛋油的特供,

生意多年来一直十分红火,《南通市志》也记录,回民饭店曾多次被市里评为南通名店。到了20世纪90年代后,物资开放走向市场化后,加之改制撤销了饮食服务公司等,回民饭店由于2002年未年检而失去营业资质,两层楼房也于城市改造中拆除,开了整整30年的、富有清真回族特色的回民饭店也消失于南通人民的视线中。