

阅读周刊

24小时读者热线
96060

现代快报

— 提 供 周 末 另 一 种 休 闲 —

本 登 与 江 苏 都 市 网 (www.js.cn) 即 时 互 动

中国老百姓30年饭桌变化



全国通用粮票 资料图片

国以民为本,民以食为天。今天,中国的老百姓感受最深的莫过于自家餐桌的变化。无论你身在都市,还是居住乡间,每天的一日三餐都能令你品味出:生活正在变得越来越美好。

粮票就是命根子

说到粮票,如今恐怕有相当一部分年轻人都不知道其为何物,但是它在许多过来人的心目中依然印象清晰,甚至还有着一段刻骨铭心的记忆。

粮票始于1955年,直至1993年才光荣“退休”,其间一直扮演着调节社会供需的杠杆角色。它作为一种有价证券,发挥着极其重要的作用。在实际生活中,一斤地方粮票大概相当于人民币两毛钱,假如去早点摊上买包子、油条等食品,如果没有粮票,就要相应地多付一些钱来抵粮票。

粮票一般不是直接发放的,城市居民需要米面的时候要凭购粮本到指定的粮店购买,粮店的工作人员会直接在粮本上根据人口定量记载购粮斤数。不过,后来随着粮食生产形势逐步好转,各地都陆续放开了这种限制,粮本上节余的粮食可以用粮票发还给居民。因此,不少家庭都多多少少地储存了一定数量的粮票。

80年代:吃得像了样

到了80年代中期,随着改

革开放的深入,老百姓的餐桌也悄然发生了变化。品种渐渐丰富,蔬菜、瓜果、蛋、禽、肉类摆上了货架,冬天也可以买到相对便宜的蔬菜,大白菜变得不再那么重要了,很多家庭开始吃随买随买。

要说变化最大的还是年夜饭,这时可比10年前丰盛多了。家住呼和浩特市刘美丽回忆说:“那时候过年,一大早先到菜市场挑一条大鲤鱼,做个整条的糖醋鱼,取‘年年有余’之意。猪肉有多种做法,或者炖盘排骨,或者蒸碗四喜丸子,敞开来吃保管够。海鲜成了那个时候的俏菜,平时吃得少,过年就当换口味,油焖大虾的香味,现在还记着。年夜饭一般有八大碗,端上来满满一大桌,一家人吃得挺高兴。”到了80年代后期,全国实施了菜篮子工程,把禽、蛋、奶、水果、蔬菜等包括在菜篮子工程里统筹解决。经过近10年的努力,才彻底解决了副食供应紧张的局面。粗粮食品逐渐从老百姓的餐桌上淡出,细粮成为餐桌上的主角。

90年代:流行下馆子

到了上个世纪90年代,经济的高速发展带来了饮食文化的革命。进餐馆尝鲜不再是遥不可及的事情,谁家喜

事,都愿意在饭店摆一桌,又省事又有面子。那时候刚时兴自助餐,很多市民都要去尝一尝。市民张存刚一想起第一次享受自助餐的经历就禁不住笑出声来:自己过生日,一家人高高兴兴地去吃自助餐,既为了饱口福,又为了庆祝生日。可是每位30元的价格实在不低,大家都想着得对得起那些钱,可是没管肚子的感受,一顿饭吃下来,全家人肚子几乎都鼓了,溜达了一大圈才消下食去。可见当时的老百姓下饭馆要的还是经济实惠。

再往后,餐饮业发生了翻天覆地的变化。从90年代中期开始,鲍鱼、海参开始出现人们面前,尤其以鲍鱼最为吸引人的眼球。那时候,呼和浩特市有一家顺风饭店,以经营粤菜、生猛海鲜为主,生意特别火。当时,老百姓主要是奔着吃海鲜去的。也就是从那时开始,全国各大菜系互相渗透,南菜北做。同时,已经从餐桌上消失的粗粮又意外地受到了食客的青睐,重新成为饭桌上的新宠。与此同时,老百姓把牛奶从特种营养品的地位摆上了普通餐桌,中国乳业于是开始高歌猛进,进入一个超常发展时期。随着生活的富裕,中餐已经难以满足人们的口味。俄罗斯西餐、法国大菜、意大利比萨、日本料



鱼票 资料图片

理、韩国烧烤、美国麦当劳等纷纷进驻,人们不出国门便能吃遍世界。

21世纪:追求健康饮食

到了21世纪初期,家庭主妇们开始寻求健康主题,对水果、蔬菜极为重视:蔬菜要吃无污染的,粮食要吃当年的,鱼虾要吃活蹦乱跳的,连花生油都要专找非转基因的。人们在市场上挑剔的目光,越来越多地落在鲜货上,而不是价格上。什么食品有营养,什么食品能抗衰老,总之,什么食品搭配有利于健康,已经成为老百姓津津乐道的话题。

如今,大超市里牛肉按部位卖,肉馅要分肥瘦,鸡蛋是纯天然的,各种奶制品琳琅满目……因为生活节奏越来越快,为了方便上班族,货架上摆满了各种半成品,荤素搭配,买回家以后炒熟即可。现在人们讲的是要吃好,吃出文化和健康。一日三餐要讲究营养搭配,肥肉最好少吃,多喝酸奶易消化吸收,鸡蛋一天不要超过1个,早晚吃点水果可抗衰老……

经济的迅速发展正逐步改变着人们的饮食习惯,由原来的饱餐型向营养型、新鲜型、简便型转变。近几年,高粱、玉米等杂粮再度走红,它反映了老百姓对杂粮中微量元素重视,对传统膳食的重新认识。与餐饮形式更加多样化的相匹配,人们对就餐环境的要求也越来越高,花园式餐饮、园林式餐饮、野外餐饮以及露天餐饮都非常受欢迎。另外,社区餐饮也有了很大发展,今后家庭送餐将成为一种新的时尚。

(李国萍 来源:决策与信息)

二两肉票

现在四十岁以下的人都没有“享受”到每人每月只吃二两肉的滋味,动辄买一个后臀尖或两个猪肘子的人想象不到二两肉是什么概念。形象点说,譬如喂猫,二两肉大约可以让一只猫饱餐一顿;至于对人,足够一个人吃一顿炸酱面了。这二两肉是凭票供给的,因此除了粮票、布票、油票、烟票以外又有肉票。

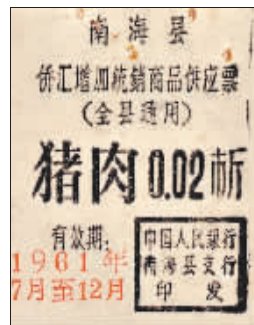
那时我们兄弟三人正是七八九岁,俗话说“半大小子,吃死老子”,终日饥肠辘辘,肉对我们的诱惑有多大可想而知。二十多年后,当我采访一个老右派时,他也谈起那段不堪回首的往事。对于失去自由的他,即使是二两肉也吃不到。他说了一句使我至今难忘的话,“那时,要是谁给我一个红焖肘子,吃完就枪毙我也干。”我的感触没有他那么深,但是动物蛋白对肠胃的诱惑是深有同感的。

为了最大限度地利用这二两肉票,母亲真是煞费苦心。不知母亲是从哪里得来的消息,在一个供应外宾的食品店里可以买到腊肉。腊肉是熏制出来的,因此就少了些水分,同样是二两,要比鲜肉更实惠。我在家里是长子,买肉的重任就理所当然地落在了我的肩上。母亲详细告诉我路怎么走,肉票一定要拿好,和售货员怎么说话,腊肉一定要肥的。依照母亲的吩咐我买了一条腊肉,肉很好很肥,薄薄的肉皮油光闪闪,肉皮上是厚厚的肥膘,肥膘上面是一层很薄的暗红色的瘦肉。闻着腊肉诱人的香味,我真恨不得咬上一口,可惜它是生的。

第二天妈妈休息,她和我切了一大块很软很软的面,又切了好多大葱,然后把腊肉切成肉丁,把葱花和肉丁用酱油搅拌均匀就成了肉馅。妈妈把面均匀分成四份,我知道那是妈妈和我及两个弟弟的,妈妈掰开一块面,把肉馅摊在上面,再把面卷起封好,然后擀成一张大饼,放上去烙,在高温下肥的腊肉在融化,流出的油滋滋作响,香气四溢。不一会,一大张肉饼便烙了出来。就这样妈妈给我们每人都烙了一张肉饼。当天的晚饭便是肉饼和玉米面粥。妈妈做的肉饼真好吃,外焦里嫩,我们兄弟三人狼吞虎咽吃了个精光。这时我发现妈妈没有吃肉饼,她只喝粥和吃窝头,妈妈的肉饼不见了。明明看到妈妈烙了自己的肉饼啊,怎么不见了?

第二天,我要上学时,路过厨房,看到妈妈正往爸爸带饭的饭盒里塞什么。我悄悄溜过去——那是一张肉饼。妈妈昨天没有吃的肉饼在这里。我怕妈妈发现,飞也似的跑了,这件事对谁也没说。

(郝洪才 来源:教育与职业)



两钱猪肉票 资料图片

欢迎读者荐稿:推荐的稿件请您务必注明荐稿发表的刊物名称、期数和原作者姓名连同您的姓名和联系方式。文字稿请寄南京市洪武北路55号置地广场现代快报0701室《阅读周刊》,电子文档请发 zhoukan@kuaiobao.net 电话:025-84783504 荐稿一旦见报我们将立即付上稿酬。

豆捞坊
DOLAR SHOP

高薪聘 服务员

来自澳门的时尚火锅
沪京两地最聚人气火锅

现金抵用券 **50元**

(每人限用一张, 除两人以上使用, 详见大堂公告)

豆捞坊全国各分店地址 (www.dolarshop.com)
南京 (南京仅此一家)
新街口店: 汉中路8号金轮新天地购物中心4F (金鹰国际对面)
Tel: 84773007 84773008

“豆捞”源于澳门,由于澳门地处东海暖流区,海产品丰富,澳门人将当地盛产的富饶海产品变换着多种不同的方式加工后置于锅中烹煮以求口感变化。久而形成了豆捞火锅的这种独特吃法。“豆捞”一词取自“都捞”的谐音,以“捞”字的口彩寓意发财旺运。意思是不仅捞得锅中的丸、滑、海鲜,更能捞得到财气、运气! “豆捞坊”火锅餐厅通过准确的市场定位,精致的出品,亲切的服务,于2004年在上海成立以来,较短时间即得到了广大食客的认可,2005年至2008年被“大众点评”评为最聚人气火锅餐厅,目前在上海、北京共计12家连锁餐厅已开业当中,一些新店正在筹备建设中,10月份正式登陆南京,首家店位于南京金轮新天地购物中心4楼(金鹰国际对面),向南京广大食客展示这一时尚流行的火锅消费新体验。

金轮新天地地下车库免费停车

上海
天钥桥路店: 天钥桥路323号3楼 Tel: 021-84283357
天目西路店: 新梅华东大酒店 Tel: 021-63176999
静安店: 南京西路, 华山路口大酒店20-21楼 Tel: 021-82497188
浦东店: 张杨路601号, 崂山西路口居家美食城9楼 Tel: 021-58381888
中山公园店: 长宁路1018号龙之梦购物中心8-9楼 Tel: 021-62116277
南京东路店: 南京东路299号金鹰国际广场5楼 Tel: 021-63917077
五角场店: 邯郸路800号万达广场第一食品4楼 Tel: 021-56689177

北京
大宁店: 共和新路1978号大宁国际9楼3楼 Tel: 021-33870277
四川北路店: 四川北路1841号4楼 Tel: 021-56882027
打浦桥店: 徐家汇路550宝鼎大厦3楼 Tel: 021-64658777
李庄店: (即将开幕) 人民广场店: (即将开幕)

北京
北京四合院店: 北京西城区西单北大街131号大悦城7楼 Tel: 010-56718881
北京朝外店: (即将开幕) 北京来福士店: (即将开幕)