

“大龙虾是酒席的标志性‘建筑物’了”

百姓饮食不仅丰富 还关注健康饮食



古话说“民以食为天。”新中国成立70周年以来,人们的饮食发生了翻天覆地的变化。来自陆家社区的退休教师封仲康说,解放前大多数百姓糠菜半年粮,食不果腹,吃了早顿无夜顿。解放后,人民政府进行了土地改革运动,亿万贫苦农民分得了土地,生活也日益改善,但由于生产力不高,粮食供应紧张,同样需要凭票限制人们的粮食购买力。直到90年代初,粮食供求走向市场,取消了粮票。今天,分门别类的食品应有尽有。人们对于吃的要求也越来越高,不但要“吃好”,还要求吃得合理健康。

本报撰文 陆安怡

珍藏粮票、粮卡 见证“不够吃”的岁月

日前,立新村组织开展了一场老物件微展览,村民们展示了自己家中收藏多年的老物件,包括铜勺、粮票、结婚照、全家福相册等等。其中,粮票和粮食供应证让在场的年轻人了解到以前人们饮食方面的生活。

展览的粮票来自立新村村民王秀芬。即使粮票早已不通用,她依然一直收藏着。她说:“让孩子们看看,老一辈是怎么一路走过来的。”

粮票是20世纪50年代至90年代初期中国在特定经济时期发放的一种购粮凭证。

上世纪60年代初期,王秀芬家里,一个成人每个月从大队领到的粮票份额为25斤左右,小孩子的份额较之再少一些。那时他们一家有七口人,包括爷爷、奶奶、妈妈,还有姐妹四人。

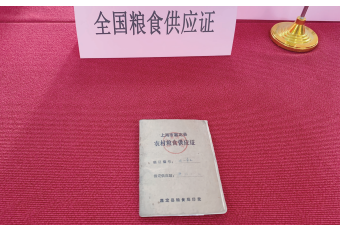
“不够吃也要吃。”王秀芬说,他们家里把米烧成粥吃,中午一顿也是吃粥的,放点菜、红萝卜、大头

菜一起吃。“没什么吃的,也要熬过。”为了填饱肚子,他们还会把糠放在面饼里,做饼吃。

除了上海市发放的粮票,当时还有全国粮票,在全国范围内通用,在那个时代非常珍贵。王秀芬家里一直把全国粮票夹在《毛主席语录》里。“不舍得用,比现在的存折还重要。”她说,“家人在外地要用的。”

王秀芬感慨道:“现在样样食品都有,不出门也可以买到。以前非但米饭不够吃,买肉要到嘉定镇街道、戢浜镇、罗店地区购买,而且凌晨三四点钟就要去排队。”

活动当天,立新村村民顾胜明拿出了粮卡展示。他介绍说,以前他和家人到戢浜买粮食,需要凭借粮票和卡。他在启良中学读初中时,寄宿在学校里,一个星期上六天学,吃三斤半粮食,饿也只好饿着,胃不好。直到1978年改革开放,1982年土地承包,粮食多了,也逐渐好转了。



过去办酒席买肉难 现在海鲜成常客

酒席不仅在形式上有变化,在菜色上也与时俱进。现在酒席上海鲜多了,有大龙虾、海参、鲍鱼,以前则是肉类比较多,例如牛肉、鸡肉、猪肉比较多。

封仲康笑着说,现在酒席上都有龙虾这个标志性建筑,说明老百姓的生活水平提高了。

从酒席来看新中国成立70年以来,尤其改革开放以后,农村百姓的生活水平确实提高了。

他回忆到,自己1961年结婚时,正是困难时期,平时吃麦片、大头菜当粮食。买不到鱼,就用大头菜做成鱼的样子,放在油里面炸一下,当成一条鱼。

19世纪80年代到90年代,处于改革开放初期,当时人们办酒席,原来是四只盘子,六只大菜;后来是一个中盘,八大菜,包括一条鱼。

到了19世纪90年代初,封仲康的儿子结婚办酒席时,由于封仲康在苏州工作了20年,他就通过在苏州肉联厂工作的学生,买到了酒席上用的肉。“当时买不到食物,都要凭票。我们夜里就去店铺挂好蛇皮袋,开始排队。”为了买鱼,封仲康坐北嘉线,65路到十六铺,买了38条鳊鱼。他说:“当时,我用蛇皮袋装鱼,公交车售票员以为我是鱼贩子,不让我上车,好说歹说才

【记者手记】

饮食是老百姓舌尖上的文化。新中国成立70周年以来,人们在饮食方面发生了翻天覆地的变化。

谈及过去人们怎么吃,粮票成了许多中老年人回忆的主角。这一张小小的票证,见证了那段生活艰苦的日子。几十年前,人们连填饱肚子都困难,在结婚时,费尽心思才能凑出婚礼的喜宴。

如今,百姓办宴席时,在环境、菜式上都发生了很多变化,不仅菜色更丰盛,而且环境更整洁,办下来更省心。婚丧嫁娶,自古是家庭大事、个人的人生大事,几位市民在此方面的经历,也是时代变迁的缩影,反映了人们生活水平的提高。

上了车。”确实,当时为了准备齐酒席的食材并不容易。

三年前,封仲康孙子的结婚酒席办在育苑餐厅。当时酒席上有大龙虾、大海参、大闸蟹,还有鳕鱼、海蟹等海鲜。

立新村村民陈白龙感慨道:在饮食上发生了翻天覆地的变化,现在酒席上鲍鱼、海参、龙虾都很常见了。其实很多人家在酒店里也能办得起,不过大家在餐厅里相聚、叙叙旧,也蛮好的。“社会发展了,人们不仅吃得好,还要科学饮食,吃得健康。”

便民餐厅让老百姓 办酒席方便卫生



新中国成立70年以来,酒席上的饮食也反映了百姓生活水平的变化。现在很多社区、农村都设有方便百姓办婚丧嫁娶的餐厅。众芳社区的远香舫就是一家颇受市民欢迎的社区餐厅。

众芳社区党总支书记朱春华告诉记者,社区里这里有很多动迁过来的老百姓,老百姓觉得拆迁了,没有地方办婚丧喜事。后来在规划时,社区提出办餐厅,满足老百姓办婚丧喜事的需求。“现在老百姓反响很好,很多老百姓在餐厅办结婚宴、满月酒、年夜饭等等。”

远香舫餐厅于2014年开张,大厅面积为1300多平方米,此外,在南北方向还有2间厨房。这里最

多可以摆下110多桌酒席。餐厅管理人员薛昌明介绍说,餐厅很重视卫生安全工作。清洗时,碗都是热水泡过的。5年来,从未发生过食物中毒事件。

“现在和以前办酒席在环境上有很大的不同。”新联社区的王奕去年10月在新联的膳来村餐厅办了结婚的酒席。她说,以前喝喜酒的时候,是新人在乡下向周边几家人家借房子和桌子,需要周围邻居帮忙,同时请厨师团队来搭大灶。现在餐厅方面可以统一安排人手,有专门的服务人员,用手推车上菜,不再是以前的手托着出方盘,而且餐厅有卫生许可证,既卫生又方便。

