

编者按：一滴水珠，可以折射太阳的光辉。新中国成立65年以来，国家日渐繁荣、强大，塘下的各项社会事业也取得了飞速发展。这一切变化，在塘下老百姓生活的点点滴滴上得以充分体现：中山装、番薯丝、土坯房、小轮船……曾经必不可少的东西如今已成为历史；潮流服饰、酒店宴席、高楼大厦、四轮轿车……曾经不敢遥想的事物已经与我们的生活密不可分。在祖国65周年华诞来临之际，本报推出“塘下记忆·这65年”专题报道，邀请一批塘下老人讲述65年来衣食住行的变化。



舌尖上的味觉变迁

■记者 黄国夫

“民以食为天”，吃，永远是人们逃不开的话题。上世纪六七十年代，塘下人为了填饱肚子“耙螺丝”、“串蓑衣”、“卖稻秆”，年底吃上一块肥肉是他们最大的心愿；改革开放以来，智慧勤劳的塘下人创造了巨大的财富，填饱了肚子后在吃方面有了更高的追求，生活越“嚼”越幸福。

R 塘下记忆·这65年
rui bao Tel:6608 1255

苦 一碗白粥稀得能照出人影来

68岁的官渎村退休老干部戴云飞家中收藏着许多老照片和纪念物件。这几日，他在整理收藏柜时，翻出了上世纪六七十年代使用过的粮票。

“粮票在当时比现在的身份证还重要，出趟远门，必须要带粮票，不然就要饿肚子了。”戴云飞说。

粮票是上世纪五十年代至九十年代中国在特定经济时期发放的一种购粮凭证，在八十年代末开始逐渐退出历史舞台。

在戴云飞的童年记忆中，温饱对当时的每个家庭来说，是必须解决的头等大事。

他清晰地记得，家中的大米总是不够吃，煮粥喝时，舀到碗里的汤能照出人影来。

由于当时家庭人口比较多，为了填饱肚皮，有时家长会

拿大米去换番薯丝。即便是这样，挨饿的情况还时有发生。

“那个时候最开心的就是过年，除了能吃到香喷喷的白米饭，还有一年也没有尝过几次的大肥肉。”不过肉并不多，分到每个人碗里只有几块，孩子们吃每一块肉都要细嚼慢咽。

由于粮食短缺，读书也成为了一种奢望。戴云飞初中时考上了瑞中，家里人省吃俭用为他留下了上学的口粮，勉强让他读完了初中课程。但升高中时，家里已无力负担，他只能辍学。像他这样因粮食问题而辍学的同学并不在少数，那一届共有2个班级80名学生，有不少人来自农村，升高中时，只有2个同学勉强读下去。

相比忍饥挨饿，戴云飞谈得更多的是辍学的苦涩和委屈。

酸 一斤海鲜只能换半斤米

“塘下耙螺丝，韩田卖稻秆，官渎串蓑衣，新坊开岩宕”，上世纪六七十年代，为了补贴家用，塘下各村都形成了自己的“产业”。

戴云飞的爱人周阿姨是鲍七村人，鲍七村以“捉涂”出名。周阿姨回忆，童年时家家户户都到滩涂上捉海鲜，妇女孩子也会赤脚上阵。

“其实那时海鲜换不了几个钱，但是这是我们唯一可以增加收入的行当。”周阿姨说，在滩涂里捉到的海鲜要趁着新鲜送到集镇，时间一久就卖

不出好价钱。即便如此，一斤海鲜也只能卖到五六分钱，而当时一斤大米的售价是1角钱。

买海鲜的人并不多，因为大家也都不富裕。卖剩下的海鲜，变成了家人餐桌上美味。

餐桌上满是海鲜，父母却高兴不起来。因为桌上的海鲜越多，意味着卖出去的越少。

擦干身上的汗，洗净脚底的泥，想着明天，心里是酸楚和茫然。



戴云飞整理自己收藏的粮票



如今的老街依然商铺众多



无喜大酒店内顾客于菜市下齐点菜「杨筱薇」

甜 买菜变得像逛超市一样

在每个老塘下人的眼中，塘下老街装载着他们满满的回忆。

塘下老街位于陈宅村，长500米左右，但这曾是老塘下唯一的菜市场。

“梅头、丽岙、仙岩等地的人都会到这里来买菜。”颜阿姨的家就在老街上，现在还在这里经营一家商铺，见证老街的每次变迁。

颜阿姨说，现在断流的景阳河以前跟主塘河相连，形成了四通八达的水上交通，船埠头处形成了一个菜市场。每天，各地的市民撑着舟楫来到此处做买卖、购置物品……百舸往来其间，那场景好不热闹。

到了上世纪七十年代末，老街附近建起了一个600多平方米的综合市场，卖菜的、卖衣服、卖副食品的，都集中于此。

上世纪八十年代后期，塘下的菜市场开始多了起来，韩田、塘口、霞林等大村，都办起了自己的菜市场。

近日，北堡村农贸市场通过工程质量验收，这意味着作为去年塘下十大民生工程中食品放心工程之一的北堡村农贸市场改造工程划上了完满句号。

走进北堡村农贸市场，眼前一片清爽豁然。明亮的灯光、旋转的扇叶下，各个摊位按照鲜肉类、熟食类、蔬菜类、综合类等划分成几大区块，布局

井然有序。

“比以前干净多了。”说起该农贸市场的变化，已经营鲜肉摊6个年头的孙先生打开了话匣子。他回忆道，以前农贸市场是用篷子搭的，摊位也都是由木板搭建而成，地上坑坑洼洼，经常积水，污浊不堪。现在，农贸市场采用彩钢加混凝土结构，地上铺设了花岗岩地砖，摊位用瓷砖镶嵌。

如今，塘下的菜市场菜品种类丰富，居民在家门口就能买到各种菜品。陈宅村村民陈女士说：“听说主塘河西岸正筹建一个星级菜市场，到时买菜就像逛超市一样。”

辣 新老塘下人共同的家乡味

“在塘下的老乡很多，而且本地人也逐渐接受和喜欢上了川菜，生意还不错。”来自四川的杨冬冬来塘下已有4年时间，现在在广场中路经营一家川菜馆。

现在的塘下，有各式各样的酒店，除了本土菜式外，川菜、粤菜、湘菜、鲁菜等全国各地的菜系也纷纷涌入，招待亲朋好友，下个馆子是最正常不过的事情了。但在上世纪六七十年代，这是难以想象的。

“当时，整个塘下能下馆子的地方只有一个，那就是供销社。”对于塘下酒店行业的发展历程，今年66岁的邵金虎是一个见证者。

供销社就位于塘下最繁华的老街，一共三间店面，但吃得人并不多。邵金虎年轻时曾是一村集体企业的员工，跟其他人相比，工资相对比较高，为此有了更多下馆子的资本。

“下馆子也不敢胡吃海喝，

一顿下来，每个人也只用掉七八角钱。”邵金虎说，当时的供销社也并没有多少东西可以吃，最昂贵的菜肴是猪肉、猪肝等。

到了上世纪七十年代末，出现了私人经营的个体餐馆。

邵金虎回忆，最早的个体餐馆是位于邵宅村的小晓德月楼和塘西村的杏花村，由于当时塘下经商人数增多，这两家餐馆的生意相当火爆。

“订婚结婚等喜事在酒店里设宴，就是从这个时候开始的。”邵金虎说，在此之前，凡遇到红白喜事，设宴的地方都是在家中，自己采购自己烧。

到了上世纪八十年代末，随着塘下经济的发展，客商往来频繁，单一的餐馆无法满足顾客的要求，这时便出现了吃住合一的邵宅宾馆。

“这个宾馆虽然只有3层，但在当时是塘下最好的，很多外地商客点名住这里。”邵金虎

说。

而塘下真正出现具有现代样式的大酒店，则要追溯到上世纪九十年代末。

邵金虎清晰地认识到随着塘下经济的迅速发展，现代化大酒店具有巨大的市场。在经过村里表决后，决定村集体出资建造。

1997年，经过三年建设，塘下首家现代化大酒店——塘下大酒店终于开业。“那时我们酒店的一些食材是从广东空运过来的，这在塘下可是第一家。”

塘下大酒店成为了当时的一个标志建筑，而其火爆的场面，让更多人将眼光投向了酒店市场。

而走南闯北的塘下人，口味已日趋丰富，加上新居民的不断涌入，越来越多的菜系入驻塘下。曾经让塘下人避之不及的辣味，逐渐融入到这片热土，和其他味道一起，成为新老塘下人共同的家乡味。