

过年才能吃上罐头午餐肉



改革开放前,面饼和饼干的供应量减少,一些原本在家里吃早餐的市民开始上街买早点。
(摘自《广东画报》)



一碗白粥,一条油炸鬼,一个油香饼。是广州人百吃不厌的早餐搭配方式。
(摘自《广东画报》)



很多市民到糕点厂门市部购买面包糕点。1978年,全市的糕点厂门市部仅9间,但却占据着大部分的货源,想买糕点还不太容易。
(摘自《广东画报》)



当年,很多新人都喜欢在家里摆酒,家庭条件稍好的才会上酒楼。当时,一些不太有名的酒楼做起了来料加工和租借场地的生意。



那时除了面包糕点外还恢复供应市民爱吃的油条油香饼,甚至连停止供应多年的白糖仑激糕也有应市。(摘自《广东画报》)

过年了,爸爸骑车到南海买菜

上世纪70年代,小朋友最盼望的节日就是过年了。因为可以吃到平时没有的好饭菜,将平时“没吃够”的苦闷一扫而光。

过年前,父亲会骑上两个小时的单车到南海的农贸市场买菜。每逢这个时候,这里总有很多农民提着自己的劳作成果出来贩卖,他们的东西既便宜又新鲜,最重要的是没有限量供应的限制,因此吸引了很多远道而来的“城里人”。这时,戴女士的父亲通常会买几只鸡鹅鸭。回到家后,这些鸡鹅鸭就先被圈养起来,等待除夕夜再用它们做大餐。

在还没有成为桌上佳肴的时候,这些鸡鹅鸭成为几名小朋友

的“玩具”。每天,大家轮流给它们喂食。有一次,因为有孩子没有把鸡圈圈好,两只鸡趁机逃走,令全家人在除夕夜吃不上鸡。因为鸡一般是年夜饭的主角,这可把戴女士的父母气坏了。父亲追究责任,但却没有孩子站出来承认错误,最后做老大的戴女士只好代弟妹向父亲道歉,事情才算完结。

到了除夕当天,天刚亮,戴女士全家一起乐呵呵地“开油镬”,准备炸油角和煎堆。其实,“开油镬”,关键是个“开”字,意思是要开开心心。还是小孩的戴女士每次“开油镬”都觉得特别开心。由于家里的油很有限,所以平时家里做菜都舍不得放油,攒着等到除夕“开油镬”。

团年饭除了鸡以外,其他好菜主要是鱼和猪肉。鱼可以选的品种也很少,多是草鱼和罗非鱼。大家都想尽办法寻找“好意头”的菜:清蒸一条鲩鱼或草鱼,配一两条绿葱,意为“年年有鱼”“聪明进步”;把肉粒、萝卜粒、马蹄粒炒上一碟,意为“人丁兴旺”;炒生菜即取“生生猛猛”之意……

除夕夜,戴女士一家八口围坐一桌吃团年饭。除了自己准备的菜外,还有亲戚专门从香港带过来的罐头午餐肉。那时候还没有烧腊店,杂货店也很少有加工过的副食品,午餐肉是当时的“鲍参刺肚”。长辈们都不舍得吃,统统让到孩子的碗里,戴女士五姐弟都吃得有滋有味。

结婚了,到邻居家借地方摆酒

在那个年代,一般人的家庭经济条件还不是很好,所以结婚喜酒通常都会选择在家里进行。由于家里的空间条件有限,男女双方都会在各自家中宴请亲朋好友、左邻右里。当时婚宴的意义就在于通过父母请大家吃一顿饭,正式宣布“我家娶媳妇”或者“我家嫁女”了。当时的婚宴显得单调乏味,女家的婚宴更是这样。由于新娘在早上已经嫁到男家,所以晚上女方家里的婚宴就会出现既没有新娘也没有新郎的情景。不过,有时新郎与新娘家距离比较近,一对新人也会在宴席中途到女家敬酒。

在这种特殊的婚宴形式中,左邻右里通常会帮上大忙,他们不仅帮着准备晚上婚宴的酒菜,有时如果主人家里地方狭窄,邻

居也会借出自己家的给他们摆宴席。有时一家嫁女或娶媳妇,街上一半的邻居都来帮忙,真可谓“远亲不如近邻”。

戴女士家的大厅由于能摆上3桌宴席,成为附近不少街坊借地摆酒的热门地方。一大早,当天的主人家就会来到他们家做菜,通常鸡鹅鸭一样不少,还有扣肉、浮皮上汤。街坊们一起帮手,通常是从早忙到晚,每个人都做得“大汗滴小汗”,才把所有的宴席做好。到晚上6时左右,亲朋好友陆续到达,宴席就正式开始了。在色香味方面,饭桌上的菜虽然比不上酒楼的大厨们,不过这些由巧妇们做出来的菜,也让大家吃得津津有味。在酒水方面,以茶水为主,不过也有广东米酒、沙士汽水和白柠汽水。后两者最受小朋友

欢迎,因为不仅能吃上平时少有的好东西,还能喝上汽水,就像过年一样。

不过,有些人家里不大又借不到邻居的地方摆酒,只好硬着头皮上酒楼。这时还有一个较省钱的方法:自带材料上酒楼。一些当时不太有名的酒楼做起了来料加工和租借场地的生意。

上世纪70年代末,戴女士第一次当上了“姐妹”,早上到女方家中,发现他们家摆满了鸡鹅鸭,还有一大盘已经剥壳的鹌鹑蛋。“不是在酒楼摆吗?为什么家里还买这么多材料?”“全部由酒楼包办实在太贵了,我们算过自己买材料过去加工便宜些。跟酒楼那边谈过,他们也同意这样做。而且在酒楼摆,厨师的手势好很多,同时也能让男女双方的亲戚一起吃饭。”