

“过去是有啥吃啥,现在是吃啥有啥。”

短短 60 年,海口人吃饭从吃饱到吃好,再到吃个休闲吃个享受,老百姓餐桌发生了巨大变化。民以食为天,老百姓 60 年的餐饮变化,也从一个侧面折射了新中国 60 年的发展变迁。

老海口“食话”

文\海南日报记者 杨春虹

在即将迎来新中国成立 60 周年的喜庆日子,一群年龄均超过 60 岁的海口大厨、“老食客”们近日聚集一堂,共话海口六十年“食话”。

短短 60 年,海口人吃饭从吃饱到吃好,再到吃个休闲吃个享受,老百姓餐桌发生了巨大变化。民以食为天,老百姓 60 年的餐饮变化,也从一个侧面折射了新中国 60 年的发展变迁。

1950—1960 年代:解决吃饭大问题

今年 64 岁的庄裕伦是原海口饭店中厨主管,说起自己的大厨经历,老庄笑言其实是因为小时候家里穷,总是吃不饱,所以父亲告诉他,以后最好就干餐饮,这样一来就不会饿肚子了。

1965 年,当听说政府要招收一批从事餐饮业的学徒时,庄裕伦毫不犹豫地报了名,“以后再也不用担心吃不饱啦!”接到录取通知时,庄裕伦高兴地告诉朋友和家人。3 年学徒生涯结束,庄裕伦开始了自己的餐饮人生,但当时最好的菜就是炒肉片,能够到饭店享受 2 元钱 3 个菜的人,已经是非常好的享受了。

解放后,海口数得上的酒楼仅十家左右。今年 63 岁的老新闻工作者云大新至今还清晰地记得,1960 年代第一次随母亲到海口时,就专门到当时最高档的“南岛风味”酒楼吃了一顿饭。那个年代,位于中山路和新华路交界的南岛风味是海口最火的一家酒楼,成为不少老海口人对那个时代的一个印记。

到 1955 年,海口全市饮食户数仅 600 多户,有固定营业场所的仅 67 户,绝大部分从事餐饮的都是小摊小贩。1956 年,全市私营商业开始社会主义改造,实行合作化后,饮食业户数不到 40 户,摊点 300 多个,从业人员仅 128 人。

“到饭店吃饭,根本就不是普通市民能够消费得起的。”省烹饪协会秘书长林俊春也是老海口,在他记忆中,当时的饭店以卖小炒菜为主,尽管也有文昌鸡、嘉积鸭等名菜,但饭店里基本都是以接待为主,普通老百姓在家里能够吃饱就不错了。

今年 66 岁的潘先进是原海南宾馆厨师长,15 岁就从事餐饮的他一直跟随覃文章等名厨从事接待工作。虽说接待过不少中央首长、外宾,但即使是他们那样从事外事接待的宾馆,餐饮原料只能靠调配,市场上的供应一直很贫乏。

1960—1970 年代:自我服务买气受

到了“文革”期间,即使是饭店里并不丰盛的餐饮,也被列为了受批判的资本主义。从 1966 年到 1972 年,饭店要求顾客“自我服务”,也就是自己买餐牌,自己端饭菜,自己取碗筷,过去由服务员提供的服务,当时都成为腐朽的资产阶级生活方式。

在“文革”那个整齐划一的时代,餐馆花色品种少,饭菜质量和服务质量差,顾客常常花钱受气。不少老海口还记得,在“文革”初期,还需要读上一段毛主席语录,才能端碗吃饭。

尽管当时猪肉、鸡肉、鱼肉才几毛钱一斤,鱼肚才几元钱一斤,但一切都要凭计划供应。不少大厨对那个时代的原材料供应记忆颇深,当时油、糖、面粉、大米、豆类都是凭计划供应的,连老碱、明矾、小苏打也要到指定供应站购买。猪肉和家禽也是凭计划供应的,不少饭店因为原材料供应不足,只能勉强维持。

一直到 1970 年代末改革开放,一成不变甚至出现倒退的海口餐饮才开始发生变化。一个标志性事件是北方饭馆的开张,当时不知出于怎样的原因,海口专门从外地请来了一批北方厨师,这些北方厨师开始在海推出北方菜肴和饺子。

1980—1990 年代:开放之风吹餐桌

“1978 年以后,我们开始到广东、香港等地学习和交流厨艺,餐饮业真正迎来了一个大发展。”72 岁的原海口饮食公司大厨王先立说,这在过去是不可想象的。“教会徒弟饿死师傅”,所以过去不少大厨都不愿意把看家本事教给别人。改革开放后,各地厨师相互交流的机会增多,各地餐饮也相互融合,不但促进了大厨们的厨艺,也促进了各大菜系的发展。

“文革”结束后,在海口老城区中心的新

民西路(俗称“西门”)形成海口市第一条美食街。美食街长 200 多米,街道两旁集中了 20 多家饮食店,皆为个体摊位。当时经营的基本上是海南风味,又以文昌鸡为主,还有生猛海鲜,小炒,卤味饭等。由于经营实惠,服务热情,生意兴隆。

“当年生意非常好,一天烤乳猪就要卖 20 多只。”今年 72 岁的原海南华侨大厦烧腊主管邢定滋说,当年正是从香港学会了先进的烧腊技术,让华侨大厦当时能够引领餐饮之先。在华侨大厦达到高峰时,一天营业额高达 20 多万元,客人经常要排队吃饭。

正是从 1980 年代开始,改革开放带来了餐饮业的繁荣,原有酒楼进行装修,扩大经营,新的酒店不断兴建。1985 年,海口第一家台商独资企业海口台湾宾馆建成,一批名酒家如海口饭店、新风饭店、南岛风味、海口大厦、东湖大酒店、海南华侨大厦等形成。

喝茶重新走进市民生活。1979 年,海口市饮食公司所属的 8 家西茶店供应的茶品种类达到 5 种,价格为每杯红茶 7 分,咖啡 1 毛,牛奶 1 毛 3,咖啡奶、红茶奶 1 毛 6,这类大众茶店成为以后火遍海口的“老爸茶店”前身。

1990 年至今:吃是休闲是享受

“过去是有啥吃啥,现在是吃啥有啥。”一直关注海口餐饮发展的云大新对这几十年的海口餐饮变化感受颇深。现在,在海口可以品尝到全国各地风味菜肴,甚至就连国外不少特色餐饮也陆续出现在海口餐饮市场。“如果说以前的餐饮是温饱型的,现在正



9 月 27 日,海口市金龙路。这里是海口有名的餐饮一条街,全国各地的特色菜在此安家落户。

向品尝型、享受型发展。”云大新说,拥有丰富食材的海南岛,正在成为名符其实的美食岛。

1988 年海南建省办大特区,全国各地风味菜肴进军海口,金龙路形成了经营全国各地风味美食的美食一条街,湘菜、川菜、鲁菜、粤菜等全国各大菜系在这里共同发展。

“如果说过去下馆子还是一种奢侈的话,现在下馆子已经成为海口人生活的一部分。”今年 60 岁的朱文海是原海口市零售商业网点办公室主任,谈起 60 年海口餐饮变化,朱文海如数家珍从数字、到形式、到特色来比较。就以早茶为例,过去周六周日才会火爆,现在几乎每天都现火爆场面,越来越多的市民把喝早茶当作了一种生活一种休闲。

76 岁的吴梅是作曲家,也是一个美食爱好者。在享受着丰富餐饮美食的同时,吴梅心中有一丝的遗憾:儿时的那些美食不少已经消失了!“丰富的海口小吃、清凉饮品和独具特色的海口腌菜,亟需餐饮界重新发掘和保护。”吴梅专门统计过,过去数得上的海口小吃多达 360 余种,仅米制的小吃就达几十种,但现在能够保留下来的最多也就几十种。

当时火爆一时的牛肉丸、独具特色的烧烤,现在都已不见了踪影。“前几年十几个海南籍女孩从新加坡回海口时,还专门要找海口腌菜吃,但现在这样的小店仅剩为数不多的几家。”吴梅希望,能够借海口老街改造,重新找回那些儿时的美食。



从吃饱到吃好,老海口的胃越来越挑剔。



吃出好心情。陈德雄 摄

在老海口心目中,原汁原味的海口小吃就藏在这些斑驳的老街里。

本版图片除署名外由海南日报记者 李幸璜 摄