

编者按:民以食为天。改革开放40年来,老百姓餐桌上的变化可谓翻天覆地。从实行计划经济的凭票购买,到如今的手指一点,美食外卖送货上门;从空空的菜篮子,到天天像过年的百姓饭桌子,再到合理健康饮食成为新时尚……现在,面对饭桌上既丰盛又营养的饭菜,我们回首过去,看看从一个“吃”字,折射出改革开放怎样的巨变。

“舌尖上的金坛”四十年的味蕾记忆

李蕾 钱晔

“民以食为天”。回首改革开放40年,从吃得饱到吃得好,从“有什么吃”到“吃什么好”,金坛餐饮业在改革开放中进行了自我变革与更迭。当下,绿色、健康、安全成为人们对食品餐饮的首要追求,信息化、网络化、智能化则成为新的消费模式。

金坛老味道的“变与不变”

说起金坛老字号,不得不提起“开一天”。这是一家成立于解放前的酒楼,凭着早市传统和“靠水吃水”的家常菜,成为金坛人忘不掉的“老味道”。

上世纪80年代初还是个“凭票供应”的年代,城镇居民必须凭粮票、油票、肉票等购买食物。“计划经济的时候,乡下老百姓来‘开一天’吃饭都要自己带大米。”“开一天”经理曹粉平告诉记者,“那个时候人民生活水平比较低,相对而言饭店里面吃的东西比较多,生意还是很好的。”80年代后期开始,随着改革开放步伐逐渐加快,私营经济走入市场,个体饭店、宾馆快速崛起,许多老厨师纷纷跳槽,人员流失让“开一天”再也做不出以往人们喜爱的味道,生意一落千丈。

直到1998年,金坛饮服公司才将“开一天”店面的出租权收回,重新挂出“开一天”的牌子。“2000年国家出台了政策,国营企业改制,国营企业彻底放

开、融入市场,工资也放开了,充分调动了工人的积极性。”曹粉平说,随着许多老员工的回归,人们终于又在“开一天”找回了久违的金坛老味道。“开一天”,终于一天比一天好。“我们忙的时候大概一早上可以接待一千多名客人,有的时候都没有椅子坐,有的人就站在门口吃,桌子上的碗也来不及收。”曹粉平说。

如今的“开一天”每天早市仍然人头攒动,慕名而来的食客络绎不绝。小笼汤包、鲜丝面条、青菜烧卖、清蒸鸭饺等系列传统小吃被“开一天”保留至今。“面条、豆花、油条、麻团等样样俱全,最有特色的是蟹黄汤包,用的是本地的长荡湖蟹。一到螃蟹上市的季节,一天两百笼是再正常不过的。”曹粉平这样说。

“改革开放之前,客人的要求基本上是以吃饱为主,后来生活水平逐渐提高了,到餐馆里面要吃好了。现在呢,又不一样了,既要吃得好,又要享受,对环境提出了很高的要求。”曹粉平对此颇有感触:“现在物资丰富,一年四季随便什么蔬菜都有,所以餐馆里面的食材也很丰富,客人需要什么菜一般都会有,这个要比以前好得多。”

舌尖上的金坛让游客“走进来”

改革开放以来,金坛经济社会事业飞速发展。伴随着旅游经

济的高速增长,金坛依山傍水的“农家乐”特色旅游餐饮也随之兴起。各类湖鲜、土味小吃物美价廉、种类繁多,地方特色浓厚,是最受游客欢迎的品类。

金坛以水为媒,打造出了别具江南水乡风情的长荡湖水街,成功举办了五届长荡湖湖鲜美食节,长荡湖大闸蟹的品质优势和品牌形象深受国内外消费者青睐。每到金秋,慕名来长荡湖品蟹、尝“长荡湖八仙宴”的游客络绎不绝,带动了旅游产业的发展,也致富了一方百姓。

过去在长荡湖上吃“湖八鲜”,都是在住家船上,散布在围网里面。船小,中间住人,船头船尾各放两张八仙桌。长荡湖水街水乡红舫负责人汤茹焰摆摆手说:“以前没有电、也没有水,我们每次都是带纯净水下去,我记得有一年10月1号,客人吃饭,包厢里面没有空调,男人全部光着膀子吃饭。”

2011年,为保护长荡湖生态环境,我区将湖中四散的网围移至湖边同一区域,同时将餐饮船移至集中区内归并经营,在水街铺设了自来水管网和污水管网,统一供应水、电,生活污水统一输送至污水处理厂集中处理,在水街内航道和栈桥两侧栽种了芦苇、菱、藕等水生植物。汤茹焰也积极响应政府号召,成为首批入驻的商船之一。“现在,客人不仅讲究环境好、价格实惠,更

崇尚养生,不喜欢太油腻的东西,就拿昂公鱼来说,以前都是油浸,现在都是烧雪菜。”汤茹焰告诉记者,过去到他们这里吃饭要靠朋友口碑相传,现在大部分外地客人都是通过携程、大众点评、美团等网站,APP慕名而来。

近年来,东方盐湖城、花谷奇缘、一号农场等一批重点旅游项目先后建成营运,上阮农业公园、长荡湖水街等一大批乡村旅游项目迅速崛起,“春赏花、夏采果、秋吃蟹、冬养生”成就了独具金坛特色的旅游餐饮产品体系,“互联网+美食+旅游”的全新旅游模式,为金坛餐饮注入了鲜活血脉,让外地游客“走进来”,也让百姓的钱包“鼓起来”。

“互联网+”让美食“动起来”

改革开放前,饮食结构单一,米面就是群众的主食。改革开放后,炸鸡、汉堡、面包、牛排等各式西式餐饮随之进入大众视野。十几年前肯德基进入金坛,引起排队高峰,而如今星巴克、必胜客等众多“洋快餐”连锁店在金坛纷纷推出了外卖服务。

今年28岁的吴秋赞作为金坛一名地地道道的“吃货”,对金坛

美食是如数家珍,她说:“以前在家就只能吃一些具有金坛特色的东西,但是现在可以吃到全国各地的美食。”许多具有“异城”特色的美食,在金坛也能找得到。

随着支付的迅猛发展,在线支付成为了金坛饮食消费的主要支付手段。身着蓝色、黄色等鲜亮颜色马甲的“外卖小哥”穿梭在金坛的大街小巷。改革开放40年来,“互联网+”在餐饮的半成品、准成品、食材采购、系统管理、线上线下营销、交易以及预订、点菜、排队、支付、点评等方面全面渗透和深度扩展。

采访札记:舌尖上的变迁,其实是金坛人民生活水平不断提高的真实反映。做外卖业务的吴秋赞认为:“饮食是种文化。每家餐饮店都有它自己丰富的含义,比如说名人的父亲开的餐厅,或者在当地有历史传承的餐厅,我们一边去吃一边还能感受到当地的一些特色以及文化。”对于现代人而言,吃不再是简单层面上的满足口腹欲望,互相交融的东西方饮食文化,“吃健康、品文化”正逐渐成为新时代的餐桌追求。



周小川:要从十年前的金融危机中总结经验教训

11月5日《新华网》消息:中国人民银行原行长周小川在第二届钱塘江论坛上演讲时表示,今年有两个特点,一是全球金融危机十周年,国际上有各种各样的讨论,第二是由于贸易纠纷和摩擦,提出新的挑战,全球经济形势面临很多不确定性。

周小川认为,要从资源配置

效率的角度,来计算当前贸易保护主义可能对全球经济增长、对具体每个国家的经济增长所能够带来的影响。他说,中国在1992年“十四大”的时候,就开始提出了中国之所以要搞社会主义市场经济,是因为考虑到资源配置的优化问题。从那时候起就开始重视对资源配置效率的计算,资源配置对

经济增长的影响。我们想当国际上的经济分析也会注重这一点,举个例子来说,比如某发达国家如果是为了就业考虑,重拾过去已经丧失比较优势的生产环节,它必须要把生产要素向这个方向去分配。其中也包括资金,因为有一些生产能力过去不存在了,已经消失了,你还要去恢复它。



美丽沙湖村

浦映 摄

多家银行违规输血楼市吃罚单

11月14日《经济参考报》消息:银保监会官网资料显示,近期“涉房”相关项目被监管处罚数量有所提升。11月以来,已有5家银行因贷款违规“涉房”收到银监部门开出的10张罚单,合计处罚金额逾400万元。与去年同期3家银行、6张罚单、200余万元罚金相比,监管从严趋势明显。

除了事由明确指向违规流入房地产的罚单,违规发放贷款、信贷资金贷后监督不力导致客户未按合同用途使用授信等信贷业务相关领域也是监管重点。上海银监局10月19日一天内连开15张罚单,农业银行、渣打银行、平安银行、浦发银行等13家金融机构的分支行或信用

卡中心,均因涉嫌个人消费贷款违规发放和挪用被责令整改,并处以合计1040万元的罚款,另有两名涉事从业人员受到警告处罚。中国农业银行义乌分行、浙江磐安农村商业银行也曾因信贷资金用于支付购房首付款被罚,中国邮政储蓄银行杭州市分行由于个人消费贷款资金被挪用于购房以及个人消费贷款资金违规流入股市被罚。

业内人士表示,违规放贷或信贷资金监督不力极易导致借款人违约风险和骗贷案的发生,给银行信贷资金安全埋下风险隐患。此外,信贷资金绕道流入股市、楼市等,会导致居民杠杆率上升以及股市、楼市泡沫增加。 向家莹

四大行代销旗下险企保费同比骤降22%

11月15日《证券日报》报道:近期,银行系险企陆续披露了今年前9个月与母行的关联交易数据。颇有看点的是,各大行代销旗下险企的保费数据也随之出炉。

据了解,前三季度,工商银行、农业银行、中国银行、建设银行代销工银安盛、农银人寿、中银三星人寿、建信人寿保费合计为712亿元,较去年同期的902亿元,骤降22%。

一家银行系险企管理层人员表示,通过母行代销中短期保险并不难,但要推动长期保障型保险的销售则并不容易,今年以来银行代销旗下险企保费降低,与各险企转型有关。颇有意思的是,关联交易报告也披露了银行为员工购买团体保险的情况。据统计,仅工商银行、农业银行今年前三季度为员工购买的团体福利保险费超过3亿元。