

【历史记载】

石岐夜市即景

(《羊城晚报》1983年9月23日第1版 叶德时 袁效贤)

本报讯 上月造访中山县石岐镇，歇宿于华侨大厦。入夜时分，但见门口大道旁平添许多灯火，阵阵“镬气”，飘香街头。

原来，这是石岐镇夜晚最旺之处——一个颇具规模的小食“集市”，它就在岐江桥两头，大约几百米长的范围内。这里云集了三十余档“朝拆晚行”的个体小食档，绝大多数经营粥粉面饭，间中也有咖啡、可可之类的甜品档。

广州夜晚的街头小食，近年发展已算迅速，但比起石岐，却是“小巫见大巫”。据记者观察，这里有好几点是广州所不及的。

一是设备新式。这里几乎所有的档点，都用一式电镀钢折椅和桌子，大档者摆设十余桌，小档也有六七桌。随时可装可拆的电灯和光管，把那些临时档口照得如同白昼。有一档甚至用上柴油炉，小型鼓风机“呜呜”作响，不但炉明火旺，而且周围清洁卫生。记者还发现一家叫“美美”的固定档口，竟设有一个装了空调机的房间。

二是食料新鲜而有特色。每档的牛肉粥、鱼片粥或炒粉炒面，肉料都颇为新鲜。几乎每档都有的炒田螺，为这个市镇增添了田园韵味。最具吸引力的，可算是大部分档口设有的小铁笼子，里头有活蟹、活水鱼或驰名的石岐乳鸽。食客即买，店

家即剉即炒。不少港澳食客吃得津津有味，有时还小酌两杯。

三是集体店也加入竞争行列。在岐江桥脚，有两艘酒舫。酒舫灯火辉煌、座无虚席。其中一艘叫“江海楼”的，摆设相当华丽。记者以为这是与外商合办的企业。一问经理，才知是岐江区侨联发动侨属，以股票形式合资兴办的。开业三个月来，以经营海鲜为主，已争得一点名气。据说，不少香港旅游团体同它挂钩，作为旅游团开餐的固定点。

至于价格，起点显然比广州要高，粥品每碗一元，粉面小炒则一、二、三元不等。若按食客实际“到肚”的肉类计算，价格大概与广州差不多。营业时间则视顾客多少而定，通常都在零点以后才收市。

步回旅馆，已是更深夜静之际，外面依然灯火通明。记者记起半年前逛过的石岐夜市。其时，这里小食档大约只有七八档，没想到仅半年光景，发展就如此之快。于是又想到，石岐几十年前有“小广州”之称，如今这小食“集市”，也许可视为恢复上述雅号的先声吧。