

说明：刊登在第四期《通讯》上的沈彩华同学的文章，因排版错误，有诸多疏漏，现特更正重印如下：

广州趣事

沈彩华

来广州快三十年了，对广州由陌生到熟悉，由不习惯到适应，觉得广州还是个挺能吸引人，较宜居的城市。

广州临近香港，受香港的影响较大，香港流行什么，广州马上也流行开了，广州可以说是国内领军世界潮流的城市，但广州人在赶世界潮流的同时，又固守着自己的传统习惯，尤其是老一辈的广州人，有很多的老的传统和讲究，有很多的规矩、“忌讳”。例如，“猪肝”要叫“猪润”，因为“肝”“干”同音不吉利。猪舌要叫“猪俐”，因为“舌”“蚀”同音。丝瓜要说成“胜瓜”，因为“丝”“输”相似。最好玩的是猪脚的叫法，前蹄叫“猪手”，后蹄才叫“猪脚”，逢年过节禁忌就更多了，像过年时要吃“猪手”，不吃“猪脚”就是其中之一。

广州人最会讲饮讲食，广州人讲究吃，也会吃。普通的东西，在他们手里会变出许多不同的美食来，看过《舌尖上的中国》这部记录片吗？里面讲到了广州的“炒沙河粉”和“竹升面”，炒沙河粉在广州是大街小巷到处可见的一种食品，米粉做的，可做三餐的主食。十元钱左右一盘，够饱的了。米粉的形状有扁的、圆条形的、粉丝状的，可煮可炒，更有一种叫“拉肠”的东西，它不是用动物的肠子做的，而是大米磨成粉，调成浆状，放在布上或不锈钢盘上蒸熟，中间放上肉类、蛋类及蔬菜，卷成像肠子一样的东西，再淋上酱油熟油，味道不错的。普通的鸡，他们可以做成白切鸡、手撕鸡、盐焗鸡、咸香鸡、酱油鸡、玫瑰鸡、木桶鸡等十几种口味。普通的马蹄（即荸荠）把它磨成粉可做成清甜可口的马蹄糕，最常见的白萝卜，他们把它刨成丝，加入米粉、香肠、腊肉，蒸成美味可口的萝卜糕。单大米粉做成的糕点就有芋头糕、萝卜糕、马拉糕、仑教糕、松糕、黄金糕等等，这些都是平民食品，在超市、饭店、酒楼都能买到。“食在广州”真是名不虚传。

广州人会吃，广州人也敢吃。天上飞的，地上爬的，河里游的，都可以成为

他们的美食。有句笑话说他们“天上飞的除了飞机，四条腿的除了板凳”都敢吃，尤其是各种野味，更是他们的最爱。不过自从 2003 年，吃野味果子狸吃出一场“非典”后，有所收敛了。尤其是广东省广州市都加大了对捕杀、食用野生动物的打击力度后，明目张胆吃野生动物的少了，不过偷吃的还是有，野生的动物不敢吃了，人工饲养的猫狗蛇等照吃不误，一到秋天，一些食肆，酒楼门前的笼子里就关着这些可怜的猫狗，不知道什么时候挨刀。他们杀狗杀猫的方法也特别，狗是连皮吃的，杀猫更是残忍，我曾见到他们把猫四脚绑住，丢在桶里，一盆滚烫的开水倒下，可怜的小猫眨眼就没命了，据说这种不放血的猫吃了才补人。

有许多东西在外人眼里是很恐怖的东西，但他们却觉得是美味，例如吃白切鸡，他们讲究切开鸡时骨里的血都是鲜红的，这样的鸡才嫩滑。在广东农村稻田里有一种叫禾虫的虫子，软软的滑滑的有点像鼻涕虫，看到这一堆虫子在蠕动，真叫人起鸡皮疙瘩。但在他们眼里是一种难得的美味，一般的人还吃不到呢。还有一种硬壳虫，有点像金龟子，长在水中，他们把它叫做水蟑螂，也是他们的宝。用来煲汤或油炸，据说是清补的。你到广州的菜市场去，尤其是老西关一带的菜市场里，经常会看到张牙舞爪的蝎子、蚯蚓样的沙虫，这也是老广州人的最爱，他们常用它来煲汤，广州人的煲汤是有名的，什么东西到他们手上都能煮出一锅美味的汤来。

广州人的语言很有趣，他们的声调不是四声而是六声，据说他们有许多音和词是古汉语留下来的，有好多字只有广东人在用。例如前面提到的蟑螂，广州人叫“由甲”，注意不是“由甲”，而是读作“ga za”，“什么东西”叫“乜嘢”，读作“mie 野”，“没有”叫“冇”，读作“mao”，尤其是一元钱叫“一蚊鸡”，你不能照字面来读，要读作“yi men ge”，有趣吧。

广州是个有二千多年历史的文化古城，有许多值得一看的古迹，广州又是个花城，一年四季鲜花不断，即使是寒冬腊月，广州的街道上照样是郁郁葱葱，鲜花照开。尤其每年农历腊月二十八、二十九、卅十这三天的花会，广州人叫花街，更是各式鲜花摆满档口，等待市民挑选回家过年。广州有许多小吃，尤其是老城区西关一带的西关小吃更是闻名。广州人很包容，很有爱心，像我们这种年纪的老头老太出门坐车，百分之九十都有人给你让坐，欢迎大家来广州一游，体会一下广州的风情吧，不过不要在七、八、九三个月来，那是来“焗”桑拿了！