

北海文史

第十三辑

民俗方言

食在北海

一、喜赴昼家宴

北海人有句歇后语是“昼家酒席——全是鱼”，我曾有过亲身体会。

昼家是开拓北海人文历史的先驱者，由于长期以捕鱼为生，其菜谱用料除了海鲜还是海鲜，其中烹调以煲、煮蒸为主，煎、炒为辅。佐料除盐油、酱油、生姜外，什么都不放，有时酱、油盐用尽，船不靠埠，干脆什么都不要；但尽管如此，煮出的无盐无油的鱼汤或鱼个送，都鲜美无比，营养丰富，所以昼家的菜肴，无论行船或棚居，并不以烹调技术著称，而是以质料新鲜和原汁原味、高度营养而优胜，这是陆民无法做到的。举例说，要做一个“清蒸鱼亡鱼”。他们出海生产时刚起网的生蹦活跳最上等的品种——北海人称为“第一鱼亡”——鱼中极品鱼亡鱼，首先抓来享用，略经刀砧，削鳞去翅肚杂，无须经淡水，略加姜、盐，便用猛火一气蒸熟，鱼上桌时肉质油滑，味道鲜美，远非大宾馆名厨手艺所能比。

说到昼家的糟鱼、糟虾，就是只有他们才能做的“专利”食品了。制作方法大概是用鲜鱼、鲜虾盐腌过后，放入糯米甜酒中“糟”至十五天后即成。这种糟鱼糟虾，亦以鲜美的味道和酒曲的香味凑成不可名状的特殊风味而闻名。

海珍齐备、质量上乘、营养丰富是昼家酒筵吸引陆民的原因。我在四十年代有机会参加过一次昼家新船下水的喜酒，至今印象犹新。席设船上甲板，席地而坐，燕窝、鱼翅、蟹肚、鲈鱼皮是必备的上品，蚝豉、带子、沙虫、蟹肉被贬为“村佬菜”而作为辅品。席间“十大簋”洋洋大观均是自产的海中珍品，只有燕窝是主人托人从香港购回的。真正体现了开头那句歇后语的内涵。上菜时，首先是燕窝，第二是鱼翅。我们没有经验，只对用瓦钵而盛，不限量供应的鱼翅大快朵颐，狂吞了两小碗后，对其他菜肴渐渐无举筷的兴趣。这是因为对鱼翅这种高蛋白高营养的珍肴，只能适量而止，过量吃用则产生厌腻的常识

不懂所致，以致我们几个陆上客人成为这趟酒席上的笑料而增加了喜庆气氛。

二、龙潭酒席——满桌牛

说到北海农村的酒宴，从肴品质料到烹调技术，在农村中相对来说，当推龙潭第一。若与疍家和城市人相比，却属另一档次和别样风味的酒宴。说到风味，得先从第一句“龙潭酒席——满桌牛”的歇后语说起。这句话中的“牛”字有双层意义，一是说满桌菜肴“十大篮；牛料占了七八个篮”；另一层意义是指进食的人把作菜的牛延伸到指人，作为笑料。

先说第一层意思，笔者做农村工作多年，结交许多农民朋友，入乡随俗，他们开喜酒相请时，不好推却，照例“封礼”参加。“文革”前，有一次品尝过龙潭的结婚喜酒果然名不虚传，上桌的第一味是村民自产的“笋丝烩沙虫”，接着是白切鸡，算是序幕，跟着是用头号粗海碗盛上的“清炖牛腩”，幸好座中有一老者，三杯下肚，谈兴极浓，边吃边作义务讲解员，使我大增见识。他说，“牛腩”实“沔男”（按：“沔”——酝酿，妇人怀孕叫“沔仔”，沔谐“牛”音。“腩”，谐男音，即预兆生男孩子）之意。继上的菜是“菜炒牛百叶”、“牛肚煮葛茹丝加粉丝”、“牛骨饭豆汤”、“红焖牛肉丸”、“牛筋杂烩烩黄豆”、“蒜子炒牛肉，”最后是“扣肉”，连上述“序幕”2菜共“十大篮”，牛料居七味。又据“义务讲解员”说：“牛肚”一味叫“满腹经纶”，“牛百叶”一味叫“百子千孙”，“牛肉丸”叫三元及第，“蒜子牛肉”，叫“合想合算”……多作生搬硬凑的吉祥话。论品味，清炖牛腩首先是牛腩正品，除草果香料之外，还加甘蔗、甘草引味，火候适中，不硬亦不太软；蒜子牛肉镬气好，肉质嫩，这些做牛料的高手厨艺，应属独得本村传统手艺的秘传，城市名厨是无法企及的。无论品类和品味，都突出个“牛”字，所以说“龙潭酒席满桌牛”决非虚言。

再说这句话的另一层意思：某次酒宴，邻村一客人来迟了，十篮中非牛料的三味已吃光，剩下都是牛料菜肴，迟到客很气愤，但也怪不得谁，快言直语发句牢骚“×伢！吃剩一台牛！”同桌人都误会他骂大家是牛，一齐反斥：“怎么说大家是牛呢，应当讲满台独是一只牛——你！”掌故就此流传下来，作为这句话歇后语的另一注脚而更加意味无穷。

三、野趣横生的乡村宴

1966年，席卷全国的大饥荒浩劫刚结束，食品奇缺的余波未平，在这种物

质的局限与经济式微的背景下，农村所办喜宴，其质量之低，是可以想象的。这种酒宴，笔者也有幸躬亲领略一次，至今回味，未尝不足资谈助令人发噱。

时间：1966年9月某日，地点：当时的西塘公社和平大队某生产队。酒宴缘起：讨媳妇。

当日新娘过门之后，已是下午3时左右，全村哄动，不论老少，都为设席贡献一份力量，东家借一台，西家借一凳，台有方有园，有大有小；凳有长有短，有高有矮的，规格不一，参差悬殊，凑在一起，十分有趣。因为来客多少，没有精确计划，待到入席齐全之后，还有陆续迟到之客，为了不误客人回程赶路，不允许让人坐待二轮桌，几个年青仔想出了一个办法——即到村边把烂牛车轮二个搬回，把车轴种入地下，便成为现成的独脚圆桌，铺上竹蔓，便可照样上菜。至于餐具不齐，客人懂得知趣将就，或两人共用一碗酒，或随手把竹枝一拗，用小刀约略刨整几下，权充筷子。这种村宴可谓野趣横生，别具格调。

说到菜肴，记得压席的极品要算是豉油鸡一碗，其次是豉油鸭一碗，这两碗极品都切得很小件，而且每味不足半斤，碗底全由蔬菜填充。第三味是红焖猪肉，分量也不足半斤，切得像眼镜片一样薄，垫底菜则是萝卜，但刚一上桌就被一扫而光，举筷稍迟，惟享菜底而已。这几味都不是新鲜货，但人们仍吃得津津有味。其他菜色记得还有一味是龟鱼干煮蒜头醋，还有车螺煮芋檬，小虾煮酸菜，蒸花蟹，指甲螺芥菜汤（螺、虾、蟹均为村民自采），猪大肠焖黄豆，还有两样记不起了，都是半荤半素，材料低劣毫无烹调技术的菜品，吃起来味同嚼蜡，分量也很菲薄，一轮筷子便光。如此简陋低档的酒宴，为笔者平生所仅见。但我的兴趣不在乎菜肴的贵贱优劣，而是在于酒宴气氛的野趣十足。

农村人嗜酒豪饮，十居七八。这趟酒宴饮的是当时要凭证供应的糖波酒，度数不高，但极易上头，三杯到肚，已有醉意，饮到菜尽汁干之时，个个都仪态失常，语无伦次，多发鼻言，问非所答，满嘴粗言，然后东倒西歪，带着一种宴乐的满足蹒跚而去。剩下恋栈于残肴剩汁的并作一台，餐具酒碗，不分你我，着手便用，对于集中前来分享的蚂蚁和苍蝇也当视而不见。个别食客饮到鼻涕口水沾濡碗筷，双手搔扒蚁咬的身体又抓食物……构成一幅别开生面，另具格调的《野老宴乐图》。

改革开放后给农村带来的是丰衣足食的福祉，而今，再穷的农户的酒宴也

比当年的好十倍，至今回味，才算作真正的“忆苦思甜”呢。

四、独具特色的北海“满汉全席”

如果说，以品杂、高贵、量多为特色的清代宫廷盛宴“满汉全席”是满洲贵族人驻中原之后，在游牧民族品味单一的全猪或全羊筵席的基础上，与汉族烹调文化相融合的优秀产物的话，那么北海的豪华盛筵便是满汉全席的改良与摹拟。

满汉全席据说北海只举办过一、二次，时间约在清末民初。这种品肴高贵而多类，非民间所能置办，就算官方举办也需费力绸缪。北海因海珍品易得的得天独厚条件，注定它的饮食文化比内地发达。由北海名厨大师设计的一种因地制宜的“官宴”——初因官场酬酢而起，后被豪绅殷商仿效照办，而成为一种有名的盛筵。

先说菜肴品类和特色，每席主肴加辅菜共 38 道，再加上“乳猪”“伊面”和糖水等“添加剂”，不下四十几道。上菜的次序，是宴会的节目安排，是厨师为迎合调节食客品味和胃口的另一艺术，若有声妓侑酒唱曲，这一艺术更为讲究。

食客人席齐全(每桌八人)之后，先上精瓷四小碟，名为“四京生”，是北京的名贵果脯，接着是“四京点”，即御膳点心，使食客顿生高贵宠幸之感，品茶品味，顾曲审音，宴乐无比。俄顷，中碟上“四热荤”即时令小炒，用完，继上“四冷荤”是鲜果品的凉拌，厨师故意把荤素冷热间开，使食客胃口大开。有经验的食客，对以上属“前奏”式的肴点，浅尝辄止，留着胃口享受珍美的主肴。现在轮到主肴“十大簋”陆续登桌了。每道以汤窝盛上，燕窝、鱼翅、蟹胶、鲈皮称作“燕翅蟹蚤”，是北海酒宴不可或缺的四大主菜，依次续上的是鲍鱼、海参，与上四品合称为“六海珍”，再次是山珍四味，如狸、山甲或其他野生动物，伴随“十大簋”的是每道必配的二品辅菜。辅菜品肴，成为而今喜宴的主菜，如三鸟、沙虫蠔豉、带子之类。满桌三十遭菜肴，可与宫廷御膳相埒，是名符其实的盛筵，把主客欢怡情绪引向高潮，如果主人还嫌菲薄，还可额外加一道烧烤乳猪和伊面，宴会到此，即使阿毕狱中的饿鬼也要搁箸，此时丝竹齐鸣，玉喉宛转，劝酒侑觞，耳鬓厮磨，气氛达到高潮，但并未结束，还有四道叫“压席菜”的上桌供下饭用，最后上个糖水调剂才算散席。

这种筵席，盛行于民初至30年代，军阀龙济光、申葆藩和国民政府要员如张发奎、何春帆和陈铭枢等人，都曾在北海大快过朵颐，张发奎在台湾写的《回忆录》对食在北海的印象很深。笔者先父曾参加一次这种盛宴，孩提时听他说过，年久遗忘，访问80高龄亲历老人才得充实成稿，以飨读者。

五、北海人吃狗肉多禁忌

狗，因为喜吃秽物，故北海人把它看成至秽贱鄙劣的动物，认为连鬼神也怕它的秽渎，信佛信道的人，终生与狗肉绝缘，对于闹鬼闹神的凶宅，往往杀黑狗取血喷洒以厌胜避邪。北海妇女吵架，开口二句“狗血淋你！”把对方贬作邪神野鬼，先声夺人，至狠至毒！所以，过去没有多少人与狗肉沾边。可是，狗肉因价贱过猪、牛肉，且味美补益，却禁不住贩夫走卒，佃农下户等一般劳苦大众的口腹之欲，故当狗吃狗，往往是农村或里巷中志同道合的人有组织的行动。这种当狗团伙，却往往遭到社会中上层人士鄙夷，因而有个约定俗成的规矩：凡杀狗煮狗吃狗肉，必须在户外进行，用过的炊具如铁锅，要经过彻底清洗才能拿进屋来，碗筷用过，有的抛弃不再用，以免亵渎灶君家神。于是便出现如下的“景观”：

一群人围蹲在一个铁锅周围，铁锅架在用石头凑成的临时野灶之上，香气沸腾，举杯动筷，吃得滋滋有味，路人亦为之垂涎。但虽属亲友，食者也不招呼，因为叫人吃狗肉是会得罪对方的，对于忌吃狗肉的人，往往会被喜食者窃笑，认为“不知天下大味，枉过一生”。而忌吃狗肉的人却把他们斥为“狗棺材”而不屑一顾。

随着社会的进步，迷信意识淡薄，嗜狗肉的人已占多数，并未因此而对身份有所贬损，故“香肉”店大行其道，食客层次与过去颠倒过来，一般劳苦大众对此种原本属他们享用的“天下大味”，因身价高昂而不敢问津了。

六、北海人赌吃花样

北海人好吃，懂得吃；而且把聚吃聚饮为乐事，虽所费不费，但乐此不疲。故有句谚语说：“大吃当小赌”。可见北海人吃的消费比重之大。既然常吃常聚，谁来付账是食客“团伙”急需解决的问题，因此便想出种种办法，归结为两条，一是平均负担，谁也不占谁的便宜，叫做“照头劈”（含义出处未明），也叫“吃公道”，由一人专管结算和收款付账，有每餐结算和每月结算两种，这种形式使

用较广泛。

二是用赌搏方式，谁输谁付账，花样很多，过去常用的是拈阄。由一人秘密把数码写在小纸条之上，与无数码的纸条混在一起(纸条数量与参与人数相等)捏成纸团，每人执一纸团，无数码的为白吃幸运儿，有数码的按额付款。另一种叫做“画鬼脚”，做法仍由一人隐秘地把有数码或无数码的分列若干项，每项脚下画一线，作绕圈或作拐弯、作纵横或作交叉均可，但要来龙去脉清晰，线条另一端伸向公开的另一边，让参与的人随意在线端上画上你的姓氏或其他符号，剩下一项是属于操作人自己的。画毕公开，循线而得各人应付的数额多少或一文不付的。据说“鬼”多隐形，只露其脚，故把这种赌吃方法叫做“画鬼脚”，也属一种开心的游戏，另一种是聚饮中用猜拳来赌吃，谁输谁付账。而今，拈阄，画鬼脚的方法已少用，以猜拳或打扑克或下象棋为赌吃方式较普遍。

七、汤水王与伊面王

民国以来，北海名厨辈出，各以一手绝招而称雄厨坛，并各有传人，承传均成名师。这里先介绍有“汤水王”之称的大珍与“伊面王”之称的吕绣顺二位名厨。

大珍，姓氏不详。民国初年，北海的高级宴会，几乎全由他包办，他的厨艺不但样样俱精，更以一手汤水因料怪味美使同行无法攀比而享有“汤水王”的美誉。当时的同行想掌握他的秘诀，重贿他的学徒也无法达到目的。同行们按照学徒的通报，买同样分量的“料头”，如老母鸡，猪脚骨各若干，下同量的水，煎熬同样时间，与他的汤水互相品味，鲜美却输他一筹，要达到他的水平，除非加倍下料不可，结果使同行低头束手而佩服。所以他是当时北海第一流酒家宜仙楼的主勺，他的学徒，著名的有包益泉和卢隆柳(也叫聋佬)，都成为接代的名厨。益泉在稍后的一级酒店“大东”主勺，聋佬专门承办民间酒席，亦各有一手绝技，这是后话。

且说大珍制作汤水的秘诀。他早年曾到香港见世面，所以最先懂得使用日产的“味之素”即如今的味精，这种东西当时尚未进口北海，所以“味之素”成为他个人垄断使用的“秘密武器”，把它混在精盐里，当众徒之面调味也难以发觉秘诀，难怪受贿偷师徒弟无法向行贿人报命了。但不能否认除了这一手，其他厨艺也是出类拔萃的。

吕绣顺，人称“伊面王”，也叫“熟烟伊面王”，大珍同时代人，亦以一手伊面绝招与大珍各占一方山头。他制的伊面，以细长、爽滑、奇香见长，关键是不油锅的手艺，把制作好的生伊面，先后经生油、猪油，不同沸度，分别叫文火武火的两个油锅，令火候恰到好处，火嫩则不香，火太老则失味，贵在不老不嫩，先生油后猪油，起锅后，面条色泽金黄，香气喷鼻，经煮焖后面条不断耐拉，口感格外不同，还有伊面的配料肉丝，制得象熟烟一样细幼，且不说刀功绝技，如此细条的肉丝经烹制后竟能保持鲜肉的质味，味鲜而柔软，不干涩，不焦，这一手，连他后来也是厨师的儿子，浑名叫“踩嘴”的也承认无法学到手。故亦有“熟烟伊面王”的另一称号。北海洋关英籍税务司吃过他的伊面后上了瘾，离任回国后，还不时让海关职员帮他定制伊面王的伊面寄回英国享用呢。

八、吃出来的艺术品

北部湾产一种“𩚑”科属鱼类，北海俗称曹白鱼。头颅中生有8件头骨，这是大自然设计师“精心”制作的工艺品构件，把它拼凑起来，便成为一个展翅欲飞或者敛羽欲下、扭颈顾盼，形神毕肖的白鹤。如不说明，你能相信这是天然鱼骨拼凑而成的吗？

这种神奇的工艺品，是北海居民祖先不知何年何代接受造化大师“秘传”的杰作。

这件工艺品制作并不复杂，把构件拼接粘合即成。可是取出构件则非经验不可。这种曹白鱼只在春汛期才有，是美味的高级鱼类。吃鱼时，必须熟知构件在头骨整体中所在的部位，提防嚼坏了；特别是隐藏在主体构件“鹤身”胸腹下的“鹤嘴”以及紧贴在鱼鳃两旁的一对“爪脚”，最易嚼损和失落。8件构件分别是鹤体1件，头颈2件(分左右顾盼，备选1件)翅膀1对和爪脚1对，尾巴、鹤嘴各1件，共9件，只用8件。用水洗净，剔除骨上残留组织，用粘合剂将各构件拼接粘牢即成。

头颈、爪脚、翅膀、尾巴等部分，可以随意调整角度和伸缩，使姿态有所变化。无须任何加工切削，这样，一个栩栩如生的白鹤便制作出来了。令人惊叹的是，构件接合部分，都有天然的榫孔，“设计”得异常合理和周密，而且预留伸缩变化余地。尾部一般不宜太长，但却预留余地，如要缩短，只须向榫孔

深插便是。难怪北海民间传说，这玩意是龙女七娘灵心巧手的杰作，被曹白宫女偷藏发髻里化为头骨的；也有说曹白鱼是鹤变的。总之是造化工艺师的杰作，北海居民的祖先则是这种神奇工艺品的承传者。

九、“亲家吃块猪肉又如何？”

农村的亲家作为城市亲家的客人，主人特设午宴招待，菜肴无非是猪肉鸡鸭瓜菜之类。农村人却看作上等菜肴，颇有受宠若惊心理，故举筷甚是拘束。主人频频敦促：“亲家，请多用菜！多用菜！”这种常用的礼貌性套语，益发使客人受制约，筷子不敢向肉类盘中伸，专向瓜菜碟中转。农村人平日的食谱比城市人简陋清淡，面对香喷喷油渍渍的扣肉、烧肉，禁不住馋涎滚滚，偏偏这个亲家口口声声叫吃的是“菜”，从不提叫吃“肉”，真太怪吝了，最后上的一盘又是锅烧腩尾，主人又照请“用菜”。

在食欲的渴求和心理的障碍发生矛盾的情况下，客人已失去理性的控制，气愤地说：“亲家啊！菜我天天吃惯，而今偏要吃块猪肉怎么样！？”说罢，筷子专向肉类盘碟中挥舞不停。主人见状，并不惊奇，体谅农村人听不懂城市人的客套话，产生误会所致。

十、请客吃饭“五叔”“埋单”

北海至今仍流行一句地方性成语，把请客吃饭的主人或偶然为茶点、酒宴付账的人，不管他是男是女、或老或少，都统称为“做五叔”。例如被邀请赴宴的人，首先打听是“谁做五叔？”谁做五叔总免不了“大家为多谢‘五叔’干杯！”这一句。

掌故出于北海的旧商场。有一位知名度很高的殷商、社会贤达人士，姓吴名炳荣，在珠海西路开设缸瓦瓷器店，招牌“胜隆”；还在高德创办缸瓦窑一座（今陶瓷厂所在），他排行第五，人称“五叔”或者叫“胜隆五叔”。他宽仁厚道，热衷于社会公益事业，故曾两度出任北海商会的会长，凡是商会名誉宴请官方的费用，都由他个人解囊结账的多，因此之故，参与宴饮的人很自然地含有谢意地说：“又是五叔做东。”结果便在社会上广泛流传。

时移世易，这一句“成语”仍在新一代的食客中广为使用，但知道出处的人已经不多了。

十一、白吃招来诗声讨

光绪末年，廉州名士陈复初，与高振康同是善于写谐趣诗对出名。知府、知县等父母官设宴，例邀地方缙绅名流参加。有位姓蔡的大财主，排行第二，面麻，人都叫它“蔡二麻子”，真名反被掩盖了。蔡二麻子虽然富甲一方，但却吝财如命，是典型刻薄成家的孤寒财主和守财奴，经常与陈复初一起同赴官宴，且不说他又是个酒囊饭袋，食量倍人，而且粗野无文，不待主人宣布动筷便率先动手，匙挥筷舞，两肘左右开弓，一副狼狈相。不但如此，在座宾客，除了几位穷秀才，都轮番作东道回敬府、县老爷大人，惟有这个蔡二麻子，只有白吃份儿，轮到他作东时，则作聋作哑混过去，亏他居然厚着脸皮，不但有请必到，不请也到，到必醉饱方休。

陈复初实在看不过眼了，写了一首打油诗，把蔡二麻子的狼狈相刻画得淋漓尽致，张贴在经常聚会的餐厅壁上：

大食无如蔡二麻，主宾未到手先叉。
能将一箸夹三块，每把双肩压两家。
扒得嘴边粘白米，翻开碟底见青花。
饱肠实肚黄昏后，斜倚栏杆细剔牙。

众客读罢，无不捧腹，而蔡二麻子因为读不懂，不当一回事。酒菜上桌，他仍然是外甥给舅父拿镜——照舅(旧)。真拿他没有办法。

十二、诗讨白吃有答辩

蔡二麻子受陈复初贴诗讥讽，因自己一字不识，等于聋子身边开炮——没当一回事。但他能观神察色，发觉食友的眼神对自己都有轻蔑之意，才知道这张文字是针对自己的，宴罢回家后，将过程告诉账房先生(等于他的私人会计兼秘书)。这位账房先生亦是庠生，因乡试(考举人)屡次不第，暂时屈身于蔡氏门下以谋升斗养家，听了东家之言，决意为东家找退身的台阶，便赶到餐厅去看，幸好原诗仍在，读过之后才知道是陈老先生挖苦他主人的一把锥刀，于是照原诗原韵，用东家口气作了一首答辩，诗是这样写的：

宴开阵势乱如麻，杯筷齐挥当盾叉。
尽醉方堪称上客，半饥惟恐辱东家。
宏量休笑腹常便，雅意承招面有华。

闻道明天犹宴会，天天累我细磨牙。

诗的大意是说，宴席上如战场，杯筷是武器，饮醉吃饱才是胜利者，如吃不饱饮不醉，便是对主人的羞辱，不要耻笑我肚子大吃得多，其实我深感承邀面子增加了许多花色装扮(华、花同意义)，听说明晚又是谁请饮了，肯定少不了我这份儿，所以累得我天天琢磨保养我的牙齿啊。说得头头是道，诡变有术，只字不提解囊回请之事。足见这位西宾先生最摸透东家脾气了。

十三、意外赢得的白吃

解放初，我参加工作不久，办公间隙，同志们不约而同地谈天说地，轻松一下，漫无主题，随意性很大，有一同志突然指着墙壁的日历牌说：“请大家在2米以外认一认日历中最小的是什么字，认得的算他眼力最好。”我说认得出与认不出有何奖罚吗？他说：“我提议，认得出的同志，今日午茶和今晚吃鸡饭不用出钱，由认不出的同志掏腰包。”大家都赞成鼓掌。

整个办公室的同志，年纪最大的50岁，最小的19岁，都纷纷站到距日历牌2米外细心察看其中右下角的三个小字，各说各的，无一言中，我最后佯装细心观察，然后说：“代电江”。评判说我说对了，大家不服气认为我事先认得，偶然撞着，不算数，要求翻开另一张，再试一次。我同意再来，这次我说的是“代电齐”。又言中了，大家才心诚悦服，一致赞扬我的视力超人。中午饮茶及晚上鸡饭我都赢得白吃。

其实，这根本与我的视力无关，从2米外用肉眼认清象《北海晚报》内文这般大的字迹根本不可能，是凭平常懂得的生活常识——解放前，写电报稿的日期只用一个字代替数字，次序以写古诗的工具书《诗韵集成》的目录为次序。举例：“12345678910”，分别用“东冬江支微鱼虞齐佳灰”代替，直至31止，这个习惯在解放初期仍旧沿用。第一次我“看”中是“江”，因为日历牌中最显眼的是日期3号。第二次再“看”中是“齐”，是因为日期翻到8号，知日期便知代电是什么字了。这个秘密，其他同志并未识破，故盲目赞扬我是“千里眼”，实不敢当。

十四、不忍吃“命根”，专吃“对头人”

农村亲家再到城市亲家处作客，主人又设午宴款待。这次客人却一反前次的拘谨故态，专吃肉类的菜肴。这还不算，而且边吃边自我标榜说未忘农村人

饮食崇尚淡素的本质，说：“酸菜芋檬是我们农村人主要菜餚，是我的‘命根子’。猪肉鸡鸭不能常吃，故把它看成我的‘对头人’。”同桌的小弟弟是个小学生，是主人媳妇的小舅子，出于不解和好奇，当场发问：“那你为什么不吃酸菜芋檬，专吃猪肉鸡鸭呢？”农村亲家从容地答：“小舅公听着，正因为酸菜芋檬是我命根，故不忍下箸，所以专吃猪肉鸡鸭对头人啊！”