

饮食档案④ 人间烟火，哪有极品？
只因当时饥渴，所以销魂。


紫水云散发

李碧华 / 著

饮食档案 ④

紫水云散发

李碧华 / 著

 新世界出版社

本书简体字版经天地图书出版有限公司授权出版
非经书面同意，不得以任何形式复制、转载
本书仅限中国大陆地区发行、销售

北京市版权局著作权登记号：图字：01-2005-6476号

图书在版编目(CIP)数据

紫水云散发 / 李碧华著. —北京：新世界出版社，2006.12

ISBN 7-80228-184-9

I. 紫... II. 李... III. 散文—作品集—中国—当代 IV. I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第124597号

紫水云散发

作 者：李碧华

丛书策划：红书坊工作室

特约编辑：孙莉莉

责任编辑：刘春梅 李 林

统筹编辑：丁丽艳

装帧设计：奇文云海

出版发行：新世界出版社

社 址：北京市西城区百万庄大街24号(100037)

总编室：+86 10 6899 5424 6832 6679(传真)

发行部：+86 10 6899 5968 6899 8733(传真)

网 址：<http://www.nwp.cn> (中文)

<http://www.newworld-press.com> (英文)

电子信箱：nwpcn@public.bta.net.cn

版权部电话：+86 10 6899 6306 frank@nwp.com.cn

印 刷：中国农业出版社印刷厂

经 销：新华书店

开 本：880mm × 1230mm 1/32

版 次：2006年12月第1版 2006年12月第1次印刷

书 号：ISBN 7-80228-184-9/I·046

定 价：18.00元

版权所有 侵权必究 印装错误可随时退换



李碧华

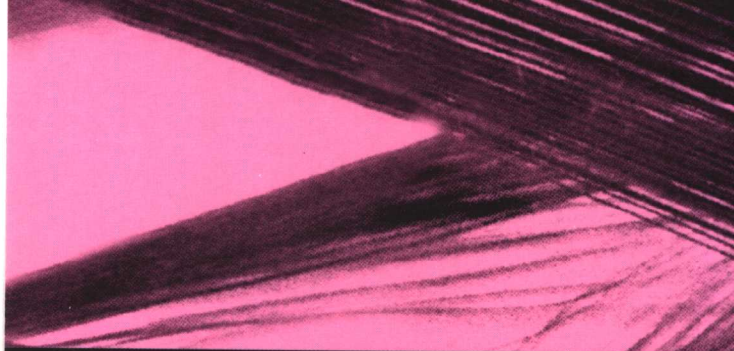
出生、成长于香港。

任职记者（人物专访）、电视编剧、电影编剧及舞剧策划。其中电影作品有：《父子情》、《胭脂扣》、《霸王别姬》、《潘金莲之前世今生》、《秦俑》、《川岛芳子》、《诱僧》、《青蛇》、《饺子》等。

虽屡获国际奖项，却如已泼出去的水，只希望最好的作品仍未写就。专栏及小说在中港台新马等报刊登载，并结集出版近八十本。

多国译本已印行。美国 William Morrow 出版社拥有部分小说中文以外世界版权。

作者认为人生所追求不外“自由”与“快乐”，活得逍遥。



李碧华饮食档案

《焚风一把青》

《蟹壳黄的痣》

《加一片柠檬》

《紫水云散发》

《红袍蝎子糖》

《牡丹蜘蛛面》

丛书策划 红书坊工作室

特约编辑 孙莉莉

责任编辑 刘春梅 李 林

统筹编辑 丁丽艳

装帧设计 奇文云海

www.qwyh.com

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

音乐止痛苏打饼 /001
锅里的泥浆鞋 /004
活抽驴肠是美食? /006
我们也是榨菜 /007
挑战 200 株大蒜 /008
皮开肉绽德国包 /010
“金不换”的回忆 /012
微醉红酒糖 /013
没有伤痕的“猫耳朵” /014
“酗啡”者 /015
花生酱物语 /016
玫瑰香草乳酪 /017
一条优秀的肠粉 /018
原来是忽必烈? /019
猥琐的食物 /020
吃掉九层塔 /021
把薯条可乐烧给年轻的你 /023
红油抄手的道理 /024
穷奢极侈亡国菜 /025
“狗不理” sell 什么? /026
喝墨汁的逃兵 /027
老少平安生死恋 /028
像女人的年糕 /029

目 录

- “唐墨”抑或“唐砚”？ /030
- 满怀甜蜜的巴马火腿 /031
- 湿润慵倦的 Tiramisu /032
- 卧虎藏龙白斩鸡 /034
- “355”料理 /035
- 夸张的黄金粟米 /036
- “漏油”烦恼 /037
- 与小电炉的旧情 /038
- 冷的咖啡失分 /039
- 灰头土脸时的果香 /040
- 云南路“排骨年糕” /041
- 暴烈“牛血肠” /042
- 猴子的胃结石 /043
- 沉闷的茄汁 /044
- 炸鱼薯条也有突围 /045
- 执了便执了 /046
- 吃糠、酬泥 /047
- 食的悲剧 /050
- 饮品的瓶子 /051
- 桑寄生莲子蛋茶 /052
- 青森的苹果 /053
- 白镬不是一只镬 /055
- 猫粮狗粮更高贵 /056

目 录

- “罐罐汤”和“罐罐面” /057
 好店在坏街 /058
“一物吞一物”的套菜 /059
 卖糖果和卖花的店 /060
 药香 /061
鱼子酱、伏特加、罗宋汤 /062
 雪糕冰棒的“护照” /063
 女人的白米饭敏感症 /064
 黑羊薄荷鸡 /066
 示范单位电冰箱 /067
 紫色的水 /068
 吃“狗虱”的好处 /069
 有没有下毒 /070
 不关香槟的事 /072
 正邪莫辨的豉油 /074
 五年前的汉堡包 /075
 日本便利店 /076
 猪和羊的“天梯” /077
 丢入马桶的草莓面包 /078
 猪网油和人网油 /079
 南瓜日子 /080
 生杀、活斩、鲜拆 /082
 用水果煲汤 /083

- 凤凰三点头 /084
一锅紫粥 /086
“两蚊鸡”启示 /087
蛋料理专门店 /088
Tea Masala /089
面包店打烊 /090
自制“黑豆抹茶” /091
痛苦表情 /092
“裸体月饼”和“强奸月饼” /093
冷酷小黄瓜 /096
雾月夜的情怀 /099
左岸露天咖啡座 /101
“威亨酒店”茴香豆 /106
冻柿·干柿·柿饼 /109
红枣桂圆合欢汤 /112
“紫醉红迷” /115
我的千禧茶餐厅 /119
椰香·药香·胡椒香…… /123
黑豚·黄牛·好男人 /127
水云散发 /133

音乐止痛梳打饼

医院中的治疗师说：“音乐可以止痛。”转移病人的注意力，减少肌肉张力和恐惧，因而纾缓疼痛。

——其实最主要的，是我们可暂时忘记。止痛的妙方不在“止”，而在“忘”。

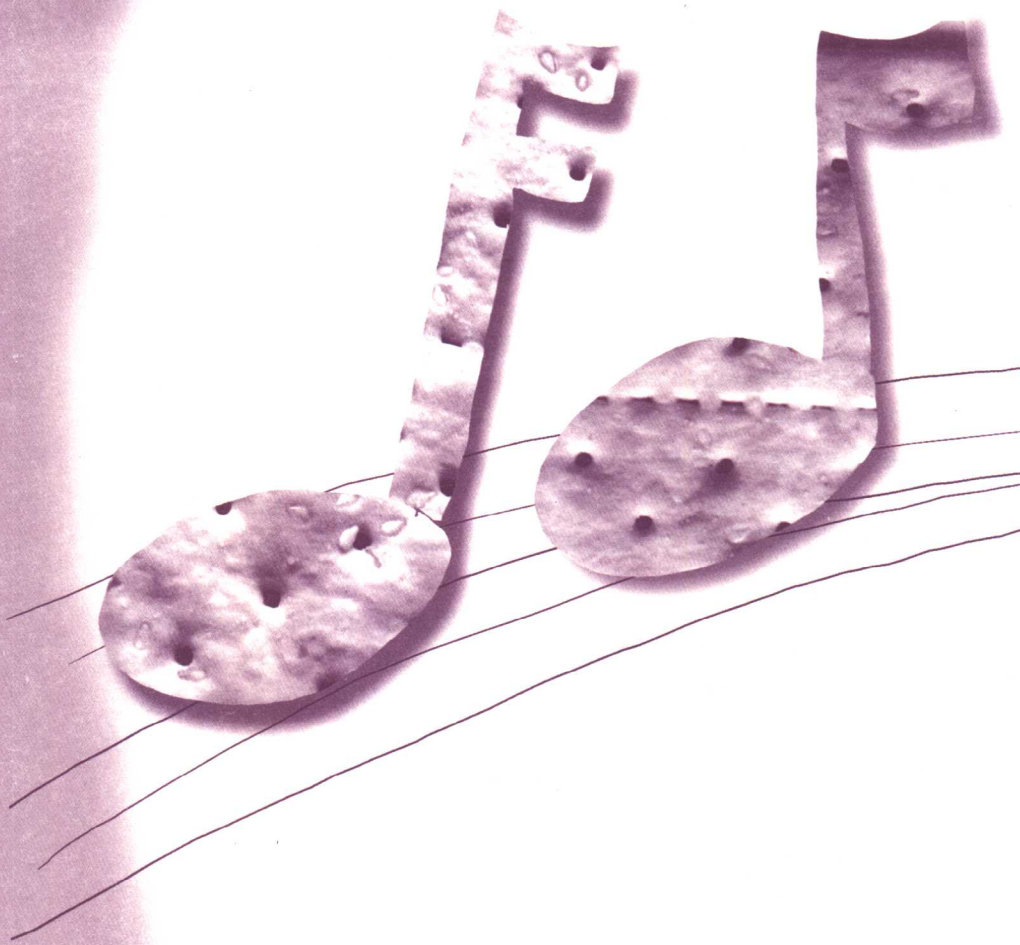
即使不痛，药物已奏效；但长期被痛楚折磨，除了忍，还得自力复元。伤口在，伤疤不灭，但不痛了。音乐的作用，是一下温柔的手势。

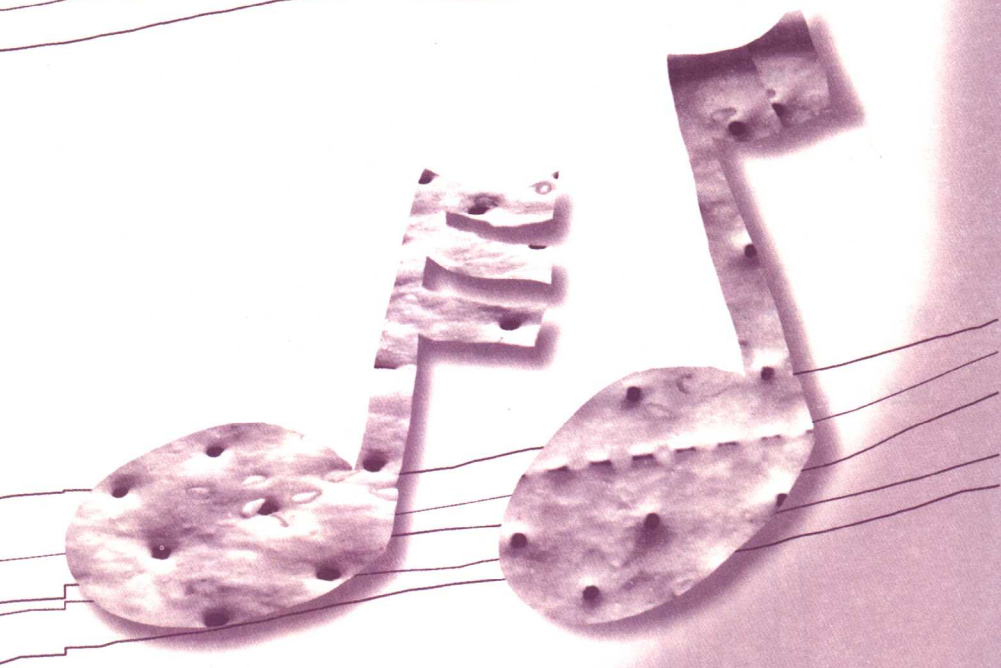
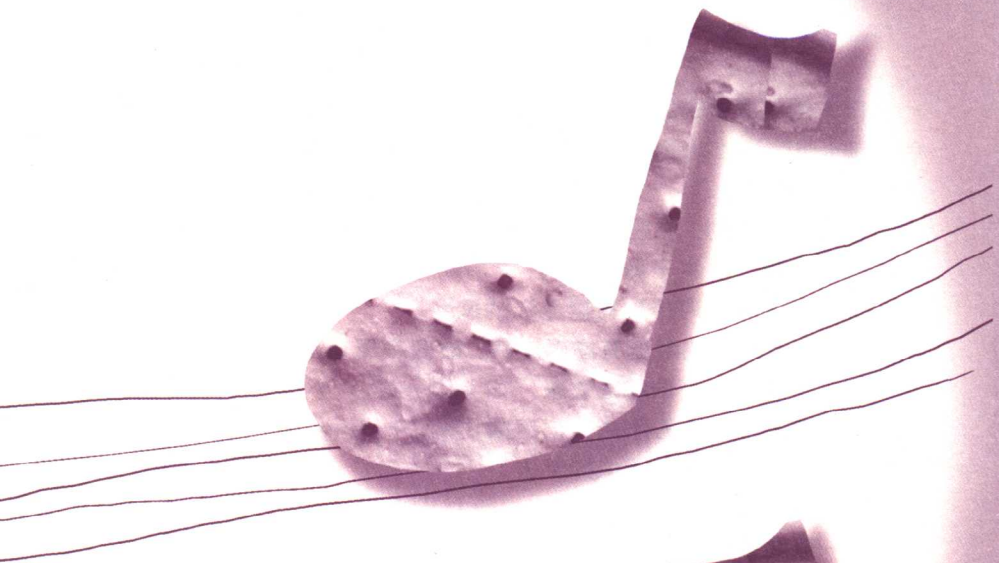
记得以前有一种日本饼干，它的宣传重点是“音乐梳打饼”。制造过程同其他一样，不过食品公司强调，先让小麦粉一边发酵，一边听古典音乐，二十四小时后才拿去烤焗——受过音乐熏陶的饼干，便更美味香脆了。真是令人心软的幻想。

“烤焗”当然十分“暴戾”，也痛苦，由一种形态转变成另一种形态，不管是进步抑或失落，怎会轻松？但因为音乐，身心得到抚慰而升华。

给牛听音乐，肉质更丰腴；给花草听音乐，可生长茂盛欣欣向荣；给自闭儿童听音乐，不再哭闹，尝试互动和欢笑……给失恋的人听音乐？弄不好，如酒入愁肠愁更愁，但狠狠地自虐一下，更快康复吧。

万一我灵魂疲倦，或是肉体贪欢，离座他去，那么，应该给稿纸和笔听音乐，让它们先潜移默化，充满灵气来等我。





■ 锅里的泥浆鞋

日本的素面制造工场，透明度很高，而且干净卫生。做好后的白色幼细面条，晾在当风之处，像一把一把白发，又白又直又均匀，令人连生面也想吃。

不过每次见到，总是联想起以前看过小说中的一个细节。对比之下，十分有趣。是关于做粉条的：

萧红的《呼兰河传》写黑龙江的家乡。

她说，她家后院附近有座碾磨房，破旧房屋顶上长着青苔，下了雨，便飞长蘑菇。人们爬上去采，如上山一样。

但房顶上许多地方不结实已经露了洞，一不小心把脚插下，待往外用力一拔，脚上的鞋子便掉下去。

掉到什么地方？

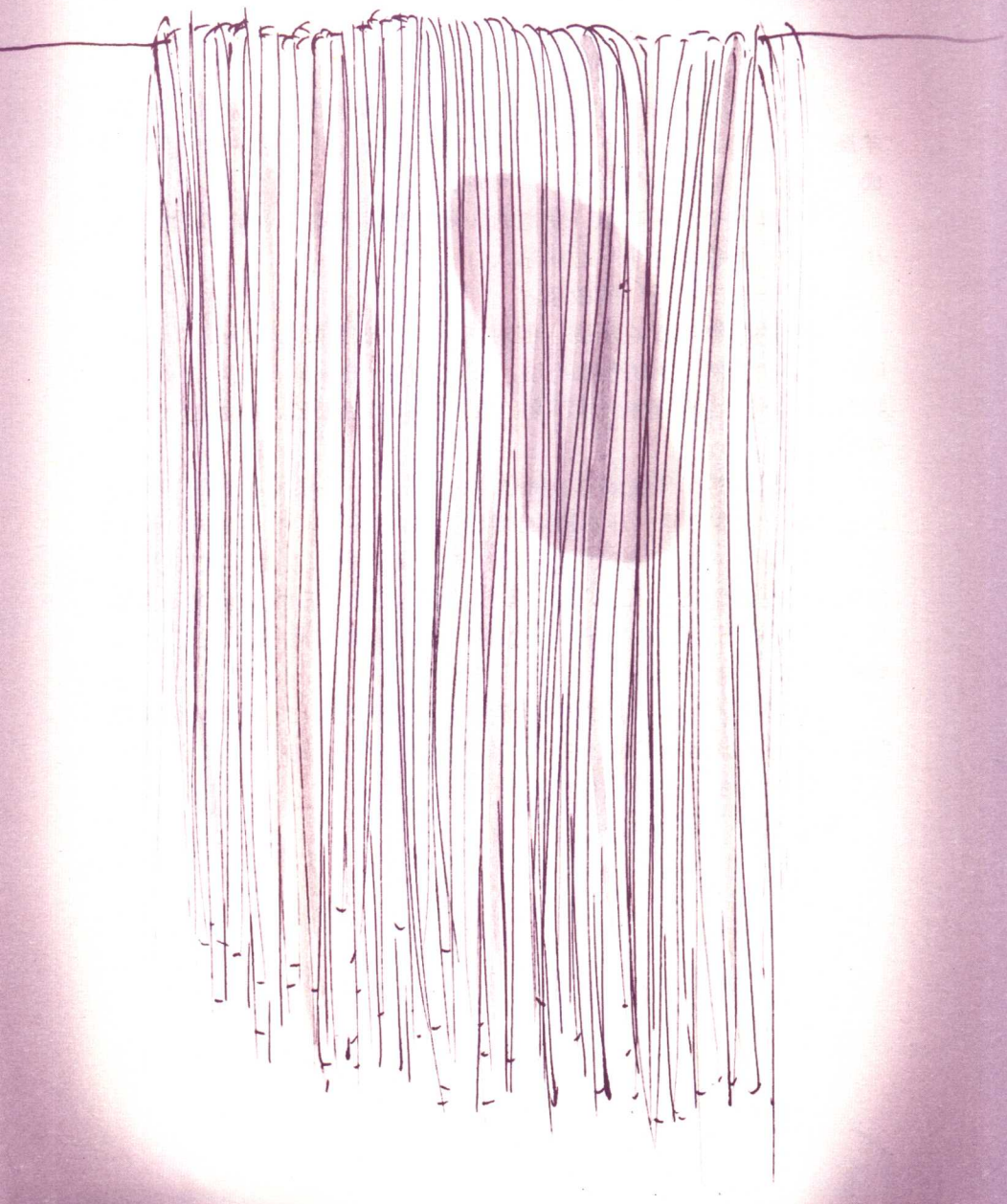
——落在锅里。

锅里已是烧开了的沸水，鞋子就在沸水里边煮，上下滚着，翻着，鞋底上还滚下一些泥浆来，但锅边的工人笑着，从来不打算把这异物捞走。

因为他们那粉房是“漏粉”的，粉条漏出来，反正不是自己吃，是卖的，加点配料也不打紧。

这批粗人，天天唱着歌，漏着粉，然后把亮晶晶的（当然偶有“黄糊糊的”）白粉挂在上边晒，好似瀑布，干了收起拿去卖……

中国人都吃这些东西，长大、老死。眼不见为净，如何追究？饥饿的民族，是受不起洁白细致的。



■ 活抽驴肠是美食？

外国人觉得很恶心，为什么中国人那么爱吃肠子？猪肠、牛肠、羊肠、鸡鸭鹅肠、鱼肠……除了虾的黑肠子外，都是上桌的美食。可卤、可炸、可酿、可灼、可蒸、可炖。

肠子有股奇特的味道，爱吃的人很享受，不爱吃，自会联想到大小便，因为那根本是个“垃圾站”。

看了一则“抽肠”的故事：

宋代的韩缜最爱吃驴肠，但对烹调的手艺有要求，肠放入汤锅，时间短了煮不熟，坚韧而嚼不动；时间稍长又会太熟而糜烂，变得寡味难吃。要恰当地掌握火候不易，而且驴肠必须新鲜，存放过夜就会变质。

厨师只好想出周全妙法，每逢宴会，先把一头活驴拴在厨房旁边的柱子上，宾客入座，开始斟酒传杯时，方提刀把驴肚子割开一道口子，抽出肠子，洗净切碎立即下锅，做成美菜端上宴席。我们读史，知肠子不是致命处，抽出后将士还可“盘肠大战”。日本人切腹不会即死，所以那些无肠之驴大概亦浴血踢腾哀鸣苟延残喘——比一刀送命更难受。令人毛骨悚然。

而且我又不明白，活抽的驴肠，其实盛满未消化好的浆状物料和肥膏，还有未凝结的残渣、粪便，难道不需花点时间来处理清洁吗？

先不谈卫生，是否又算美味呢？

莫非是吃“派头”？

■ 我们也是榨菜

走过小店，见到榨菜。这物体，嘴脸黯然，一身灰绿砖红，绝非鲜明艳色。而且又常皱眉，历尽沧桑貌，卖相不佳。

它又咸又辣又苦，回家用水冲洗一阵，随便拎一小块当零食，或切片切丝，下面送酒炒菜，人间美味。上馆子他们浇点麻油，竟还当做一碟小菜来计算。佐配清粥，便是一顿好夜宵。

本质是非常平凡的经过压榨腌制的生命，登上大雅之堂，还成为日本人心头爱，乃始料不及。

当吃着榨菜时，你我会不会感怀身世？

其实大家不外一块榨菜——

被税局压榨，荷包黯然皱摺；

被创作过程压榨，脑袋黯然皱摺；

被莫测的感情压榨，一颗心黯然皱摺；

被岁月压榨，整个人黯然皱摺；

……

你我有时无奈地缩作一团，又咸又辣又苦。

■ 挑战 200 株大蒜

台湾有一种路边小吃烧香肠，得夹一颗大蒜粒生吃。如果人人都吃大蒜，便很公平地不觉得臭。这东西，必须“同流合污”。一天晚饭，有蒜香骨、蒜茸蒸胜瓜、魔鬼虾，还有避风塘炒蟹……爆炒得又香又辣又惹味，吃后连舌头也受伤。

看过一个日本的节目 Zigzag，很好玩。某回，二十三岁的高大健硕大学生，到韩国接受球队训练，为了证实“大蒜是否人体精力的泉源”，便挑战 200 株大蒜。每株都有六瓣。天天狂吃，炸、烤、泡、煮……和一瓣一瓣的生剥来吃。

每天又做体力测试，举重、跑步、打球、跑石级、体操……看看精力是否“旺盛”了。

这日本大男孩，不比韩国人般，每道菜都有大蒜，从小吃这成长。他的肠胃接受不了，胃痛、便秘，还浑身发臭，爬不起床。

但日本人的执着和煞有介事，驱使他完成任务，结果干掉了 116 株，再也不能了。

有些人受刺激会肠胃穿洞吐血，他熬了多天，终于某清晨，可以上厕所，大喜过望，欢呼：“出来了！出来了！扑通扑通的，太舒服了！”

然后带着一身臭味回国去。

——人和大蒜都那么快乐。年轻真好。