

饮食档案② 人间烟火，哪有极品？
只因当时饥渴，所以销魂。

蟹壳黄的痣

李碧华／著

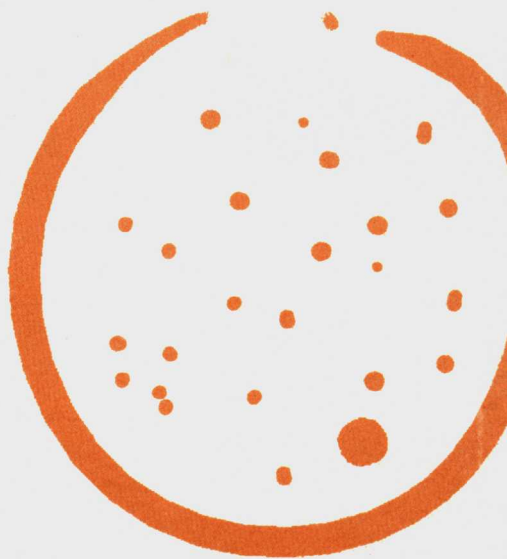


 新世界出版社

饮食档案②

蟹壳黄的痣

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:01-2006-6187号

图书在版编目(CIP)数据

蟹壳黄的痣/李碧华著. —北京:新世界出版社, 2007.1

ISBN 978-7-80228-237-7

I. 蟹... 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 161954 号

蟹壳黄的痣

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 8705(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: 2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-80228-237-7

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 饮食档案



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

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。

李碧华作品目录

- 白开水(散文) /01
- 爆竹烟花(访问游记散文) /02
- 红尘(散文) /03
- 青红皂白(散文) /04
- 胭脂扣(小说) /05
- 霸王别姬(小说) /06
- 色相(一零八个女人) /07
- 青蛇(小说) /08
- 戏弄(散文) /09
- 镜花(散文) /10
- 纠缠(小说) /11
- 生死桥(小说) /12
- 幽会(散文) /13
- 白发(散文) /14
- 潘金莲之前世今生(小说) /15
- 秦俑(小说) /16
- 绿腰(散文) /17
- 个体户(散文) /18
- 天安门旧魂新魂(小说) /19
- 满洲国妖艳——川岛芳子(小说) /20
- 不但而且只有(散文) /21
- 江湖(散文) /22
- 变卦(散文) /23

霸王别姬新版本(小说)	/24
南泉斩猫(散文)	/25
好男人不过是一瓶好的驱风油(长短句)	/26
恨也需要动用感情(长短句)	/27
中国男人(散文)	/28
水袖(散文)	/29
诱僧(小说)	/30
草书(散文)	/31
泼墨(散文)	/32
泡沫红茶(散文)	/33
蝴蝶十大罪状(散文)	/34
基情十一刀(散文)	/35
吃猫的男人(小说)	/36
聪明丸(长短句)	/37
咳出一只高跟鞋(散文)	/38
630 电车之旅(最后纪录)	/39
吃眼睛的女人(小说)	/40
八十八夜(散文)	/41
荔枝债(小说)	/42
流星雨解毒片(小说)	/43
给拉面加一片柠檬(饮食档案)	/44
有点火(散文)	/45
逆插桃花(小说)	/46

李碧华作品目录

- 女巫词典 /47
- 蓝狐别心软（散文） /48
- 橘子不要哭（散文） /49
- 烟花三月（纪实小说） /50
- 水云散发（饮食档案） /51
- 梦之浮桥（散文） /52
- 矿泉水新版本（散文） /53
- 凌迟（小说） /54
- 真假美人汤（散文） /55
- 牡丹蜘蛛面（饮食档案） /56
- 赤狐花猫眼（小说） /57
- 凉风秋月夜（散文） /58
- 樱桃青衣（小说） /59
- 如痴如醉（散文） /60
- 把带血刀子包起来（散文） /61
- 鸦片粉圆（散文） /62
- 还是情愿痛（散文） /63
- 红袍蝎子糖（饮食档案） /64
- 人尽可呼（散文） /65
- 新欢（小说） /66
- 风流花吹雪（散文） /67
- 饺子（小说） /68
- 红耳坠（散文） /69

CONTENTS

黑眼线（散文）	170
最后一块菊花糕（小说）	171
蟹壳黄的痣（饮食档案）	172
焚风一把青（饮食档案）	173
女巫法律词典	174
缘份透支（散文）	175
季节限定（散文）	176
给母亲的短柬（博客留言结集）	177

目 录

人肉和金华火腿	/001
冷饭菜汁	/005
墓园长出来的黑甜?	/008
七里香和百里香	/012
“够姜”	/015
亮丽鲜黄芥末墩	/020
鱼头火锅血和泪	/023
蟹壳黄的痣	/027
鼻涕大便变成糖	/028
“十年没吃过饱饭”	/030
白蛇不是猪肠粉	/031
“禁斋”	/032
玫瑰木瓜水	/033
同一方向搅拌	/034
崩沙原来是蝴蝶	/036
“一清二白”结成石	/038
“一皿入魂”	/039
“开运”“开胃”	/040
叉烧的煎熬	/041
西藏“红景天”	/042
结束恋情“挑虾肠”	/043
婴儿咖啡三不粘	/044
半个白色太阳	/045

“十二红”和“续断”	/046
试新药的“白老鼠”	/047
天鹅蛋	/048
“液体鸦片”的实验	/050
要求不高装饰用	/052
“立体”的微笑	/053
鹅肝酱、梳打饼	/054
鲜肉、脖子、双乳	/055
“七星伴月”的人生	/056
“借腹生子”惊栗菜	/057
“鱼米之乡情”	/058
“定胜糕”和“状元糕”	/059
奔波为狗粮	/060
旧时王谢堂前“鲍”	/061
钱买不起“过程”	/062
患癌可以吃燕窝吗？	/063
“冰”“火”新饮品	/064
提升“免疫力”	/065
“切断后路”捉毛蟹	/066
“镇店之宝”辣椒酱	/067
次货大杂烩	/068
自食其力白饭甘香	/069
花青面、鸡头米	/070

目录

- 床头一杯水 /071
- 极品萝卜丝酥饼 /072
- 云流柳、花果山 /073
- “主持公道”的杯 /074
- 面包热潮 /075
- “百毒不侵”的同胞 /076
- 两罐啤酒的处理 /077
- Pizza 脸旺夫 /078
- 一罐大米十颗杏仁 /080
- 无毒还算河豚吗? /081
- “三叔公”是谁? /082
- “挨骡仔”与“驴打滚” /083
- 红泥花生 /084
- “義美”蜂蜜蛋糕 /085
- 好马与好草 /086
- “有泥啲只” /087
- 吃出一个“烧饼节” /088
- “翕仔” /089
- “八绝”和“一绝” /090
- 南瓜小吃 /091
- 烹黄煮白、烹红煮翠 /092
- 终生维他命 /093
- “莪面鱼鱼” /094

十元十个橙	/095
“红娘自配”难	/096
不止轻松一下	/097
“五劳七伤”	/098
“鸭王大酒店”	/099
“药”和“毒”并行	/100
炼乳跟死亡有关	/101
只是一颗喉糖	/102
两杯子“一辈子”	/103
“重组肉类”	/104
玄米·十谷	/106
绿云红艳、残花败柳	/109
呼吸也得花钱？	/112
咖啡仍暖……	/115
苦瓜干的微笑	/118

■ 人肉和金华火腿

人肉是瘦的好吃。

轰动全球的德国食人魔迈韦斯受审讯时，法庭传召了多名证人作供。其中之一是四十多岁的电话接线生，他送上门要当他的“美食”，但迈韦斯坚持要吃年轻的、瘦削的肉类，不爱胖子。果然拣饮择食，要求很高。

——不过，带点肥肉的猪腿，却是驰名中外的国宝。不但名贵，而且制作工序非常讲究。它的源流和特色，已成中国饮食文化中重要的一页。

是主菜，也是提味的“点睛”。色泽鲜艳，香味独特得带点“臭”。像什么？

这回到上海，有朋友的妈妈叮嘱他买一只金华火腿回港过年——一整只？网球拍那样的物体？为此跑了一趟。之前也有疑问，经过长期腌制的火腿，味道重，怎么带？

原来都真空包装，正如连北京“全聚德”的烤鸭也真空包装一样，各地名产，全国流通，完全不虞变坏。火腿可以整买，也可以零切。上海南京东路一些老字号百年店，猪的大腿高悬着，师傅不时用小刀细削。

“这叫‘修边’。”他说，“风干的，经了日子，便给整整形，美观点。”

“是否以‘金华’出产的最著名？”

因为我们一向都通称之为“金华火腿”，而浙江省中部的金华，亦以此扬名立万。猪腿的肉丰满肥厚，用盐腌制，分三个过程：（一）低温盐腌；（二）中温脱水；（三）高温发酵。因为加热时，肉里头的蛋白质起了变化，变成氨基酸，故有特别的鲜香。做好后的火腿极结实，艳红如火。

但原来火腿是分“南腿”和“北腿”的。

师傅说：“金华是‘北腿’，不止金华，义乌、兰溪也有。尤其是义乌，当地的猪唤‘两头乌’，头和臀部都是黑色的，用来做火腿最好了。选皮薄骨小大概一百三四十市斤的，最合适。‘南腿’是云南宣威一带，比金华的肥些。”

“那么是前腿好些还是后腿好些？”

“当然是前腿，前腿加工后称‘风腿’。后腿唤‘露腿’。”

我看到一些盖印“雪舫蒋腿”。

“那又是什么腿？”

“这不指部位，因为金华火腿以姓蒋的村人做得最好。其中清朝蒋雪舫开的作坊，生产精品中之精品，以前是代表浙江省给皇帝的贡品呢。”

怎么挑拣火腿，也有学问。

我们选购时在冬天，原来是最佳季节，一来很多菜式都用得上，也是过年过节的礼品。冬天的火腿当然称“冬腿”，质量较高，也较贵。其他时间的产品是“季节腿”，春、夏、秋气温高些，亦易变坏发臭。如果买到一只上好的火腿，置于阴凉之处保存，避免惹来苍蝇虫子，一般可以放上两三年，甚至十年，乃陈腿。烹调时切下所需便成。风干比搁冰箱中好。

买的时候必须用力嗅嗅味道。上、中、下方和顶部，你的鼻子会协助取舍，非常简单的反映。但“外在美”亦不容忽视。

“火腿也爱漂亮？”

当然。“板”要平整无裂，蹄亦不能异相，两趾朝里，爪的弯度是八十五度。姿态优美，安静含蓄，浓香内蕴。至于外表若高低不平有小疙瘩霉点污迹，便略为削掉修边。像精雕艺术品，方成就一件名