


饮食档案⑤ 人间烟火，哪有极品？
只因当时饥渴，所以销魂。

红袍蝎子糖

李碧华 / 著


 新世界出版社

饮食档案 ⑥

红袍蝎子糖

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:01-2005-6477号

图书在版编目(CIP)数据

红袍蝎子糖/李碧华著. —北京:新世界出版社, 2006.12

ISBN 7-80228-181-4

I. 红... 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 124596 号

红袍蝎子糖

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 7-80228-181-4/1·043

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.gwvh.com

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

目 录

- 蝎子糖 /001
大红袍和黑发 /004
青粥、红粥、神仙粥 /005
长脚蜘蛛邂逅记 /008
把大豆穿上身? /014
“醋”狂症 /020
“先奶后茶”? “先茶后奶”? /024
“荔枝酒”信箱 /028
陈皮物语 /032
鸳鸯脯、阴阳蝶 /035
甜甜圈一念 /036
“鸡不可失” /038
生日蛋糕上的蜡烛 /040
慈禧赏吃“驴钱” /041
炸两和满汉全席 /043
洗衣机中的蒜头 /044
“原汤化原食” /045
“半空儿”花生 /046
当释迦变成“哑果” /048
意想不到的“怨偶” /050
长生不老“明日叶” /051
真有“返老还童”药 /052
恶心的“大舌头” /054

- 晚饭发现小小强 /056
 下毒 /057
两女争吃半碗饭 /058
 朝朝椒蕉 /059
新疆菜不“新疆” /060
 快餐小惊喜 /061
榴梿、榴莲、流连 /062
自省收敛“长寿饼” /063
 “自发芽菜机” /064
 香蕉虾、龙井虾 /065
 流行“麻辣烫” /066
 “龙莲配” /067
“马上风”和一袋鳊 /068
 鸡蛋茴香饺子 /069
 周末沙律日 /070
 河南小吃“懒笼” /071
 “自得其乐”最重要 /072
台湾、香港和内地的“永和”豆浆 /073
 乌鱼“血子” /074
三千块钱的牛肉面 /075
 野鸡和家鸡 /076
茶叶需要自由跳跃 /078
 “感觉”牛奶 /080

目 录

- 派米之前好好安排 /081
- 紫椰菜、杞子、红枣 /082
- 果子酒“遗害” /083
- “蛋”的代名词 /084
- 极品“富贵蛋” /085
- FACE 中看不清的 face /086
- “安宫牛黄丸” /087
- 简约生活也是品位 /088
- “胀听”是什么? /089
- 最“折堕”的比赛 /090
- 岁月的战场 /091
- 喝鞭子，吃软饭 /092
- 1038 个酒方 /093
- 十年保存纪念罐 /094
- 蚁酒和蚁汁 /095
- 罐头面包的恐慌 /098
- 左口鱼、右口鱼、多春鱼、方春鱼 /099
- 不见天日的美食 /102
- 咸湿烧饼：“壹钱洋食” /108
- 恩爱小团圆 /113
- 红橙黄绿青白紫芒果 /116
- 午餐肉永垂不朽 /119
- 烹鱻 /125

■ 蝎子糖

有朋友生日，送什么礼物较有趣？终于我送了一堆几款的“蝎子糖”。

那是英国Edible的制品。

他们生产大量虫类小食——薄荷蚂蚁糖、周打炸蚕、BBQ虫、蟋蟀巧克力、杂虫罐头、大黄蜂蜜糖……

当然他们有正正经经的驯鹿肉碎和浪漫冶艳的玫瑰花瓣糖，但所有产品中，还是蝎子糖声色艺全，音容宛在。

一款被巧克力裹着的蝎子，看不清全貌，但形态十分生动。另外两款，蝎子棒棒糖（透明，有Teguilal和Vodka两种酒香，我较喜欢伏特加）、蝎子拖肥糖（琥珀色半透明），都可清楚见到一只张牙舞爪的全蝎标本，被甜蜜浸浴包围。

这些蝎子经过挑选，体形健硕，分了头胸、前腹、后腹三个部分，黑褐色，琵琶状。一双如利剪的螯（钳），四对步足，尾部弯曲上翘，那如钩的毒针当然是主角的独门武器、传家之宝。在灯光下，它们栩栩如生，像随时会破糖而出，所以“观赏价值”较高。

我们买来也舍不得吃。

虽然中国人吃蝎子是很普遍的。

在北京王府井的小食摊子便摆卖各种奇怪的串烧：羊肉、羊腰子（肾）、羊鞭、黑色的臭豆腐、蝉、蟋蟀、蚕蛹、麻雀、蚕虫……少不了蝎子。

鲜活蝎子洗净后入油锅炸至焦香上桌，十分美味。西安还有著名的蝎子宴，是刘家厨师三兄弟与陕西洛阳一位以养蝎为生的蝎子王，携手钻研“医食同源”的食谱，而“满汉全席”的一道“青州全蝎”又提供了灵感，故推出了二十余种以蝎为菜的佳肴，名噪一时，例如“珊瑚全蝎”、“龙戏钳蝎”、“钳蝎荷叶鸡”、“蝎茸鸭羹”、“箱内藏宝”

等。蝎子还可浸酒。

去年北京“桂香春”食品公司，推出过“双蝎拜月”的莲蓉月饼应节（“月”是蛋黄）。有受礼者不知就里，切开后吓得脸色煞白，打电话向传媒投诉，见报后大收宣传之效。今年中秋节，不知是否延续此幽默？

蝎子的药用价值有数千年流传的经验，具有祛风、益气养血、美颜健体……对了，还可以解毒。

民间传说中最剧烈的“五毒”之一。毒可解毒？便是矛盾和吊诡之处。

你也许疑惑，一条小虫，毒性有多烈？——先搞清身世，蝎子不是“昆虫”，它是6科70属650种组成，节肢动物中一个古老类群。早在四亿五千万年前，世上便有蝎子了。

它是“动物”，与蛛、螨等同属蜘蛛网，即蜘蛛的近亲。

蝎子紧钳猎物，翘起尾部，然后一记“倒踢”反刺的经典动作，乃注册商标。在印度“瑜伽”中，原来有“蝎子式”，瑜伽迷B便示范给我看。他先面壁伏下，双手反“V”形按地，运用腰劲，并齐的双腿蹬起踩在墙上，这“倒竖葱”招式，在中国京剧演员基本功中，唤“墙鼎”。也有“爬鼎”，又为“蝎子爬”，顾名思义，双手作重心交替爬行时，双腿便客串蝎子上翘的尾了。

可想而知此妙曼的杀着，功架十足。尾部钩状毒针释出毒液，令被蜇刺动物麻醉、痉挛、窒息。蝎子爱吃肉，它吃蚯蚓、蟋蟀、蝗虫、蜈蚣、毛虫……还吃亲戚蜘蛛，还吃同类。雌蝎子交配后（甚至交配中），便“咔嚓咔嚓”地把新郎毒死吃掉。雄蝎子明知情欲的结果是送命，仍为交配而追逐。蝎子妈妈让卵孵化后，小蝎子爬到它背上，背着行走，一次可背三十只。若不是它的骨肉，其他小蝎子在跟前路过，

它也会抓住毒杀，大饱口福。

所以栖息隐蔽处，昼伏夜出的蝎子，一直与“毒辣”、“不择手段”、“残酷”、“神秘”、“死亡”等形容词挂钩。

你们知道吗？近日在印度街头，有路边摊，蝎贩子提供“上电”服务，不是啪丸、吸毒，而是放出铝罐中一只活生生的蝎子，在你手心蜇一下（飞快，不能久），疼痛感便被凌空飘浮high的快感取代。他们不愿招待陌生顾客，除非是熟客介绍。蝎子毒液中有令人兴奋的复合物，浅尝辄止。若中毒，六小时后丧生，堪称“超级杀手”。

冒险小说中写到热带探险家，每天早上起床穿靴子前，会有先把它们倒一倒的习惯，只怕里头“暗藏杀机”，死了也不明所以。

蝎子那么毒，它解毒的方法便是“以毒攻毒”：针对湿热火毒、疮痍、瘰疬、肿瘤、麻疯、血栓、心脏病等。如果中蛇毒，据说可用蝎子毒解之。

——所以这块蝎子糖，说不定是“看门药”，以备不时之需。

它经典姿态的定格，愈看愈可爱。首先，我们“隔了一层”，有距离美。而且，再毒的蝎子，再冷血无情的动物，浸淫在糖液之中，跑不了，也不愿逃出生天，它的毒，便变得温柔含蓄和过期了。正如任何一个恶女，就怕被甜言蜜语折磨，失去本性……

■ 大红袍和黑发

“大红袍”，是武夷山名茶，是任剑辉《十奏严嵩》的电影，是一出京戏的剧目，是公鸡，是酒名……也是一种很辣的红椒。

红袍椒没指天椒那么辣，但也不是省油的灯。吃过好些菜式，像“穿了一件红袍”那么威猛、凄厉。

一回吃红袍辣子鸡丁，用篮上而非碟上。妖怪才用的吸油纸，已渗了红油。鸡丁混在几款大小不同的辣椒堆中，尽是红褐黑，干尸混泥巴，分不清哪是肉哪是配料，得找。香浓惹味，半间食肆都闻得到。

还有红袍辣子蟹，这个川菜半点汁都没有，干爆干炒，连蟹黄也脸色大变，通体僵硬。螃蟹一熟，本来也是大红袍了，现在还缀以红宝石，相当瑰丽。

毛血旺——我曾在内地见过是写作“冒血旺”的，“冒血”更具恐怖感。一锅上，都是肠旺（猪肠）、血旺（鸡鸭红）、牛百叶、鳝片、葱、蒜、辣椒……泛满红油，麻辣割舌。材料都是下水，不贵，但很好吃。

在生鲜市场见到大红袍，饱满而焕发，真是艳压群椒。

次次吃辣，不能缺少我的液体鸦片——可乐。

L说可乐可解味精反应，不知有何根据？但在满嘴喷火之际，不啻杨枝甘露。大红袍上一缕冰凉如瀑布般的黑发。

■ 青粥、红粥、神仙粥

民间流传的古方，“仙人粥”是这样煮的：

“先将何首乌（六十克）用砂锅（禁用铁锅）煎取汁，去渣，加入粳米（六十克）、红枣（五枚），文火煮熟后，加入适当红糖（或冰糖），再煮一二沸。趁热服食。每天二服，七至十天为一疗程。”

“仙人粥”养血益肝、固精补肾、健筋骨、乌须发。

后来，我又看到《敦煌卷子》中记载“神仙粥”古方。

“神仙粥”竟不同“仙人粥”。它的原料是：山药（即薯蓣，三十克）、芡实（又名鸡头实，三十克）、韭菜（三十克），粳米（一百克）。

“将韭菜切成细末。芡实煮熟去壳，捣碎。山药亦捣碎。以上与粳米相和，慢火煮成粥。空腹食，食后饮少许热酒，效果更佳。”

此粥大补虚劳，益气强志。服后元气足、精力盛、止泄、壮阳。

——看得出分别吗？

“仙人”终究囿于一半“人”的世界，追求的是乌发、长寿，形而下。“神仙”境界比较高，不要做人，欲仙欲死，精神欢娱享受才无以上之。两锅粥的“内涵”，真有趣。

粥，原是非常平凡的食物，穷人的口粮，贵族养生之道，还是医者提供的“药膳”，美容、保健、强身、滋补。

什么都可以入粥。猪牛羊鸡鸭鹅海鲜鲍参翅肚，还有红豆、绿豆、芝麻、莲子、杏仁、松子、杞子、花生、阿胶、桂圆、地瓜、紫芋、茯苓、栗子、佛手柑、薏米、榛子、大麦、沙参、百合、木耳、核桃仁、地黄、冬虫草、各种菌类、蔬菜……反正能吃的，便能熬粥。粥甚至可以代替火锅的汤底。

一般的粥料外，还可尝尝雀脑雀肝、狗肉狗骨、鹿肾鹿筋……龟羊粥最滋阴，鹌鹑燕窝粥精致，泥鳅粥市井。总之各适其式。

粥，不是民间粗食，令人叹为观止的宫廷御膳也有此项。

“内务府”下属的“御茶膳房”，下设“茶房”、“清茶房”、“膳房”。

其中“膳房”的司膳官员有总领三名、饭房人三十五名、承应长两名、承应人十五名、庖长三名、厨役二十名。

再分五局：“荤局”、“素局”、“饭局”、“点心局”、“挂炉局”。

皇帝早膳吃粥，究竟由这一千几百人的“组织”中哪个部门哪位厨子负责？一时间我们也搞不清。

但清末帝后饮食的铺张奢华程度已登峰造极。某日，光绪帝的早粥，配菜是口蘑肥鸡、三鲜鸭子、五缙鸡丝、木耳肘子、炖吊子、肉片炖白菜、氽银鱼、罐鸡汤、炒苜蓿肉、羊腿酸菜锅、瓦鸭清蒸白菜、羊肉片氽黄瓜、羊肉片氽冬瓜、樱桃肉炖菠菜、鸭条溜脊髓、氽水晶丸子、溜鸽蛋……

送粥的点心，有大饽饽、蜂蜜印子、薄烧饼、红白点心、梅花酥、夹馅饼、芝麻酥、小饽饽、玉露霜、红白徽枝、各式包子、糕点……光听着也累。

早餐已这般丰盛，一日三膳，如何吃得尽？

别羡慕皇帝口福。我曾在一篇小太监寇连材的述闻中，得见光绪之惨。

寇连材原侍西太后久，颇得力，深得倚重，因派令伺候皇上，实则是监视他的“卧底”。不过寇公公有义烈气，愤皇上无权，一日长跪慈禧，极言皇上英明，请勿掣其肘，又劝太后毋浪费国帑，罢颐和园工程。太后大怒，立杖杀之一——那么他眼中光绪是整个中国“境遇最苦之人”，实可信。

皇上自五岁起无人亲爱，面对太后如见狮虎，胆为之破。每日饭桌上，虽几十款式，珍馐百味，但离御座远者半臭腐；近御座之馐，即不臭腐，亦久熟干冷，不堪下箸。是以皇上每顿都吃不好，且不饱。

第一口鲜美，由防止下毒的“尝膳”太监先享用了。北洋大臣时晋海味、南方鲜果，太后身边使女反得染指，皇上不能。由此可见其伶仃孤苦。

也许他情愿来一碗滚烫的好粥吧？

这点，他甚至比不上《红楼梦》贾府中任何一位弱质女流。

宝钗吃的是青青的碧粳粥。贾母吃的是鸭子肉粥。王熙凤和秦可卿生病了，吃燕窝粥。黛玉吃的是江米粥。王夫人吃的是红枣粥。十二月初八，贾府吃腊八粥。天天钟鸣鼎食酒菜腻人，“吃些稀饭也罢”——那是用优质“胭脂米”熬成一碗血糯粥。

就连丫头袭人，受了风寒，静养时吃的是米汤——用上等大米熬稀饭时凝聚在锅面的一层粥油，性味甘平，滋阴极补。

真吃厌了湘莲？不如用莲芯，图它清凉。用荷叶代锅盖煮上一阵，粥变成淡绿色，赏心悦目之余甚清香。

南方人喜欢吃粥，有超过二百款的粥谱。

台式清粥小菜也是我心爱的早餐。地瓜稀饭、小米稀饭、绿豆稀饭、玉米稀饭……都是配小菜吃的。一碟一碟，目不暇给。酱瓜、腌萝卜、豆腐乳、菜心、酸菜、榨菜、花生米、面筋、花枝丸、菜脯蛋、蛋黄肉、瓜仔肉、蚵仔煎、盐酥虾、海瓜子、臭豆腐、香菇肉丁、咸鸭蛋、肉松、皮蛋、小鱼干……胃口大开。

台湾人的“清粥”，不是广东人的“白粥”，我们的明火白粥加了白果腐竹，溶成奶白色绵绵的一锅。

即使在大排档，“米王炸两”，新鲜美味，百吃不厌。

我们吃粥，不因缺粮，而是怕腻。因“饱饭弄粥”，便应为此而庆幸、感恩。

想吃什么吃什么，比皇帝自由快乐，何必做神仙？

■ 长脚蜘蛛邂逅记

喜欢吃蟹。

所以觉得“邂逅”这两个字用在吃方面是质量而非浪漫。

饮食文化中，好好地吃完一只蟹，再把它的外壳和肢体砌回原貌是艺术——从没干此勾当，因为我没有闲情做手工。专家一顿蟹餐要花竟日，我们也花不起。

大闸蟹季还未开始。每年农历五月下旬至八月，则是黄油蟹的汛期。对黄油蟹的评价是“蟹中极品”。它的身体必须保持完整，小心别碰伤爪足，以致珍贵的黄澄澄的蟹膏泻走——“漏油”蟹是次货，原来等同“产卵后的膏蟹”，相提并论不公平。漏掉油膏是意外亏损，但母蟹产卵繁殖后代是天职，产后当然失调欠佳，总不能“歧视”。

国货蟹体形不大，爪足收敛，表现含蓄——它再横行，也不张狂。

但加拿大、阿拉斯加、北海道的大蟹便延伸得十分放肆了。

这些大蟹也分类，如剪刀蟹、雪蟹、毛蟹、楚蟹、长脚蟹……

例如加国以雪蟹驰名。加拿大联邦渔获量配额规定，渔民只能捕捉背壳直径超过九十五公分的雄雪蟹，保持质量水准。但这一来，便令雪蟹一族“阴盛阳衰”了，一些体形巨大又侥幸漏网的雄雪蟹抖起来，成了抢手货。它们的占有欲、征服欲得到满足，一夫多妻，霸占了发情的雌雪蟹，不准体形较小的同性分一杯羹。据说纵欲过度交配频繁的雄雪蟹，其精液当然有限而质稀，不易令卵子受精，所以面临品质下降或绝种之虞。

在北海道，我们可以吃到同类的大蟹，无时限，也不担忧是“水”货（水汪汪）。

大蟹在“味觉散步”的假期中，是品味点缀而非研究专题——我们别管分门别类，也不理来自松叶抑越前，一律称之“长脚蜘蛛蟹”算了。日本人前辈脚短，但大蟹的脚极长，横地一伸，是个子数倍。

它们的脚是蟹餐主食。

料理专门店的吃法，是刺身、寿司、蟹黄酱、沙律、奄列、天妇罗、火锅、杂炊、炒饭、做汤、冻食、铁板烧、炭烧、盐烧……

清蒸后撕拆，蘸柚子醋最鲜美，不必多花样地烹调，本身便已丰足。

在北海道吃过牛乳火锅，回味无穷。是处的牛乳已是镇山之宝，汤锅以牛乳、木鱼熬成，加上豆腐、杂菜、各式菇类，像个香浓雪白的浴池，用来涮蟹肉，白中衬着橘红，赏心悦目。比其他汤锅更胜一筹。

还有，也许是偏好，我爱在寒冬、雪夜，点一个日式小炭炉烧蟹吃。那些火炉多半是米白色的陶泥厚身制品，上面有猜测半懂的书法。当炉火旺了，吱吱地响，炭花略溅，炉子上一块铁丝网板也火烧火燎，隔网放上丰腴的蟹脚，洒天然盐，再铺一两片柠檬，看它们烤得面色渐变，香味四溢，令冬夜的斗室有种肉欲和销魂的感觉，连炭也芳香起来。吃时烫手又烫嘴，更烫胃，必须以清酒相伴。“玉乃光”或“梦之浮桥”。

三分醉。

只觉吃蟹同做人一样。吃多了，也有点心得：

(一) 必有“死门”：

长脚蜘蛛蟹狰狞，八肢一伸足有一米长，最大的，共五尺，有人那么高。但这些看来令你束手无策的物体，都有其软弱之处。蒸熟后斩件的蟹脚，表面橘红色，又硬又多刺，令你受伤。把它翻转，在脚的左右侧，浅得近白的颜色，最薄最软，在这处轻下剪子，一剪到底，另一侧照样行事，不费吹灰之力，整片甲壳掀起。可把蟹肉成条撕拆下来，它驯服得没有招架之力。