

饮食档案③ 人间烟火，哪有极品？  
只因当时饥渴，所以销魂。

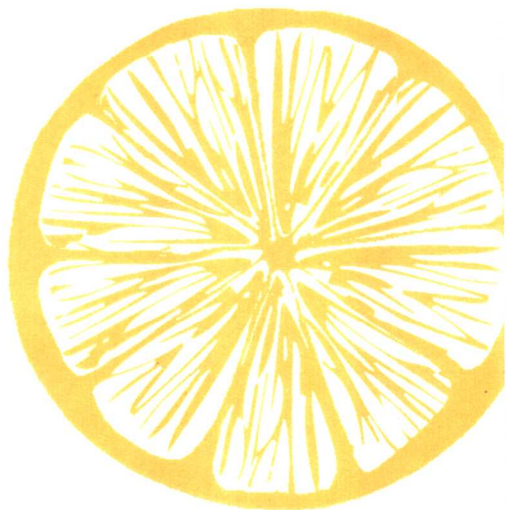
# 加一片柠檬


李碧华 / 著

饮食档案 ③

# 加一片柠檬

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:01-2005-6478号

图书在版编目(CIP)数据

加一片柠檬/李碧华著. —北京:新世界出版社, 2006.12

ISBN 7-80228-182-2

I.加... 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124599号

## 加一片柠檬

---

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](mailto:nwpcn@public.bta.net.cn)

版权部电话: +86 10 6899 6306 [frank@nwp.com.cn](mailto: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 7-80228-182-2/I·044

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

|           |      |
|-----------|------|
| 给拉面加一片柠檬  | /001 |
| 暧昧的“叔嫂醋鱼” | /004 |
| 年糕怪       | /005 |
| 厚杯厚嘴唇     | /006 |
| “独臭之家”    | /008 |
| 鹅肝和人肉     | /010 |
| 格雷伯爵红茶面包  | /011 |
| 三颗团子      | /012 |
| 有护翼的水煎包   | /013 |
| “雪莲奶”的故事  | /014 |
| 碎肉隔渣与血掌拉面 | /015 |
| 吃虫的男人     | /018 |
| 让它泡一泡     | /020 |
| 佛诞、蕹菜、菊苗  | /021 |
| 一份上海菜单    | /022 |
| 乳房上的“烧卖”  | /023 |
| 西瓜的黄肉与黄皮  | /024 |
| 一百七十六夜    | /025 |
| 柚子小姐      | /026 |
| “三代同堂”的鸡  | /027 |
| “冇冇冇”面摊   | /028 |
| 鸳鸯蝴蝶回锅肉   | /029 |
| 充满恨意的菜    | /032 |

# 目 录

- 红颜债、狐狸汤 /033
- 性欲建在鸭蛋上 /035
- 陈皮 /036
- 吃鲸像吃人 /037
- 火麻仁没资格令人上瘾 /040
- 呕白泡的豉油 /041
- 奇怪的“水煮”牛肉 /042
- 黑色薯片 /043
- 白须变黑发 /044
- 螻蛄伤口血淋淋 /046
- “赖着不走” /047
- 大饼小饼、大汗细汗 /048
- 五更饭和四姨太 /049
- 即使在文莱…… /050
- 番茄煮鱼 /051
- 格子和“格子饼” /052
- 鱼翅戏弄饭焦 /054
- 悲哀是“没要求” /055
- 香梨白酒 /056
- 油饼 /057
- 中国人“胃口”奇特 /058
- 蛋饺、鱼饺、燕饺 /059
- 变坏牛奶可浇花 /060

# 目 录

- 油塔子和酥皮 /062  
有血色无血腥 /063  
鲍鱼和水果 /064  
八宝茶、八宝粥、八宝饭 /065  
总有人爱猪杂 /066  
谁会因洋葱失仪? /067  
“赴汤蹈火”才开心 /068  
参皇鸡和乌鸡 /069  
饭桌旁的骚扰 /070  
厕纸比鱼子酱昂贵 /071  
还在豆浆中加蛋吗? /072  
“利器”配合“死穴” /074  
“辛”苦加“束”缚 /075  
杀狗放血 /076  
ODEN /077  
已经去到老火汤阶段 /078  
极品柳川锅 /079  
吃不起猪红粥 /080  
是布甸太甜了? /081  
驼鸟肉 /084  
既发芽，又榨油 /085  
牛肚猪肚羊肚 /086  
玫瑰腐乳 /087

- 马兰头 /088
- 哈尔滨菜式 /089
- 果然像人的面皮 /090
- 捧起一团颜色 /091
- 像火鸡片的荷包 /092
- 柑橘姜茶 /093
- 像“大便”的甜食 /094
- 芋圆的浓或淡 /095
- “宇治金时”冰冰 /096
- 人和酒都不是八宝河 /097
- 水果还是鲜吃好 /098
- 蛇、富士、粉红佳人 /099
- 吃醋 /102
- 吃脑 /103
- 红、黄、啡、黑、白 /104
- 祝早日露一点 /105
- 女人似蜜枣？ /106
- 除了鸡饭，还是鸡饭 /107
- 想吃黑玉米 /108
- 葡萄海 /110
- 食得人肉抵得咸 /111
- 三十元当然是面筋 /112
- 最重要只是“通” /113



|              |      |
|--------------|------|
| 吃猪扒饭的表叔      | /114 |
| 巧克力含糊香皂      | /115 |
| 痛快吃芒果        | /116 |
| 比别家好一点       | /117 |
| 绿茶惨变漱口水      | /118 |
| “厚脸皮”吐司      | /119 |
| “苋菜鬼”        | /120 |
| 山上的三棵茶树      | /121 |
| “相约台北咖啡馆”    | /122 |
| 泡馍           | /123 |
| 吃婴           | /124 |
| 牛蒡和“天”       | /125 |
| “海藻”的入侵      | /126 |
| 山东大鱼大肉大菜     | /127 |
| 瑞士鸡翼和烧鸡翼     | /128 |
| 西施的舌头        | /129 |
| 大根之恋         | /133 |
| 士多啤梨？奇异果？火龙果 | /136 |
| 十大心水甜品       | /138 |

## 目 录

## ■ 给拉面加一片柠檬

入场前在铜锣湾一逛，台湾小食店很多。吃“棺材板”好，还是“福州鱼丸”呢？终于选了后者。

鱼丸是包裹了肉碎做馅的，还有贡丸、鲨鱼皮、卤肉、A菜和卤水小吃可挑拣。羹面上桌，味重，仍狂加他们自家制的沙茶辣椒酱，还说：“若有一片柠檬就更好了。”

为什么想起？因早前我们在一家食店吃云南酸辣牛肉米线，很普通，并且一点也不“云南”，因为正宗的过桥米线，是好汤加上一层油，佐料另上，“过一过桥”，再去掉汤面的油才吃的。以“姿势”见著。

但这家，每客米线都加一片柠檬。

因为这片柠檬，它仿佛高贵了一点。

记得日本有一家拉面店，也是奶白色猪骨浓汤底，拉面的材料铺陈好，再加几片柑橘和柠檬，面上有青有黄，颜色鲜妍，好像化了妆，并不浓艳，却芳香怡人，引起食欲。这店号以“柠檬拉面”作招徕，客似云来，还可以上电视。卖的是一点心思，同行马上醒觉。

我是一个柠檬迷。人家用鲜花香薰，但我比较喜欢柚子、柠檬、柑橘等的果香。

青柠味道更芳香、更酸，我选青柠矿泉水。后来知道，这柠檬的兄弟Lime，原来唤“宜母子”，本产于印度和马来西亚，十三世纪才传入法国和意大利。新鲜的宜母子，坚实倔强，发出炯炯青光，如黑夜中一只绿眼睛。

如果那么轻易便可以添点颜色添点味道，还添点身价，但愿你我沉闷刻板的生活，也加一片柠檬，令一切改观——柠檬就在身畔，蓦然回首处。





## ■ 暧昧的“叔嫂醋鱼”

“夫妇善哉”其实是加上糯米糕的红豆甜汤，在大阪法善寺横丁，人龙不绝。正如中国川菜有“夫妻肺片”，不过是贫寒夫妻，把牛杂碎（吃不起牛肉，也不是肺）以葱蒜辣椒煮好上桌，成了名菜。也许原名是“废片”。

“东坡肉”、“宋嫂鱼羹”、“左宗棠鸡”、“肥彭蛋挞”、“特首包”、“学友面”……若非个人口味独特，便是中间有个故事。慈禧落难，但凡她老人家吃过的民间粗食，如窝窝头之类，后来亦成为宫廷美点。

在杭州，吃过不少好东西，有一道，不如上述的夫妻恩爱或名人效应。有些食肆称“西湖醋鱼”，传说中是“叔嫂醋鱼”——我觉得这菜很“暧昧”。

杭州人口中的典故，是贪官垂涎一妇人美色，设计把她丈夫害死。小叔子发奋走仕途，做大官，誓要为兄报仇。上京前，嫂嫂为他做了糖醋鱼，吃好上路。后来，叔中状元，嫂沦为女仆，为了试探他良心，在盛宴中混入厨房，重做这糖醋鱼，看他反应。记不记得当年誓言。

小叔子衣锦荣归故乡，一直找不到隐姓埋名的嫂嫂。此番一吃，旧事涌上心头，马上请出厨娘，于是叔嫂相认，携手报仇雪恨杀贪官。嫂嫂后在西湖旁边开店，专卖纪念作。

叔、嫂、醋、鱼——这样的组合，十分性感、肉欲、况味酸甜复杂。这不是一道普通的菜……

## ■ 年糕怪

过年吃年糕，尤其是白糖椰汁年糕，通常用煎的。有人还喜欢蘸些蛋浆再煎，微焦，外脆心软，椰汁更香。黄糖那种年糕其实不大好吃，只是应景。

每一家，过年之后两三个月，冰箱中仍会有早已变硬的年糕，来对抗尘世暗换的芳华。

上海的桂花豆沙年糕是蒸的。若放进微波炉加热，可以看到它身体胀起，像吹气一样。用糯米造的什么莲蓉、麻蓉软饼，亦有此效果，令人觉得人间充满生气。虽有时担心它在机器里头爆破，想不到生命力强韧。

日本人的年糕是小方块或呈圆形的“镜饼”。爱放在炭火上烧，边烤边扫上豉油配料，再用一块紫菜夹着吃。如果糯米团受热，自动胀起一个波波，历久不破，愈胀愈大，表示大吉。如有天助。

曾看过元旦的一个电视节目，以“大爆笑”为主，一折讲“年糕怪”，很有趣。

由一个当红的丑生，全身髯白扮年糕怪，到处自动黏贴。年糕怪又好色，一遇穿和服微露粉颈的美女，便“热血沸腾”，这时，他的下体便胀起一个波波，愈来愈大，保持坚挺不破。一看，是暗藏白色气球，自己控制着“勃起”奇景。那是合家欢时段，还是新年，照样出街，可见“乐而不淫”的尺度甚宽。

入夜，电视上当然更多白如年糕的女体出炉。

## ■ 厚杯厚嘴唇

无数香港人的回忆中有茶餐厅、檀岛咖啡、西冷红茶、酥皮蛋挞、红豆冰、西多士、猪扒汤意、火腿双蛋、咖映多、菠萝油……

像各位一样，我也迷恋好的咖啡和奶茶。

“咖啡或茶”是悠闲文化、生活情趣、泥足深陷的思念，也是一种“转移视线”暂停劳碌或伤心的节目。

——真正好喝的咖啡奶茶，仍然是茶餐厅大排档中，那街坊市井式香浓醇厚。

某些会家子标榜选豆（茶叶）心得，其冲泡过滤的过程，也有一套学问。可茶餐厅供应，永不拘泥，他们是随意中见功夫，粗粗暴暴，却不忘透过细致的“丝袜”滤袋操作。有些暗加蛋壳碎，有些用暖的淡奶。各有秘方。

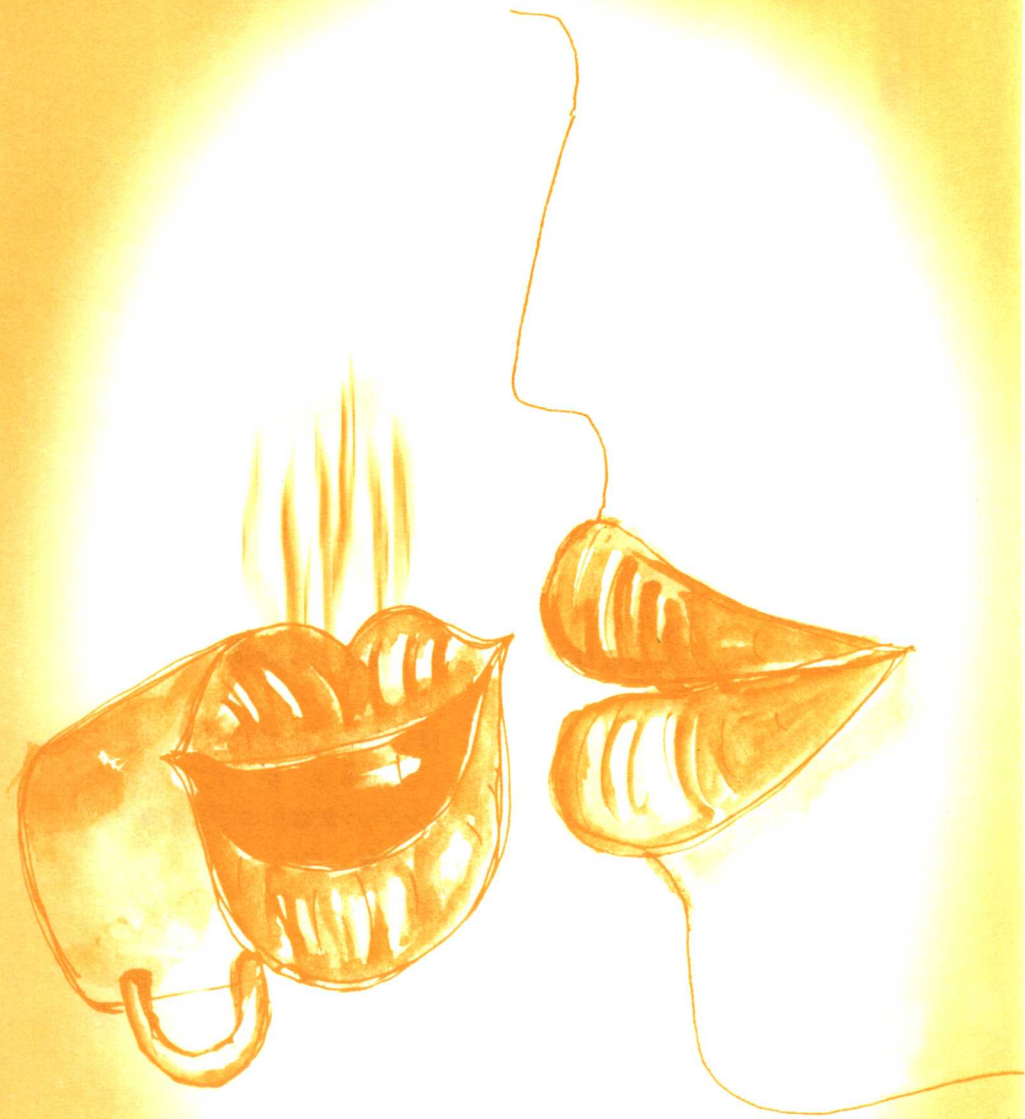
——以上，也许是优越之处。但我发觉，原来最玄妙的是“杯”。

茶餐厅的咖啡奶茶杯碟，都是廉价白瓷，马虎地捆条颜色边，非常厚、重、笨。承受伙计工人的力顿、碰撞、泄愤、敲击、倾倒……种种磨难，但它们生命力旺盛，经得起波折，不易受伤崩裂，掉到地上还像会伺机反弹。

厚身的杯，如保护者，不但奋力把咖啡奶茶的热度、香气、原味保存，别太快冷却走失，还因这个比例，体积小了，内容物便“似多还少”，拎在手上重，喝进嘴里才几口，已在诧异中给干掉，不过瘾，得再叫一杯……

用厚杯喝咖啡奶茶，如同吻上一个厚嘴唇。男人或女人的厚嘴唇，向来都是比较性感的。







## ■ “独臭之家”

黄豆便宜，豆腐制品却多姿多彩。

绢豆腐、木棉豆腐、硬豆腐、玉子豆腐、豆浆、豆花、豆卜、腐竹、枝竹、腐皮、甜竹、南乳、腐乳（红、白）……

日本的豆腐店高雅又干净，曾帮他们拍过一辑照片，出来后一点杂质也没有。厨房永远有清水在冲洗，嗅不到馊味。京都的豆腐雪糕又清又嫩，诚人间极品。

——以上的豆腐都不臭。

但在台北，有一家店，标榜自己是“独臭之家”。他们只沽一味臭豆腐，不管是炸、蒸、煮、煎、卤、炒……豆腐的饭、面、菜、汤，非常非常臭，不臭不收钱。

原来店主从小吃豆腐便当，后来开店，提供家常味道，像“妈妈的菜”，一枝独臭。

台湾小吃中，臭豆腐是常见的。小摊子卖蚵仔面线炸豆腐，浇上醋、辣酱、泡菜。小贩天天光卖这两样，可以养活一家，儿子念上大学。他们的豆腐不但臭，且不大卫生，不过明火滚油一炸，也就算了。补习社林立的几条横街摊档，是学生们的三餐好去处。

上海的臭豆腐比较贵，还是上桌名菜。

不过，最恶心的豆腐，是黑色的。

忘了是在武汉三镇抑或沿铁路南下的长沙，反正湖北湖南的路线，吃过一小块一小块黑色炸臭豆腐，香脆、酸辣，但卖相恐怖。我想，能变成黑色，不知发生过什么不堪的事了。

若我们知道臭豆腐的“腐败”过程，见过那些霉菌和虫，嗅过开封怪味，一定不肯吃。