


饮食档案① 人间烟火，哪有极品？
因当时饥渴，所以销魂。

焚风一把青

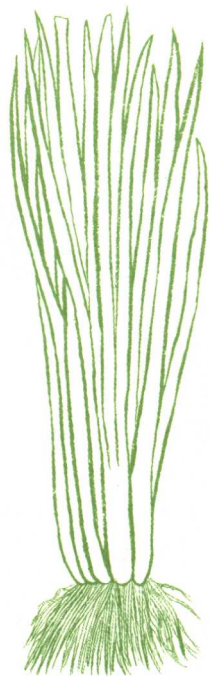
李碧华 / 著


 新世界出版社

饮食档案 ①

焚风一把青

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
未经书面同意,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: 01-2006-6186 号

图书在版编目(CIP)数据

焚风一把青 / 李碧华著. —北京: 新世界出版社, 2007.1

ISBN 978-7-80228-238-4

I. 焚... 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 161953 号

焚风一把青

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 978-7-80228-238-4

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 奇文雲海

www.gwyh.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
 天安门旧魄新魂(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

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

CONTENTS

- 大肠在泣血 /037
- “师姐中虾”等等 /038
- 春果一枝红 /039
- 竹叶伴寿司 /040
- “青汁” /041
- 与鸭一起吃猪 /042
- “马子菜” /043
- 长安稠酒 /044
- 觅食者乐园 /045
- 爆肚而不露馅 /046
- 崇拜“吊白块” /048
- 刀鱼汁面 /050
- 白玉饺子 /051
- 干吃含嚼片 /052
- 夏日八爪鱼丸 /053
- 什么都不能喝? /054
- 豆腐面线 /055
- 为西瓜测甜 /056
- 面包糖水神仙膏 /057
- 夏面馆 /058
- 黄瓜冻糕 /059
- 漏油加宋聘 /060
- 包着水蜜桃的“四气” /061

门钉肉饼	/062
还有还有……	/063
“吮吸”的层次	/064
指螺为鲍、指荤为素	/066
一只臭鸡蛋	/068
黑白猜不透	/069
原味隼永	/070
“醉生梦四”	/071
砧板比马桶脏	/072
《卖冬瓜人》	/073
泥批	/074
矜贵的三日	/075
“沙茶”和“沙嗲”	/076
活家禽上市	/077
“茶瓜送饭，好人有限”	/078
“翻啖”考	/079
纸片肉干	/080
菊花火锅玫瑰粥	/081
祭品活人吃？	/086
粪便、瘤浆、结石	/087
65%~100%	/089
“振鼎鸡”	/090
“太阳”和“小月”	/091

目 录

CONTENTS

- 一人暴食一人当 /092
“豆腐”日历 /094
丸子如何“余”? /095
煎蛋卷的故事 /096
红茶汤、绿茶汤 /097
“什锦饺”六个谜 /098
五奴 /099
“土家烧饼”之没落 /100
珍珠的妈妈 /101
牛井和牡丹 /102
貌丑的蔬果 /103
鸡蛋中的黑汁 /104
当然先取“9分包” /105
冰糖葫芦 /106
情迷“心里美” /109
北京小吃 /112

■ 焚风一把青

台风袭台之前，一度出现“焚风”——真是个好听的名儿。不过所谓“焚风”，即危难前夕先头部队，魔鬼的指爪。狂风未至，暴雨未下，一阵一阵飞沙，气温飙升至36~37℃，相对湿度只得47%左右，又热又干。此时人人都在戒备状态，街头冷冷清清。

“焚风”对农作物造成的伤害，同台风一样严重。每当台湾风灾，海陆空交通当然大受影响，全省更遭洗劫，死伤失踪者众。

市面百物腾贵，尤其是农作物。西瓜卖至800~1000元(新台币，下同)一个、爱文芒250元、木瓜100元……蔬菜普遍涨价3至5成。

青葱，竟达435元一公斤——从未听过葱可以贵成这样。

当局呼吁市民暂停吃葱，没人争购，价格就不会涨得匪夷所思了吧——不过这个呼吁没什么实效。青葱还是抢手货。由此可见，在台湾的菜式和小吃中，葱地位崇高。

在香港，超市买到一束束的葱，二元起。如果菜市场小贩同你熟(即使不太熟)，光顾菜心芥兰，他们会顺手送你一两根青葱，这叫“搭”，相当亲切的手势，小小便宜便笼络了人心，也是摊档的人情味。

葱、蒜、韭、薤、芫，谓之“五葷”。修道之士不可食。佛经道：“五葷熟食发淫，生啖增恙，故释者戒之。”这些食物皆有辛辣的臭(或香)味，佐料配菜调味起锅用，怎有如此强大的魔力？出家人认为食后有兴奋、刺激、心跳加速作用，令人难以安定心神，胡思乱想——实在是最大的恭维，太看得起了。

不过葱是我们最常使用的一种葷菜，不管是什么菜式，都撒点葱花，令之得到提升。

豆腐脑是白色的豆花，配上虾皮、紫菜、榨菜、辣油……若欠了葱花，就脸色一沉了。

红烧牛肉面、胡椒饼、咸豆浆、三杯鸡、葱油拌面、凉粉、白斩

鸡、生煎包、清蒸鱼、蛋花汤……葱花点染。少了它，就好像失明失聪或失忆了。

我爱吃葱油饼。一般吃到的，都是面粉厚葱花少，奇怪，那么便宜又是长年不缺的东西，何以吝啬？日本的拉面，撒葱花手势最“豪”，每每是一大把一大把的。青白鲜妍，在硕大的汤碗中心，堆成小丘，吃时总为这痛快感而欣悦。日式八爪鱼丸，夏日特制的配料，是葱花萝卜茸天妇罗汁，葱在出炉的八爪鱼丸上微烫，七成生，拌着吃，与萝卜茸有交集的香辣。

从来葱是配角，不过在山东(或北方)人眼中，煎饼卷大葱，它就是主角了。吃烤鸭、葱爆牛(羊)肉或春饼，必得夹上一截生的大葱，在暗红近黑的甜面酱(北人称“大酱”)中，它显得特别肥壮、粗犷、硬朗，而且味道也很重。

有回吃淮扬菜，当中一味“糖醋京葱”，它更荣升惟一主角。做法是将葱切段，约二寸，炸至呈牙黄色，下砂锅，加糖、麻油等，焗过后下白醋起锅。也有人“焖葱”“烧葱”“爆葱”……这个时候，发挥了它的雄性美。

北方的葱是高脚鸡腿白大葱，南方的葱比较水灵灵，纤巧青翠，分了寒兴葱(红头葱)、细香葱、白米葱、四季葱……人们形容江南佳丽，是“水葱般的美人”。

当然也有所谓杂交一代葱——感觉上似“好色一代男”，其实这是个头中等的南北混种吧。

有人爱葱，有人受不了，粥粉面饭都喊“走青！”。直如驱逐出境般决绝。

爱葱之人，可以细数其优点：

(一) 悦目