

牡丹
蜘蛛面

李碧华 著

上海人民出版社

牡丹
蜘蛛
面

李碧华
著

上海人民出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

牡丹蜘蛛面/李碧华著.

—上海: 上海人民出版社, 2004

ISBN 7-208-05169-0

I. 牡... 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(2004)第 044541 号

责任编辑 孔令琴

封面装帧 王晓阳

牡丹蜘蛛面

李碧华 著

世纪出版集团

上海人民出版社出版

(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)

世纪出版集团发行中心发行

上海华成印刷装帧有限公司印刷

开本 850×1092 1/32 印张 10.25 插页 4 字数 173,000

2004 年 8 月第 1 版 2004 年 8 月第 1 次印刷

印数 1-8,000

ISBN 7-208-05169-0/I·159

定价 18.50 元

李碧华简介

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。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》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。专栏及小说在新加坡、马来西亚及中国港台地区报刊登载，并结集出版近七十本。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。

目 录

	给拉面加一片柠檬
3	给拉面加一片柠檬
5	暧昧的“叔嫂醋鱼”
7	鹅肝和人肉
9	厚杯厚嘴唇
11	“独臭之家”
13	有护翼的水煎包
14	让它泡一泡
16	一份上海菜单
18	乳房上的“烧卖”
20	一百七十六夜
22	柚子小姐
24	“三代同堂”的鸡
26	鸳鸯蝴蝶回锅肉
28	充满恨意的菜
30	陈皮
32	性欲建在鸭蛋上



- 34 吃鲸像吃人
- 36 香梨白酒
- 37 蛋饺、鱼饺、燕饺
- 38 八宝茶、八宝粥、八宝饭
- 40 “赴汤蹈火”才开心
- 42 参皇鸡和乌鸡
- 44 饭桌旁的骚扰
- 46 还在豆浆中加蛋吗？
- 48 “辛”苦加“束”缚
- 50 杀狗放血
- 52 已经去到老火汤阶段
- 54 是布丁太甜了？
- 56 马兰头
- 57 哈尔滨菜式
- 59 果然像人的面皮
- 61 捧起一团颜色
- 63 蛇、富士、粉红佳人
- 65 吃醋
- 67 想吃黑玉米
- 69 除了鸡饭，还是鸡饭
- 71 葡萄海
- 73 巧克力含糊香皂
- 75 痛快吃芒果
- 77 “厚脸皮”吐司

- 79 “苋菜鬼”
- 81 山上的三棵茶树
- 83 “相约台北咖啡馆”
- 85 泡馍
- 87 山东大鱼大肉大菜
- 89 西施的舌头
- 93 大根之恋
- 96 草莓·奇异果·火龙果
- 99 十大心水甜品

水云散发

- 107 音乐止痛梳打饼
- 109 活抽驴肠是美食？
- 111 皮开肉绽德国包
- 113 我们也是榨菜
- 114 把薯条可乐烧给年轻的你
- 116 “酗啡”者
- 118 花生酱物语
- 120 一条优秀的肠粉
- 122 原来是忽必烈？
- 124 微醉红酒糖
- 126 红油抄手的道理
- 128 穷奢极侈亡国菜
- 130 “狗不理”sell 什么？



- 132 像女人的年糕
- 134 “唐墨”抑或“唐砚”？
- 136 湿润慵倦的 Tiramisu
- 138 卧虎藏龙白斩鸡
- 140 冷的咖喱失分
- 142 云南路“排骨年糕”
- 144 沉闷的茄汁
- 146 炸鱼薯条也有突围
- 148 满怀甜蜜的巴马火腿
- 150 饮品的瓶子
- 152 白镬不是一只镬
- 154 猫粮狗粮更高贵
- 156 鱼子酱、伏特加、罗宋汤
- 158 雪糕冰棒的“护照”
- 160 女人的白饭敏感症
- 162 “罐罐汤”和“罐罐面”
- 164 不关香槟的事
- 166 南瓜日子
- 168 生杀、活斩、鲜拆
- 170 用水果煲汤
- 172 凤凰三点头
- 173 一锅紫粥
- 175 痛苦表情
- 177 “裸体月饼”和“强奸月饼”

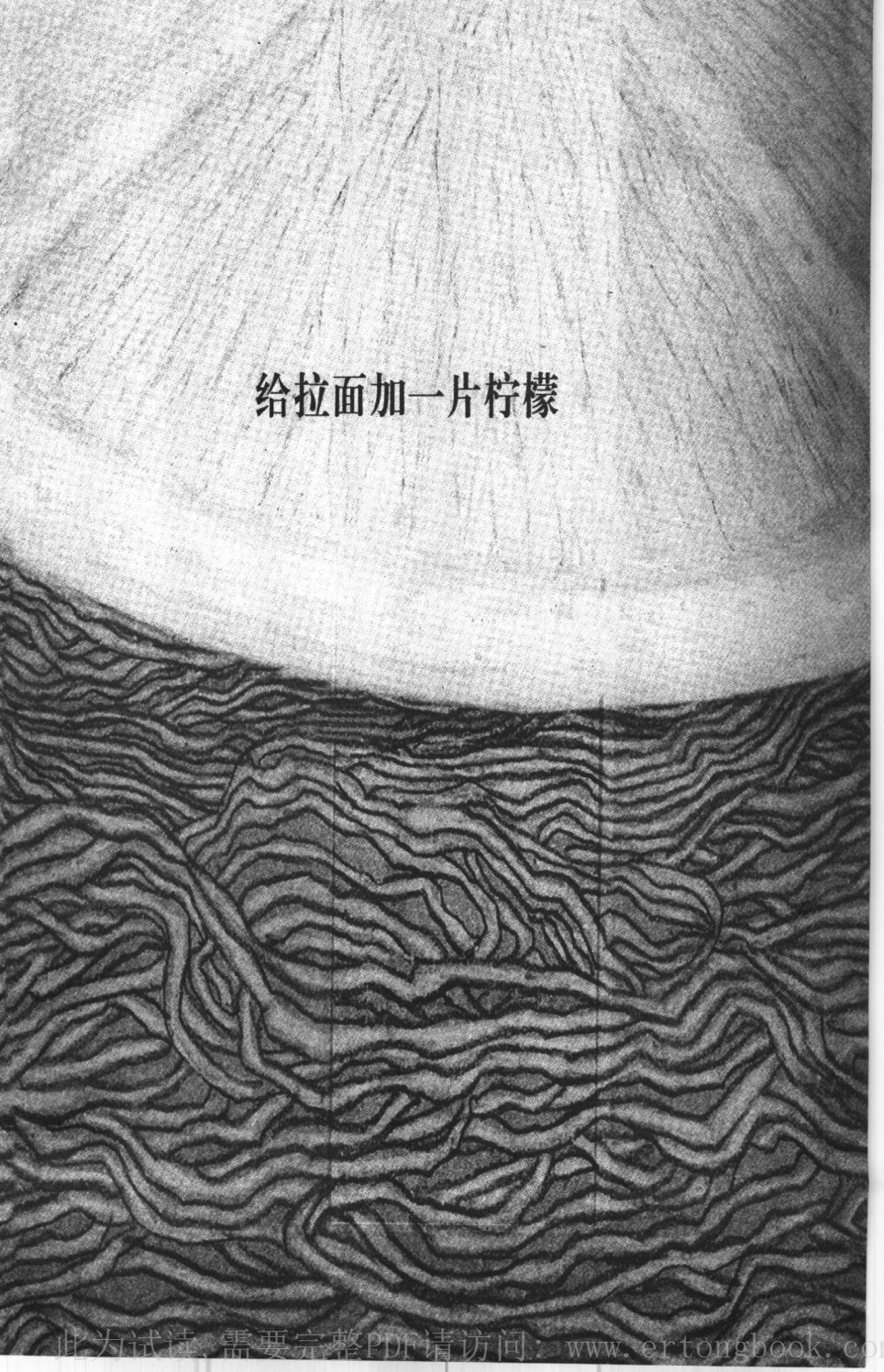
179	冷酷小黄瓜
183	雾月夜的情怀
186	吃了一尾“活化石”
190	左岸露天咖啡座
195	“咸亨酒店”茴香豆
199	冻柿·干柿·柿饼
203	红枣桂圆合欢汤
207	“紫醉红迷”
211	我的千禧茶餐厅
216	椰香·药香·胡椒香……
221	水云散发



牡丹蜘蛛面

229	牡丹酥、牡丹虾、牡丹柿
232	剔走了蜘蛛的面
235	车厢中的“冒血旺”
237	吃菌“专一”的代价
239	“最猛的春药”
242	“扬州炒饭”可否注册？
244	笋和“笋嘢”
246	最复杂的“素面”
248	谁吃一公升冰淇淋？
250	“心安”杂碎

252	消夜去	
254	茯苓夹饼狗皮膏	
256	不应该那么贵	
258	吞下自己的拳头	
261	“它似蜜”	
263	《HIT! 拉面》	
265	肥花的“花肥”	
267	艳容百合	
269	吃煞“太监弄”	
271	日式冰制面包	
273	娇艳妩媚水果天堂	
275	宣纸蔗香扣肉	
277	喜欢吃的人	
279	柚子香	
284	大菌特菌	
290	吃盐喝墨美猴王	
295	黑白道	
300	一个毒一个懒	
304	东北粗粮	
308	口叩品麻辣臭豆腐	
312	吃炭	
316	八记七分甜	
319	编后记	陈子善



给拉面加一片柠檬

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。

鱼丸是包裹了肉碎作馅的，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……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,13 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。

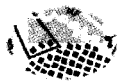
暧昧的“叔嫂醋鱼”

“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，小叔中状元，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，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……

鹅肝和人肉

到了法国，很少人点菜时不来一客鹅肝——起码要吃一次，才有足够的资格说：“没什么大不了的。”从前它是国宝，贵族佳肴。但现在谁要一尝，付得起便吃得上。

我倒喜欢“间中”来一两块香煎鹅肝。不能多吃，也不能天天吃。一回在法国，连吃三天，觉得自己已变成一堆胆固醇般沉重。

法国人煎的鹅肝，配白酒汁、黑醋汁、野菌汁……且十分讲究外面略焦脆，里头七成熟，像一块甘、香、鲜、软、嫩的脂肪，入口即融掉，奇特的芳香令脑细胞也有感应。

有个朋友形容：

“好似吃人肉。”

为什么用“人肉”来比喻？

“因为——天下最鲜美的食物便是人肉，无法选用适当形容词。”

那么人肝也是极品了？在五代，有一名吃人精，唤赵思绾，（多缠绵的名字！）最喜欢吃人肝，还用酒

