

李碧华作品集（十八） 饮食档案

# 红袍蝎子糖



花城出版社

李碧华作品集（十八） 饮食档案

# 红袍蝎子糖

花城出版社  
中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

李碧华作品集. 18, 红袍蝎子糖

李碧华著.

- 广州: 花城出版社, 2004. 3

ISBN 7-5360-4252-3

I. 李...

II. 李...

III. ①文学-作品综合集-中国-当代②散文-作品集-中国-当代

IV. I217. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 126111 号

责任编辑: 钟洁玲

技术编辑: 赵 琪

平面设计: 苏家杰

---

出版发行 花城出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号)

经 销 全国新华书店

印 刷 广东惠阳印刷厂

(广东惠州市南坛西路)

开 本 850×1168 毫米 32 开

印 张 8.625 1 插页

字 数 180,000 字

版 次 2004 年 3 月第 1 版 2004 年 3 月第 1 次印刷

印 数 8,000 册

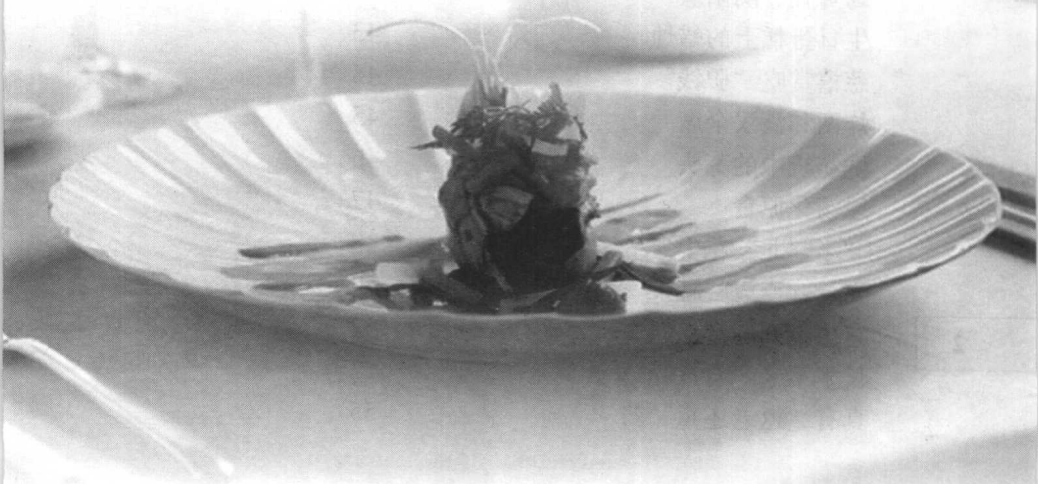
书 号 ISBN 7-5360-4252-3/I·3412

定 价 16.00 元

---

如发现印装质量问题, 请直接与印刷厂联系调换。





# 目 录

蝎子糖	1
大红袍和黑发	4
青粥、红粥、神仙粥	5
长脚蜘蛛邂逅记	9
把大豆穿上身	15
“醋”狂症	21
先奶后茶，先茶后奶	26
“荔枝酒”信箱	30
陈皮物语	35
甜甜圈一念	39
“鸡”不可失	40
鸳鸯脯、阴阳蝶	42
生日蛋糕上的蜡烛	43
慈禧赏吃“驴钱”	44
炸两和满汉全席	45
洗衣机中的蒜头	46
原汤化原食	47
“半空儿”花生	48
当释迦变成“哑果”	50
意想不到的“怨偶”	52
长生不老“明日叶”	53
真有“返老还童”药	55

# 目 录

恶心的“大舌头”	56
晚饭发现小小强	58
下毒	59
两女争吃半碗饭	60
野鸡和家鸡	62
茶叶需要自由跳跃	64
朝朝椒蕉	65
自发芽菜机	66
香蕉虾、龙井虾	67
流行“麻辣烫”	68
龙莲配	69
“马上风”和一袋馒头	70
鸡蛋茴香饺子	71
周末沙津日	72
河南小吃“懒笼”	73
“自得其乐”最重要	74
内地、港、台“永和”豆浆	75
乌鱼“血子”	76
三千块钱的牛肉面	77
新疆菜不“新疆”	78
快餐小惊喜	79
榴梿、榴莲、流连	80

# 目 录

自省收敛“长寿饼”	81
“感觉”牛奶	82
派米之前好好安排	83
紫椰菜、杞子、红枣	84
果子酒“遗害”	85
“蛋”的代名词	86
极品“富贵蛋”	87
FACE 中看不清的 face	88
安宫牛黄丸	89
简约生活也是品味	90
“胀听”是什么	91
最“折堕”的比赛	92
岁月的战场	93
喝糙子，吃软饭	94
1038 个酒方	95
蚁酒和蚁汁	98
十年保存纪念罐	99
罐头面包的恐慌	101
左口鱼、右口鱼、多春鱼、无春鱼	102
不见天日的美食	105
咸湿烧饼“壹钱洋食”	111
恩爱小团圆	116



## 目 录

- 午餐肉永垂不朽 120
- 红橙黄绿青白紫芒果 126
- 烹鱈 130
- 牡丹酥、牡丹虾、牡丹柿 135
- 剔走了蜘蛛的面 137
- 车厢中的“冒血旺” 139
- 吃菌“专一”的代价 141
- 最猛的春药 143
- 一口“胡麻威化” 145
- 七色番薯美人酒 146
- 两颊凹成洞穴 147
- 沉迷“烧仙草” 148
- 黄金奇异果 149
- “青苹果汁”拌凉面 150
- 吃茶渣的男人 151
- 白瓜、黑猪、绿茄汁 152
- “扬州炒饭”可否注册 153
- 见鸡又忘鸡 155
- 猪扒、蛋散、笋嘢…… 157
- 笋和“笋嘢” 158
- 吃“白子”，做“白人” 159
- 凉茶店、粉笔字 160

# 目 录

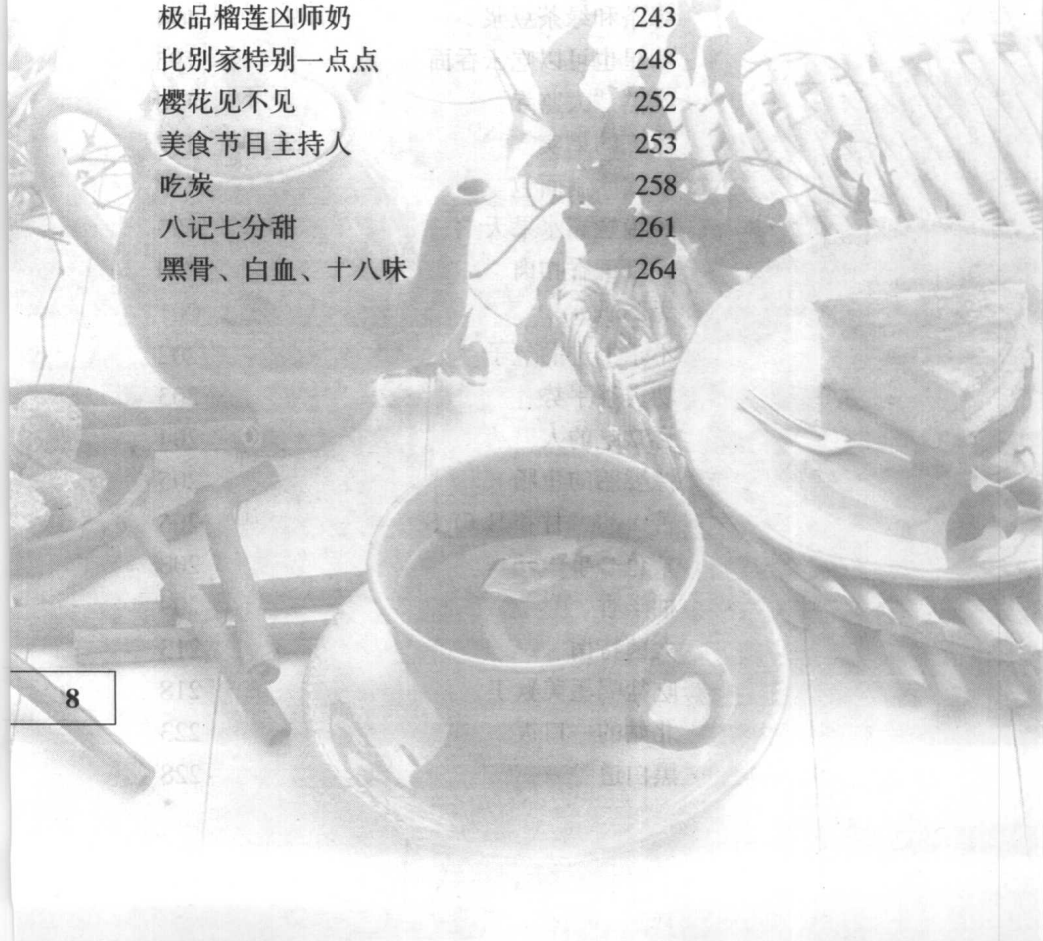
最复杂的“素面”	162
“黄手党”的虚惊	163
薄荷雪糕打靶烟	165
谁吃一公升冰淇淋	167
酥油茶的余膻	168
浸在豉油中的指头	169
山药泥	171
“心安”杂碎	172
大力水、大力丸、大力衣	173
消夜去	174
我等你出炉	176
把“肉骨茶”倒掉	178
茯苓夹饼狗皮膏	179
不应该那么贵	180
要吃得“痛快”	181
把烂番茄塞入口	182
蜂蜜柚子茶	183
吞下自己的拳头	185
切片头捞粗扣底	186
它似蜜	188
柑橘、血橙、菊花	189
HIT!拉面	190

# 目 录

肥花的“花肥”	191
艳容百合	192
凌晨四点的猪杂	193
绿茶和绿茶豆浆	194
明星也可以吃云吞面	195
吃煞“太监弄”	196
冰冻的果实	197
日式冰制面包	198
娇艳妩媚水果天堂	199
宣纸蔗香扣肉	200
黑肠子	201
不求上进的包子	202
功夫茶手势	203
喜欢吃的人	204
像婴胎的鱼肠	205
苦、甜、甘和S.O.S.	206
紫色心事	208
柚子香	209
大菌特菌	213
吃盐喝墨美猴王	218
北姑的一口饭	223
黑白道	228

# 目 录

一个毒一个懒	232
东北粗粮	235
口口品麻辣臭豆腐	239
极品榴莲凶师奶	243
比别家特别一点点	248
樱花见不见	252
美食节目主持人	253
吃炭	258
八记七分甜	261
黑骨、白血、十八味	264



## 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 Tequila 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)，四对脚，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”，与蝉、螭等同属蜘蛛网，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曾示范给我看。他先面壁仗下，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，令被螫刺动物麻醉、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”的把新郎毒死吃掉。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，其它小蝎子在跟前路过，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，不是嗑丸、吸毒，而是放出铝罐中一只活生生的蝎子，在你手心螫一下(飞快，不能久)，疼痛感便被凌空飘浮的 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、麻风、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（独肠）、血旺（鸡鸭红）、牛柏叶、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。乘热服食。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(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，