

<<加一片柠檬>>

图书基本信息

书名：<<加一片柠檬>>

13位ISBN编号：9787802281820

10位ISBN编号：7802281822

出版时间：2006-12

出版时间：新世界出版社

作者：李碧华

页数：143

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<加一片柠檬>>

内容概要

本系列书是作者描写饮食作品，散文、随笔。

从台湾小吃店到香港的茶餐厅，从吃虫的男人到柚子小姐，从五更饭和四姨太到吃猪扒饭的表叔.....

一个个有趣的小故事，一段段有意义的回忆.....

<<加一片柠檬>>

作者简介

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》、《胭指扣》、《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，并结集出版逾七十本。

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。

<<加一片柠檬>>

书籍目录

给拉面加一片柠檬 暧昧的“步嫂醋鱼” 年糕怪厚杯厚嘴唇“独臭之家” 鹅肝和人肉格雷伯爵红茶面包
有护翼的水煎包“雪莲奶”的故事碎肉隔渣与血掌拉面吃虫的男人让它泡一泡佛诞、蓴菜、菊苗一份
上海菜单乳房上的“烧卖”西瓜的黄肉与黄皮一百七十六夜柚子小姐“宀*有”面摊鸳鸯蝴蝶回锅肉
充满恨意的菜红颜债、狐狸汤性欲建在鸭蛋上陈皮吃鲸像吃人火麻仁没资格令人上瘾呕白泡的豉油奇
怪的“水煮”牛肉黑色薯片白须变黑发蛭蚶伤口血淋淋“赖着不走”大饼小饼、大汗细汗五更饭和四
姨太即使在文莱..... 番茄煮鱼格子和“格子饼”鱼翅戏弄饭焦悲哀是“没要求”香梨白酒油饼中国人
“胃口”奇特蛋饺、鱼饺、燕饺变坏牛奶可浇花.....

<<加一片柠檬>>

章节摘录

书摘 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。

暖味的“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“暖味”。

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。

<<加一片柠檬>>

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。

<<加一片柠檬>>

媒体关注与评论

书评人间烟火，哪有极品？
只因当时饥渴，所以销魂。

<<加一片柠檬>>

编辑推荐

《饮食档案》是李碧华散文系列之一，共包括《焚风一把青》、《蟹壳黄的痣》、《红袍蝎子糖》、《牡丹蜘蛛面》、《水云散文》、《加一片柠檬》6本。

《饮食档案》系列丛书从独特的饮食角度出发，绘声绘色、畅快淋漓地描述她所钟爱的饮食，充分调动了我们的视觉及味觉器官，使我们极其兴奋地投入到她所营造的氛围中去。

《婴胎饺》、《小释迦》、《厚脸皮》……让你跌爆眼球；《蝎子糖》、《喝墨汁》、《胃结石》……让你视野大开；《美人酒》、《七分甜》、《合欢汤》……让你唇齿留香……随之，笔锋一转，各生各态，无所不及，有时尖酸刻薄有时柔情感性，以其独到的见解向我们阐述。

<<加一片柠檬>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>