

<<牡丹蜘蛛面>>

图书基本信息

书名：<<牡丹蜘蛛面>>

13位ISBN编号：9787802281837

10位ISBN编号：7802281830

出版时间：2006-12-1

出版时间：新世界出版社

作者：李碧华

页数：123

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>

## <<牡丹蜘蛛面>>

### 内容概要

《牡丹蜘蛛面》是《饮食档案》丛书之一，《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》、《给拉面加一片柠檬》6本。

本系列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。

<<牡丹蜘蛛面>>

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，并结集出版逾七十本。

多国译本已印行。

美国Wifliam 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。

## &lt;&lt;牡丹蜘蛛面&gt;&gt;

## 书籍目录

苦、甜、甘和s . O . s . 牡丹酥、牡丹虾、牡丹柿剔走了蜘蛛的面车厢中的“冒血旺”吃菌“专一”的代价“最猛的春药”一口“胡麻威化”七色番薯美人酒两颊凹成洞穴沉迷“烧仙草”黄金奇异果“青苹果汁”拌凉面吃茶渣的男人白瓜、黑猪、绿茄汁“扬州炒饭”可否注册?见鸡又忘鸡猪扒、蛋散、笋嘢.....笋和“笋嘢”吃“白子”，做“白人”凉茶店、粉笔字最复杂的“素面”“黄手党”的虚惊薄荷雪糕打靶烟谁吃一公升冰淇淋?酥油茶的余颤臃阿拉伯人“三不吃”浸在豉油中的指头“山药泥”“心安”杂碎大力水、大力丸、大力衣消夜去我等你出炉把“肉骨茶”倒掉茯苓夹饼狗皮膏不应该那么贵要吃得“痛快”把烂番茄塞入口凌晨四点的猪杂绿茶和绿茶豆浆蜂蜜柚子茶“切片头捞粗扣底”.....“它似蜜”柑橘、血橙、菊花《HIT!拉面》肥花的“化肥”艳容百合吞下自己的拳头明星也可以吃云吞面吃煞“太监弄”《冰冻的果实》日式冰制面包娇艳妩媚水果天堂宣纸蔗香扣肉黑肠子不求上进的包子功夫茶手势喜欢吃的人像婴胎的鱼肠紫色心事柚子香大菌特菌吃盐喝墨美猴王北姑的一口饭黑白道一个毒一个懒鬃东北粗粮口叩品麻辣臭豆腐极品榴槿凶师奶比别家特别一点点

## &lt;&lt;牡丹蜘蛛面&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘 苦、甜、甘和S.O.S。

S早前自台湾带给我一堆零食。

其中有八仙果和苦茶糖。

两种东西都黑沉沉，还有，初吃苦，渐渐是甜，最后变成甘。

尤其是什么“苦茶糖”，名字总似“人生是有希望”的那样。

苦尽甜来。

叫我联想起喝过的“三道茶”。

喝过很多奇奇怪怪的茶，甜的苦的醇的辣的管饱的，还有醉的。

“三道茶”是云南白族的饮茶方式，奉客分三道——(一)“清苦之茶”。

(二)加入红糖桂皮的“甜茶”。

(三)蜂蜜、花椒、盐巴、核桃仁、炒米花等混成“回味茶”。

人们不管经过多少变迁，到了最后，甜、酸、苦、辣、成各味俱全，回味无穷。

古老的“三道茶”有一定次序。

但若可以调配，你会如何排列？我宁把最复杂最丰富的放在第一道，因为有充沛的精神力气去尝。

中间有点苦，承受得了。

后来，我累了，不行了，给我甜茶！——但世情有那么如意吗？至个白三道都是苦、苦、苦。

不喝便渴死。

刚上市的日剧《s.O.s》(strawberry on the shortcakes)，泷泽秀明、深田恭子主演。

让你思考应该先吃鲜艳的士多啤梨，抑或先吃实际的蛋糕？两样都在手，怎么吃都成——痛苦的是要选择和舍弃吧。

牡丹酥、牡丹虾、牡丹柿 饭后上桌的是一道传统又俗艳的甜点——“牡丹酥”。

酥饼如一朵花般在油镬中绽开，“花瓣”染了红色，裹着甜腻的莲茸。

趁热入口，香酥美味。

但一件就够了。

吃的是心思和工夫。

酥皮是由面粉猪油搋成的“油皮”，加上面粉猪油清水搋成的“半油皮”，来回折叠擀压，形成千层的效果，它们互相排斥，不肯融和，又给人身上划了几刀，才可在油镬中“开花”。

也有一种虾唤“牡丹虾”，同一般甜虾不同，个子大，而且颜色娇嫩。

一回吃寿司，一只体态健美自里透红的大虾伏在饭团上，加上少许青翠的wasabi，鲜甜和爽脆质感，岂是小虾可比？还有吃过“牡丹柿”，在日本温泉区买到。

竹册包着一层古朴的油纸，然后才是密封的点心。

他们把秋天丰收的柿子晒干，全压在“押寿司”长方盒内，一如上海菜中的千层风(猪耳朵)。

吃时刀切一片一片，看上去便一层一层，精致又甜美。

可惜离开后在别处一直找不到了，真遗憾。

我很怀念。

牡丹骄傲艳丽，还严守花信，违抗武则天要百花为她而开的命令，致被贬洛阳。

故在群芳谱中称王。

更怀念细雪渐绽，终如白花空中成形。

称“牡丹雪”。

剔走了蜘蛛的面 某人堕落爱河。

旁观者都看出对方是个不堪的角色，而且甚有机心。

但当局者十分沉迷——一切局外人全是“闲杂人等”。

自己觉得好，自己开心，自己承受，关你们什么事？那是一碗剔走了蜘蛛的面。

记得看过台湾一位清秀亮丽作者成英妹的第一本书《公主彻夜未眠》，1994年版。

化学工程系毕业，在某环境工程顾问公司担任工程师的她，当时才二十六岁。

## &lt;&lt;牡丹蜘蛛面&gt;&gt;

这书很有趣，每个短篇都如环似扣，互相呼应。

多年前买下，有点“惊艳”感。

她总是写到失忆。

失忆，无历史负担，无角色包袱。

与时间、世人凝望又互不相干。

失忆虽是欺哄，也算幸福。

忽地想起成英姝常思考的一件事：“一碗面里头死了一只蜘蛛，就算把蜘蛛挑出来，一般人还是难以下咽。

但是如果在面端到客人面前之前，蜘蛛就被服务生发现而先一步挑了出来的话，也许就津津有味地吃下去吃个精光。

面本身没什么不同，是吃的人知不知道而已。

”同一碗蜘蛛面，究竟是本质重要，还是对它的想法重要？ 爱情吃“感觉”。

吃时比较笨，比较短路，比较善忘。

车厢中的“冒血旺” 台湾小菜“肠旺”，是麻辣的卤汁锅中煮着猪肠猪血。

不知“旺”是什么意思，也许取其兆头。

“肠旺”乡土，且带温暖吉庆。

也有道相近的四川菜，却十分凄厉，唤“冒血旺”。

吓到大家不肯点。

其实“血旺”是鸭红，比猪红嫩滑和矜贵些。

“冒”，即在泛红油的麻辣锅上灼熟。

好端端的一道菜何以改个可怕的名字？ 像台湾的猪血糕、韩国的牛血肠、法国的“血鸭”，引不起食欲，也不致破坏。

“冒血旺”太似劈友厮杀。

血愈涌汹，战意愈浓。

有些食物，我们一尝为了好奇。

吃过几块娃娃鱼(不是鱼，是两栖的珍稀动物，貌似巨型壁虎的它重约十二公斤。

因叫声似婴儿哭，故名)。

他们用鱼血加上菜粒葱花茺荜陈皮来炒饭，色褐，味道很特别，但食不下咽，画面很恐怖。

不。

有一幕更恐怖。

在于平静：有一晚坐地铁，夜了，乘客很少。

对面有个斯文女孩在讲电话，持着手机阴声细气，说着说着忽地便流牙血。

她一点也没发觉鲜红的血由牙龈渗出来，沾在白牙上，颜色渐深，连舌头亦染上。

她只与对方在空气中轻颦浅笑，不知人间何世…… 我盯着冒血的唇齿，一时间，以为误闯妖怪异域。

P1-6

<<牡丹蜘蛛面>>

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。

## <<牡丹蜘蛛面>>

### 编辑推荐

中华美食文化源远流长，多少文人墨客吟出多少千古佳作。

香港作家李碧华亦是此道中人，无论是飞禽走兽，还是水果甜品，抑或是中餐西菜，都能信手拈来，娓娓的叙述中蕴涵温暖的香味。

饭后佐以《牡丹蜘蛛面》，回味盘中滋味，自然是再好不过的事。

作家李碧华的名字对你来说并不陌生，可她原来还是个好吃的人。

《牡丹蜘蛛面》是一本有关旅行散记及饮食的杂文集，除了介绍当地的文化之外，亦有无尽美食介绍，实在不可错过。



<<牡丹蜘蛛面>>

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>