

<<牡丹蜘蛛面>>

图书基本信息

书名：<<牡丹蜘蛛面>>

13位ISBN编号：9787208051690

10位ISBN编号：7208051690

出版时间：2004-8

出版时间：上海人民出版社

作者：李碧华

页数：319

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

本书是香港著名女作家李碧华在大陆出版的第五部散文精选集，为“饮食档案”系列三种之合集，各辑所选版本说明如下：第一辑“给拉面加一片柠檬”选自散文集《给拉面加一片柠檬》（一九九九年六月香港天地图书公司初版）。

第二辑“水云散发”选自散文集《水云散发》（二000年七月香港天地图书公司初版）。

第三辑“牡丹蜘蛛面”选自散文集《牡丹蜘蛛面》（二00一年七月香港天地图书公司初版）。

<<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。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。

<<牡丹蜘蛛面>>

书籍目录

给拉面加一片柠檬给拉面加一片柠檬暧昧的“叔嫂醋鱼”鹅肝和人肉厚杯厚嘴唇“独臭之家”有护翼的水煎包让它泡一泡一份上海菜单乳房上的“烧卖”一百七十六夜柚子小姐“三代同堂”的鸡鸳鸯蝴蝶回锅肉充满恨意的菜陈皮性欲建在鸭蛋上吃鲸像吃人香梨白酒蛋饺、鱼饺、燕饺八宝茶、八宝粥、八宝饭“赴汤蹈火”才开心参皇鸡和乌鸡饭桌旁的骚扰还在豆浆中加蛋吗？

“辛”苦加“束”缚杀狗放血已经去到老火汤阶段是布丁太甜了？

马兰头哈尔滨菜式果然像人的面皮捧起一团颜色蛇、富士、粉红佳人吃醋想吃黑玉米除了鸡饭，还是鸡饭葡萄海巧克力含糊香皂痛快吃芒果“厚脸皮”吐司……水云散发牡丹蜘蛛面编后记

<<牡丹蜘蛛面>>

章节摘录

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。

<<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>