

<<紫水云散发>>

图书基本信息

书名：<<紫水云散发>>

13位ISBN编号：9787802281844

10位ISBN编号：7802281849

出版时间：2006-12-01

出版时间：新世界

作者：李碧华

页数：137

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>

<<紫水云散发>>

内容概要

本书是散文集，是李碧华以中外美食的专题的文化小品，通过对各地名菜美点的描述，结合民俗历史，引发出对城市流行文化的多维思考。

本书继续发挥了李碧华散文一贯的幽默、潇洒又尖刻泼辣的风格。

本书中的散文包括：音乐止痛梳打饼、锅里的泥浆鞋、活抽驴肠是美食、挑战二百株大蒜、皮开肉绽德国包、我们也是榨菜、把薯条可乐烧给年轻的你、没有伤痕的“猫耳朵”、酗啡者、花生酱物语、玫瑰香草乳酪、一条优秀的肠粉、原来是忽必烈、猥琐的食物、吃掉九层塔、金不换的回忆、微醉红酒糖、红油抄手的道理、穷奢极侈亡国菜、“狗不理”sell什么、喝墨汁的逃兵、老少平安生死恋、像女人的年糕、“唐墨”抑或“唐砚”、湿润慵倦的Tiramisu、卧虎藏龙白斩鸡、“355”料理、夸张的黄金粟米、“漏油”烦恼、与小电炉的旧情、冷的咖喱失分、灰头土脸时的果香、云南路的“排骨年”、暴烈的牛血肠、猴子的胃结石、沉闷的茄汁、炸鱼薯条也有突围等。

<<紫水云散发>>

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。

<<紫水云散发>>

书籍目录

音乐止痛梳打饼锅里的泥浆鞋活抽驴肠是美食我们也是榨菜挑战200株大蒜皮开肉绽德国包“金不换”的回忆微醉红酒糖没有伤痕的“猫耳朵”酗啡者花生酱物语玫瑰香草乳酪一条优秀的肠粉原来是忍必烈猥琐的食物吃掉九层塔把薯条可乐烧给年轻的你红油抄手的道理穷奢极侈亡国菜“狗不理”sell什么喝墨汁的逃兵老少平安生死恋像女人的年糕“唐墨”抑或“唐砚”满怀甜蜜的巴马火腿湿润慵倦的Tiramisu卧虎藏龙白斩鸡“355”料理夸张的黄金粟米“漏油”烦恼与小电炉的旧情冷的咖喱失分灰头土脸时的果香云南路的“排骨年糕”暴烈的牛血肠猴子的胃结石沉闷的茄汁炸鱼薯条也有突围执了便执了吃糠·馴泥食的悲剧饮品的瓶子桑寄生莲子蛋茶青森的苹果白镬不是一只镬猫粮狗粮更高贵“罐罐汤”和“罐罐面”好店在坏街“一物吞一物”的套菜卖糖果和卖花的店药香鱼子酱、伏特加、罗宋汤雪糕冰棒的“护照”女人的白米饭敏感症黑羊薄荷鸡示范单位电冰箱紫色的水吃“狗虱”的好处有没有下毒不关香槟的事正邪莫辨的豉油五年前的汉堡包日本便利店猪和羊的“天梯”丢入马桶的草莓面包猪网油和人网油南瓜日子生杀、活斩、鲜拆用水果煲汤凤凰三点头一锅紫粥“两蚊鸡”启示蛋料理专门店TeaMasala面包店打烊自制“黑豆抹茶”痛苦表情“裸体月饼”和“强奸月饼”冷酷小黄瓜雾月夜的情怀左岸露天咖啡座“成亨酒店”茴香豆冻柿·干柿·柿饼红枣桂圆合欢汤“紫醉红迷”我的千禧茶餐厅椰香·药香·胡椒香.....黑豚·黄牛·好男人水云散发

<<紫水云散发>>

章节摘录

书摘 音乐止痛梳打饼 医院中的治疗师说：“音乐可以止痛。”转移病人的注意力，减少肌肉张力和恐惧，因而纾缓疼痛。

——其实最主要的，是我们可暂时忘记。

止痛的妙方不在“止”，而在“忘”。

即使不痛，药物已奏效；但长期被痛楚折磨，除了忍，还得自力复元。

伤口在，伤疤不灭，但不痛了。

音乐的作用，是一下温柔的手势。

记得以前有一种日本饼干，它的宣传重点是“音乐梳打饼”。

制造过程同其他一样，不过食品公司强调，先让小麦粉一边发酵，一边听古典音乐，二十四小时后才拿去烤焗——受过音乐熏陶的饼干，便更美味香脆了。

真是令人心软的幻想。

“烤焗”当然十分“暴戾”，也痛苦，由一种形态转变成另一种形态，不管是进步抑或失落，怎会轻松？但因为音乐，身心得到抚慰而升华。

给牛听音乐，肉质更丰腴；给花草听音乐，可生长茂盛欣欣向荣；给自闭儿童听音乐，不再哭闹，尝试互动和欢笑……给失恋的人听音乐？弄不好，如酒入愁肠愁更愁，但狠狠地自虐一下，更快康复吧。

万一我灵魂疲倦，或是肉体贪欢，离座他去，那么，应该给稿纸和笔听音乐，让它们先潜移默化，充满灵气来等我。

锅里的泥浆鞋 日本的素面制造工场，透明度很高，而且干净卫生。

做好后的白色幼细面条，晾在当风之处，像一把一把白发，又白又直又均匀，令人连生面也想吃。

不过每次见到，总是联想起以前看过小说中的一个细节。

对比之下，十分有趣。

是关于做粉条的：萧红的《呼兰河传》写黑龙江的家乡。

她说，她家后院附近有座碾磨房，破旧房屋顶上长着青苔，下了雨，便飞长蘑菇。

人们爬上去采，如上山一样。

但房顶上许多地方不结实已经露了洞，一不小心把脚插下，待往外用力一拔，脚上的鞋子便掉下去。

掉到什么地方？——落在锅里。

锅里已是烧开了的沸水，鞋子就在沸水里边煮，上下滚着，翻着，鞋底上还滚下一些泥浆来，但锅边的工人笑着，从来不打算把这异物捞走。

因为他们那粉房是“漏粉”的，粉条漏出来，反正不是自己吃，是卖的，加点配料也不打紧。

这批粗人，天天唱着歌，漏着粉，然后把亮晶晶的（当然偶有“黄糊糊的”）白粉挂在上边晒，好似瀑布，干了收起拿去卖……中国人都吃这些东西，长大、老死。

眼不见为净，如何追究？饥饿的民族，是受不起洁白细致的。

活抽驴肠是美食？外国人觉得很恶心，为什么中国人那么爱吃肠子？猪肠、牛肠、羊肠、鸡鸭鹅肠、鱼肠……除了虾的黑肠子外，都是上桌的美食。

可卤、可炸、可酿、可灼、可蒸、可炖。

肠子有股奇特的味道，爱吃的人很享受，不爱吃，自会联想到大小便，因为那根本是个“垃圾站”。

看了一则“抽肠”的故事：宋代的韩缜最爱吃驴肠，但对烹调的手艺有要求，肠放入汤锅，时间短了煮不熟，坚韧而嚼不动；时间稍长又会太熟而糜烂，变得寡味难吃。

要恰当地掌握火候不易，而且驴肠必须新鲜，存放过夜就会变质。

厨师只好想出周全妙法，每逢宴会，先把一头活驴拴在厨房旁边的柱子上，宾客入座，开始斟酒传杯时，方提刀把驴肚子割开一道口子，抽出肠子，洗净切碎立即下锅，做成美菜端上宴席。

我们读史，知肠子不是致处，抽出后将土还可“盘肠大战”。

<<紫水云散发>>

日本人切腹不会即死。

所以那些无肠之驴大概亦浴血踢腾哀鸣苟延残喘——比一刀送命更难受。

令人毛骨悚然。

而且我又不明白，活抽的驴肠，其实盛满未消化好的浆状物料和肥膏，还有未凝结的残渣、粪便，难道不需花点时间来处理清洁吗？先不谈卫生，是否又算美味呢？莫非是吃“派头”？

我们也是榨菜 走过小店，见到榨菜。

这物体，嘴脸黯然，一身灰绿砖红，绝非鲜明艳色。

而且又常皱眉，历尽沧桑貌，卖相不佳。

它又咸又辣又苦，回家用水冲洗一阵，随便拎一小块当零食，或切片切丝，下面送酒炒菜，人间美味。

上馆子他们浇点麻油，竟还当做一碟小菜来计算。

佐配清粥，便是一顿好夜宵。

本质是非常平凡的经过压榨腌制的生命，登上大雅之堂，还成为日本人心头爱，乃始料不及。

当吃着榨菜时，你我会不会感怀身世？其实大家不外一块榨菜——被税局压榨，荷包黯然皱摺；被创作过程压榨，脑袋黯然皱摺；被莫测的感情压榨，一颗心黯然皱摺；被岁月压榨，整个人黯然皱摺；你我有时无奈地缩作一团，又咸又辣又苦。

P1-7

<<紫水云散发>>

编辑推荐

《紫水云散发：饮食档案》是散文集，是李碧华以中外美食的专题的文化小品，通过对各地名菜美点的描述，结合民俗历史，引发出对城市流行文化的多维思考。

《紫水云散发：饮食档案》继续发挥了李碧华散文一贯的幽默、潇洒又尖刻泼辣的风格。

《紫水云散发：饮食档案》中的散文包括：音乐止痛梳打饼、锅里的泥浆鞋、活抽驴肠是美食、挑战二百株大蒜、皮开肉绽德国包、我们也是榨菜、把薯条可乐烧给年轻的你、没有伤痕的"猫耳朵"、酗咖啡者、花生酱物语、玫瑰香草乳酪、一条优秀的肠粉、原来是忽必烈、猥琐的食物、吃掉九层塔、金不换的回忆、微醉红酒糖、红油抄手的道理、穷奢极侈亡国菜、"狗不理"sell什么、喝墨汁的逃兵、老少平安生死恋、像女人的年糕、"唐墨"抑或"唐砚"、湿润慵倦的Tiramisu、卧虎藏龙白斩鸡、"355"料理、夸张的黄金粟米、"漏油"烦恼、与小电炉的旧情、冷的咖喱失分、灰头土脸时的果香、云南路的"排骨年"、暴烈的牛血肠、猴子的胃结石、沉闷的茄汁、炸鱼薯条也有突围等。

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>