

整理：袁志敏 | 圖：資料圖片

一篇稿，齊來琢磨筆尖

投稿園地

麻婆豆腐

文·周芷君（文理書院（九龍），中三）

我望着手機上的導航路線，在旺角街頭上，左穿右插，最終鑽進一間尚未打烊的菜館。

一碟熱氣騰騰的麻婆豆腐端了上來，我拿起雙筷，卻一口也嚥不下去。看着眼前這碟麻婆豆腐，在向上蒸發的麻辣香氣中，我想起了家鄉麻婆豆腐的味道。

那是出自外婆之手，一種平凡而不嘩眾取寵的麻辣。記憶中依稀殘存的那股清香大豆味，自那個柴爐升起，送進冬至的北風中。

在我小時候的懵懂時光裏，臨近新年，外婆總會堅持親手磨製豆漿。在一縷曬微的晨光裏，她在庭院的一塊空地，馬步紮得穩穩的，腰挺得直直的，用一雙滿佈皺紋的手，不斷地磨、磨、磨……永無止境地磨，火辣辣的陽光照在外婆身上，她臉上滾下汗珠，她也只是隨意擦拭一下。她把豆子放入石磨洞，轉動那沉重的手柄。她說，用石磨磨豆漿，才能保留豆味，而且要磨幾個圈，把豆子慢慢地磨細，做出來的豆腐才會細膩柔滑。

我靜悄悄走近外婆身旁，看到她的眼睛，眼瞼下垂，眼神卻是清亮的，只是不知何時又多了些魚尾紋。

外婆把新鮮豆漿用白布袋將剩下的豆子渣滓過濾，把豆漿全擠出來。小時候實在搞不懂外婆為何要大費周章，費盡力氣和心機製作一碟平平無奇的麻婆豆腐，我當時禁不住問外婆：「為何你要折騰一番工夫做豆腐呢？又費時間又費力氣。去市場買現成的豆腐，再加入麻辣香料，不就好了嗎？」

外婆微笑跟我說：「小傻瓜，只有親力親為才會感到好吃，用買的始終比外婆親手磨的差。」



「怎麼？你擔心外婆做的不好吃？」外婆溫柔地撫摸我的面龐說道。

「當然不是，只要是外婆你做的都好吃！」

「那就好了，你進屋等一會兒吧！麻婆豆腐很快就出來了！到時候你一定要清光。」

「好！」我爽快地答應外婆。

當時的我實在太幸福了，不用花力氣就可以輕易地品嘗到一碟美味的麻婆豆腐。

後來長大了，我在城市，外婆在鄉下，一聲再見一次離別，一別便是一年、兩年。在城市裏的我再也品嘗不到那費盡心血的麻婆豆腐，雖然我也嘗試過尋找「家鄉的味道」，但以失敗告終，換來的是那「有色無味」的麻婆豆腐。

爐裏的乾柴霹靂啦啦地燃燒，鍋裏的豆漿也沸騰了，狹窄的廚房煙霧瀰漫，燻得人雙眼流淚。但外婆依然一直伴在灶旁看火，寸步不離。豆漿煮滾之後，外婆就拿起一個盛白醋的湯匙倒進豆漿裏，等待它全部凝結成豆腐渣後，再倒入鋪有瀝布的豆腐模具內，最後用木板使勁壓上模具，充斥大豆香味的豆腐就從此誕生！

只見外婆開始準備麻辣香料，辣椒、蔥花、豬肉、薑末、老抽……各種調味料派上用場。將這些香料倒入鑊中，跟豆腐混合一起，香氣四溢。

「小丫頭，新鮮出爐的麻婆豆腐做好了！快拿碗筷來！」外婆大喊道。

「我來了！外婆……外婆……

你不要獨自偷吃啊！」

「好！」

外婆給我留了一大份的麻婆豆腐。豆腐的質地嫩滑，滿口麻辣鮮香，辣味恰好，咬上一口，回味無窮。

「燙！燙……」「吃慢點，誰叫你吃這麼快的，又沒有人和你爭。」

外婆拿起湯匙，細心為我吹一吹，我似乎隱約看到外婆嘴角掠過一絲藏不住的興奮，當她彎起衰老的嘴角，眼下魚尾紋也瞬間變多，臉上不知何時多了皺紋，汗水也跟隨皺紋滴到麻婆豆腐裏。

我把豆腐一口嚥下去，一口接一口，舌尖上的豆腐又麻又辣，令人透不過氣來。在朦朧的蒸氣中，嘴裏的豆腐怎麼變酸了？當時的我還年少，真的分不清那究竟是白醋的味道還是外婆的汗水。

去年返鄉過節臨別前夕，外婆還特地做多幾碟麻婆豆腐，囁嚅着：「看你瘦得很，要吃多點，回到香港也是。」「外婆你也是。」我在心中答覆。

臨別時，外婆緊握我的手，慢慢地說道：「下年也要回來啊！」

車輛緩緩啟動，我靠近車窗，看到她佝僂的身影漸漸縮小，我的眼眶漸漸蒙上一層蒸氣。

嘴裏的豆腐不知何時又變酸，這時，我非常清楚這肯定是白醋的味道。我擱下了雙筷，從菜館走了出去。

與此同時，我亦期盼明年的到來。

【文章經編輯】

啟導站

深刻情感細膩
可豐富「我」形象

全文以一道造工繁複精巧，味道獨特出眾的麻婆豆腐帶出祖孫兩代之間深刻、細膩的情感，扣連緊密。其中「酸味」的意象見作者的用心設計，由一開始「真的分不清那究竟是白醋的味道還是外婆的汗水」，到「非常清楚這肯定是白醋的味道」，除了意味着漸明白外婆的辛勤付出之餘，也體現了時日過去，個人的經歷和成長讓「我」對往日的不解有了新的領會，例如明白了外婆曾說的要親力親為等，讀者也不言自明，婉轉地表達了內心感受。

塑造人物形象方面，外婆日漸年老的容貌和體態、從研磨豆漿到烹煮麻婆豆腐的連串動作俱甚仔細，反而「我」的形象主要透過幾句對話建立，稍稍單薄，如可在寫與外婆的對話互動期間，加入一些形容，舉例如「從前身高只及外婆腰際，如今外婆卻要抬頭才能與我對望」之類，可使「我」的形象更豐富立體。



文評人

游欣妮

喜歡手作、閱讀、寫作。