



文學的餐桌 第二集：百變的豆腐

歡迎回到「文學的餐桌」！今天的文學盛宴會為你送上看似平淡無味，但其實可塑性極高的豆腐。由黃豆和水製成的豆腐不但能變化出多款菜式，化成文字後，竟然還可以讓人體會禪意和做文章的秘訣？想知道怎樣做就立即「見字開飯」吧！

在盛滿清湯的鍋中，有一塊塊切得方方正正的豆腐。慢火烹調令滑嫩的豆腐充分吸收清湯的鮮味，與原有的濃郁豆香融為一體。在裊裊炊煙之中，也許我們可以仿效香港作家梁秉鈞，嘗試放下俗世煩憂，專心一意地由湯豆腐展開漫無邊際的想像：

梁秉鈞〈湯豆腐〉（節錄）《蔬菜的政治》

從平面開始想像，把現實割切
阡陌縱橫許多不同的四方田
想像我們是樸實的農夫
想像我們是入定的老僧
寺門內晚膳只有清湯與豆腐
沒有手提電話
沒有股票與炒樓
沒有金銀和慾望，只有豆腐
連冬菇也沒有，連豆芽也沒有
我們簡直已經到了非常禪的境界
不吃人間煙火，只是吃豆腐
可是吃着豆腐，閒聊着
又想到了豆腐也有各種做法
〔……〕
唉，阿彌陀佛
愈說愈不像樣了

我們不是說要收心養性
只吃一味湯豆腐的嗎？

這一道湯豆腐不但可以讓人感悟禪意，還讓人聯想起豆腐的各種烹調方法……梁秉鈞由湯豆腐聯想到禪意和口腹之慾，而另一位香港作家朱少璋則把做豆腐的技巧及寫文章的道理融會貫通，可說是另類的「fusion（融合）大師」。他認為做文章和做豆腐同樣保險：

朱少璋〈豆腐〉《梅花帳》

也難怪大家都說做豆腐最保險：做硬了是豆腐乾，做稀了是豆腐腦，做薄了是豆腐皮，做沒了是豆漿；萬一賣不了，攞臭了還是臭豆腐。其實，按道理而言，做文章也一樣保險：做硬了是反映現實，做稀了是經營浪漫，做薄了是鋪排意境，做沒了是境界；萬一賣不了，攞臭了的文章還可以說是「經典」。

可見文章就像豆腐一樣靈活百變，只視乎你怎樣處理。

剛才提到臭豆腐，你從它那獨特的氣味聯想到甚麼回憶？

我有一位新加坡好友，並非愛吃之人，但對於香港的臭豆腐情有獨鍾，是他每次來香港必吃的食物。有一次，我們在旺角準備吃晚飯之際，談起臭豆腐，興之所至，我們便帶他到轉角的小食店吃臭豆腐，加上甜辣混醬，友人在店旁大快朵頤，成為他當晚的餐前小食。晚飯過後，大家評價菜式，這項價值數元的臭豆腐還是這個好友的美食第一名。

的確有不少人對臭豆腐情有獨鍾。而要令港式臭豆腐散發出奇特的香氣，除了要有足夠的時間讓它發酵變味，還要把它放在滾油中，把外皮炸得金香酥脆。香港作家杜杜認為臭豆腐聞起來臭，但吃起來香，是「嗅覺和味覺的互相叛逆」。就像我們身邊總有些看似平平無奇的事物，其實暗藏乾坤。誰會想到一塊豆腐竟然可以幻化出無限可能？

杜杜〈腐臭神奇臭豆腐〉《飲食魔幻錄》

好的事物絕對不會去迎合你，倒是要你去思量去發現，一番努力之後終於體驗到好處之所在。
〔……〕

這個臭豆腐卻是「聞聞臭、吃吃香」，引起了嗅覺和味覺的互相叛逆〔……〕

其實「文學的餐桌」也是如此，想帶你透過文字去感受食物的色香味、思考蘊藏於食物的人生哲理，享受不同層次的樂趣！這一集品嚐了靈活百變的豆腐，下一集不如一嚐油亮豐腴的紅燒肉，從中細看大文豪蘇軾跌宕起伏的仕途。



文學 101—文學的餐桌

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/210694/food-in-literature.html>