

二十四橋明月夜 金華火腿蒸豆腐

金庸《射鵰英雄傳》再度被改編成電視劇，一時之間，讀者彷彿又重新愛上這套作品。一眾個性鮮明的武林高手的故事固然引人入勝，而郭靖黃蓉這對小戀人，一個憨厚，一個慧黠，其互動也十分有趣，讀來讓人趣味盎然。

引洪七公傳功夫

用現在的話來說，黃蓉大概就是「機心女」的典型吧。她聰明絕頂，善於計算，在短時間內就能把握對方的喜好和弱點，並且好好利用，以求得己方的好處。

為幫助郭靖學習上乘武功，黃蓉不惜利用洪七公貪吃的性格，用好菜為餌，逐日換取降龍十八掌的一招半式。

相信許多看過原著的讀者，在讀到黃蓉下廚這部分時，都曾飢腸轆轆。那幾桌好菜，不但用料講究，做法繁複，而且連菜式名稱都有出處。「好逑湯」、「玉笛誰家聽落梅」，單聽名字就教人浮想聯翩。而其中最引人遐想的，大概就是那叫做「二十四橋明月夜」的金華火腿蒸豆腐了。

原調侃友人風流

這道菜的名字，出自杜牧《寄揚州韓綽判官》：「青山隱隱水迢迢，秋盡江南草木凋。二十四橋明月夜，玉人何處教吹簫。」前兩句描寫江南的秋天優美的景色，後兩句調侃友人瀟灑風流的生活，隱隱地透露自己對揚州的懷戀。金庸在此特地借用唐詩的意境，將外表平凡的豆腐提升至另一境界。

至於做法，根據小說的描述，是先把原隻火腿剖開，挖廿四個圓孔，再把豆腐削成廿四個小球，鑲嵌在圓孔之中，最後紮住火腿再蒸，等火腿的鮮味滲入豆腐之後，把火腿棄掉，只吃豆腐。為了渲染黃蓉的神乎其技，小說特意加入了這段說明：

「要不是黃蓉有家傳『蘭花拂穴手』的功夫，十指靈巧輕柔，運勁若有若無，那嫩豆腐觸手即爛，如何能將之削成廿四個小圓球？這功夫的精細艱難，實不亞於米粒刻字、雕核為舟，但如切為方塊，易是易了，世上又怎有方塊形的明月？」

火腿鑽孔才艱巨

不過，正如潘國森指出，這說法不過是「開玩笑」而已。任何烹飪內行人，只要一看以上描寫，就知道當中的問題。

事實上，要把豆腐弄成小圓球，一點都不困難，只需一個球形勺子就夠了。反之，在原隻火腿堅硬的表面鑽孔，才是真正艱巨的任務。不過說到底，小說是個獨立自主的虛構世界，小說家之言，盡信無妨，只要不與真實世界混為一談就是了。■ **恒生管理學院**中文系助理教授 郭詩詠博士

隔星期五見報

DOCUMENT ID: 201705263097892

Source: Wisers electronic service. This content, the trademarks and logos belong to Wisers, the relevant organizations or copyright owners. All rights reserved. Any content provided by user is the responsibility of the user and Wisers is not responsible for such content, copyright clearance or any damage/loss suffered as a result.

----- 1 -----

WiseNews Wisers Information Limited Enquiry: (852) 2948 3888 Email: sales@wisers.com Web site: <http://www.wisers.com>
Copyright (c)2017Wisers Information Limited. All Rights Reserved.