

豬油撈飯 杜婉夢

九十後出生的一代,對於快速填飽肚子食物的概念,可以脫口而出一連串的快餐食物。有人最愛買當勞叔叔的芝士魚柳包,有人愛肯得基爺爺的家鄉雞,亦都有人愛星巴克的焦糖咖啡配蘑菇芝士批。讀小學的那個年紀,我們似乎都有這樣的經歷,放學回家的路上總會有一、兩間麥當勞。媽媽接我們放學,總把書包跨在她肩上,我們就跟在她們屁股後。就快經過麥當勞時,我們的腳步會慢慢放緩,然後視線都集中到門口的那個紅色爆炸頭叔叔身上。腳步越走越慢,媽媽感覺到不對勁就回過頭說:「行快啲呀,仲要趕住去街市買餅。」知道吃兒童餐的期待沒戲了,又默默地把視線慢慢遠離那個叔叔,跟在媽媽屁股後。

有時吃厭了學校飯盒,午餐吃了三分一不到,還剩下一大半。如果那天沒有吃到兒童餐,麻麻弄的「豬油撈飯」就是我放學後的最佳飽肚食物。回到家,摸着肚子,裝出一副可憐兮兮的樣子對麻麻說:「麻麻,我肚子好餓,今天學校午餐很難吃,我沒吃飽。」說的時候要把嘴巴翹起,雙眉緊皺,聲線嬌嗲。麻麻每次見到我可憐巴巴的樣子和略帶央求的腔調,就心疼得不得了,急忙說:「小寶貝,學校東西不好吃,麻麻弄個豬油撈飯給你吃。」當然這種伎倆只有媽媽不在場時才有效。若不是,這時一定有把刺耳的聲音回應說「揀飲擇食,沒吃飽你現在知滋味了。」

已不記得甚麼時候第一次吃「豬油撈飯」,只記得麻麻說過有些菜式要用豬油弄出來才好吃,菜油替代不了,於是我們家一直都有熬豬油的習慣。麻麻親自去街市買新鮮的豬油回來,用小火慢慢熬,熬出來的豬油比菜油黏稠。待油溫冷卻後,它變成一塊乳白且呈固態的油,放在冰箱幾個月至一年都仍保鮮。

平時除了做菜用,麻麻做「豬油撈飯」時,就用筷子頭挑一小塊放在碗底,將剛剛煲熟的珍珠米飯盛一瓢到碗裡。新鮮熟米飯熱氣騰騰,熱蒸氣將碗底的豬油溶化。這時滴上兩羹家用生抽,再慢慢用筷子將米飯由碗底向上搗鬆,使每一粒米飯既有豬油也沾上生抽。

沾上豬油的珍珠米飯黏性弱減，米飯一顆一顆更加鬆散，泛着微微油光，活像一顆一顆的珍珠。每當麻麻拌飯，我就會湊過去看，看了無數次，仍然覺得每個步驟都很新鮮。新鮮米飯的熱氣，還有豬油生抽的氣味混合一起，開動筷子前總要先吸一口氣才捨得吃進嘴裡。

吃「豬油撈飯」從來不需餸菜，豬油和生抽的淡淡鹹已足夠。麻麻為了讓我在晚飯前有些食物充飢，但又不至於吃不下晚飯，每次只會拌一小碗給我。不知是因飯量少還是甚麼原因，每次都大口大口幾分鐘就搞定，吃到最後連黏碗底的幾粒米飯也不放過，用筷子把它們一顆一顆掃到碗邊再送進嘴裡。有時吃得太急，吃完一邊伸展身體，一邊哽氣，那才快活。

或許有人聽到「豬油」，會一臉罔樣說：「豬油？用嚟撈飯？好噁心呀！」現代人越來越注重健康飲食，營養專家又常常提醒：「動物油脂肪含量高，膽固醇高，是不健康的食油。橄欖油，菜籽油，玉米油替代動物油更利於身體健康……」麻麻剛離開我們的日子，媽媽都還保持着自己熬豬油的習慣。隨着各門各路營養專家的健康呼籲和建議，我們家的「豬油」也慢慢消失在灶台，換上了幾種不同的植物油。「豬油撈飯」少了「豬油」當然撈不出來，麻麻走了，我也再沒吃過了。

至到今年過年，在元朗的大榮華酒樓和家人用膳，看見餐牌上寫着「豬油撈飯」。多年沒吃，心急叫了一份想試試。數十分鐘後侍應先拿了兩個膠瓶裝的生抽和豬油，豬油是液態呈褐紅色，如果不說還以為是一瓶噏汁。隨後侍應端上一個用瓦煲煲的米飯，淋上豬油和生抽就開始撈。由於飯焦太多，飯只吃了一半，那味道也不便評論了。「豬油撈飯」，或許已經成為記憶的一部分了。

評判評語：「食物+回憶」，很典型的寫法。文章寫了幾次豬油撈飯，寫出了同中之異，不會予人重複之感。