

燒 飯

5D 陳泳琳

米儲在貼着「常滿」的膠筒內，每次注入的米也有不同，絲苗米、珍珠米，或摻入糙米紅米。嗅着那粗糙的米香，想像每顆精細米粒的形狀；把手放進米中，埋着，感受涼涼的米如細沙般流過指縫。嗯，這趟米品質差了點。

掬兩杯多白米倒進電飯鍋的內膽，米沙沙的跳進鍋內，輕輕地敲擊着內膽那薄薄的金屬表面，然後默不作聲的伏着。用小碗盛兩碗從水龍頭一滴滴省下來的水，倒進鍋內，輕輕攪動，水魔術般變成奶白。量好適量的水，弄平米面，擦乾內膽外部，置於電飯鍋中，按按鈕，上電。不一會，已聽到金屬面受熱令水份滋滋蒸發的聲響。

算好時間，應能在半小時內完成工作。拿出湯鍋，加少許水，用開罐器把罐頭濃湯咬開，倒進鍋中，硬生生把湯塊們拆散，支離破碎。放置爐上，那煤氣開出的藍色蓮花綻放，感謝它燃燒自己，「成就」我的湯。為冷藏粟米洗去冰霜，放進湯中，讓它們熱情起舞，揮發甜味。敲開兩隻雞蛋，戳破蛋黃上那薄膜，讓它們與蛋清會合。此時，腦袋閃過畫面，母親教我不要把雞蛋完全攪拌，那放湯時才漂亮。我硬生生的忍住手，等湯沸騰，把蛋液逐少逐少加進湯中，然後，大勺兩揮，漂亮的蛋花就浮上來了，一絲絲黃的白的像雲一般飄着，伴隨濃郁的香味，嗅着嗅着，好像已把它們嗅進肚子似的。對了！就是這種香味，小時候一嗅到這湯就樂起來了。啊！時間不多了，要快動手動手。撕開包裝，把從超級市場買來的嫩豆腐托在手心上，用刀一分为二，慢慢分割成正方形小塊，它們比那數學練習簿裏的方格還要整齊。把豆腐扔進湯裏，調味後，就能讓一鍋子的材料自己混熟去。

停下來，失神地看着湯正在舞動着，玩得不亦樂乎似的，旁邊的電飯鍋也像火車頭般噴着白煙，伴隨那迷人白煙的是危險的熱力。湯的香、甜與飯香交織，瀰漫整個廚房。是時候處理被我遺忘已久的菜心了。

手浸進盛滿菜的水盆，像捉迷藏般把不要的菜蟲、發泡膠粒挑走。把每棵菜的軀幹掰開，讓水能流進枝桠間，把沙泥帶走；用手指把葉片緩緩張開，讓它們於水中伸展伸展。哈，媽一向就嫌我「手腳」慢，不夠利落，可我就愛這樣靜靜的「工作」，不喜像她衝鋒陷陣。煮食對我來說是一種享受，無論煮或食。

此時，電飯煲「得」的一聲告訴我：飯煮熟了，這也提醒我，要加快速度了。三兩下功夫，已替菜心們洗淨身子，晾乾備用。湯鍋裏的泡沫冒得老高，彷彿想衝出來告訴我：它煮好了！我趕忙撲過去，熄火。

我喝着湯，走出廚房。一邊呷着熱湯，一邊看着電視，何等愜意！看到一旁熱切盯着湯碗的弟弟，我問：「要來一口嗎？」未及他回答，大門那邊鑰匙聲起，我和弟高呼：「爸、媽，喝熱湯啊！」