

## 抽象画

「水乡居」主人忠师傅笑脸相迎，忠师傅原姓刘，但大家一直忠师傅忠师傅那么叫他，他也不介意。

忠师傅已好久没有亲自下厨，说做老火汤和几样古老餸一定要自己做，我已等不及，大叫先吃年糕。

原来年糕早在过年前已卖完。侯先生听说我要试，即叫他们做。忠师傅率领手下，漏夜为了我们蒸几鼎出来。

新鲜的年糕，就那么切出来吃也行，钟师傅另外上一碟用鸡蛋煎的。吃进口，第一感觉就是很有弹性，但不黏牙。第二，甜度刚好，没有甚么新派的减糖噱头，年糕就是要吃甜的，怕糖的不如吃萝卜糕。第三，蔗糖的味道极为清香，真是人间美味。

我对甜东西一向兴趣不大，也吃了五大片。过去试过的年糕也没甚么好印象，和忠师傅做的一比，完全不同，也是多吃几块的原因。店里也做萝卜糕和芋头糕，同样超水准。

「现在的人，哪里吃得了那么大的一块年糕？」有些人问。

水乡居也做小盒送礼型的年糕，我有不同的看法，我认为年糕这种东西，除了味道，还要有气势，还是大的好。

「能放多久呢？」我问。

钟师傅回答：「不雪藏的话，可以摆个两星期以上。新鲜时不必煎，用手撕来吃。」

我记得我小时也是用手撕的。

「放冰箱呢？」我问。

「两三个月也没问题。」钟师傅说。

有些人买了年糕，也不一定吃的，陈设在厅中，等它发霉，愈发愈好，是意头。看到友人桌头的那个大年糕，发霉发得又像一块芝士，又像一幅抽象画。霉菌的天然颜色，不是一般画家能够沟得出来的。