

麻婆豆腐

和擔擔麵一樣，四川沒有標準正宗的麻婆豆腐，也是每家人的做法各異。其實麻婆豆腐的材料和擔擔麵很接近，都是以豬肉碎為主。炒完拌面，就是擔擔麵；拌豆腐的，就是麻婆豆腐了。

當然豆腐的選擇大有關係。有些豆腐吃起來又老又硬，更談不上有甚麼豆味。有些軟滑，進口有如肥膏，豆香盎然。

好豆腐難尋。勉強一點，用百福豆腐，或在 **city'super** 買幾塊日本豆腐好了。東洋人肯花本錢，做的豆漿味濃，製成豆腐也有水準，有時我到「公和」買幾碗豆花，放在冰箱過夜，翌日倒掉水拿來炒也很妙。

關鍵在於豬肉碎。買現成的，炒出來一粒一粒，大煞風景。自己剁又嫌麻煩，最好是請肉販用機器磨過，拿回家自己再剁一剁，事半功倍。

豬肉肥少肉多，吃起來又硬又老。與其用肥三瘦七的比例，不如倒過來肥七瘦三，效果必佳。

要考究，又要求味道錯綜複雜的話，到菜市場買幾隻田雞，請小販剝皮後連骨也起了，再到賣豬肉的檔子，把田雞和豬肉一齊磨碎，這個混合炒出來的肉鮮美得多。

別求方便使用豆板醬，把最辣的辣椒幹爆油，再下大量蒜茸，一點甜麵醬，少許生抽，將肉碎炒至全熟，最後放豆腐進鍋中兜幾下，即可上桌。

至於麻，可用我講過做擔擔麵的方法，撒日本的山椒粉。

看見餐廳裏賣的麻婆豆腐，用了大量鷹粟粉當芡，肉碎和豆腐分開，就倒胃口。

有次在外國的中華料理店，看他們亂炒麻婆豆腐，一小碟要賣港幣百多兩百塊，差點連粗口也罵了出來。