

豆腐神

「到外地去旅行吧！」我时常那么劝一些友人。

「甚么地方都不走，只想留在香港。」他们说。

好呀！不离开也行，香港真大，只要你们肯动一动就行。上星期去了新界，发现可去的地方真多，像锦鲤园、灵芝种植场、有机蔬菜园、嘉道理农场等，看个不完。又有见识又好玩的是参观豆腐厂，新界地大，井水又清凉干净，做起豆腐来一流。

当所有工厂都搬到大陆去的时候，有些人并不适应，留下来，刻苦经营，也是乐趣。开豆腐厂，是个好主意。

除了制作豆腐，还可开辟一个很舒服广阔的环境让客人休息，慢慢欣赏一碗豆腐花或一杯豆浆，真是人生难得的半日闲。

「做出色的豆腐，有甚么秘诀？」我问。

厂主回答：「豆用得多了，水对得少。」

这完全符合我的想法，其它人都想暴利，一味求量不求质，只要有人肯花工夫下多点本钱，一定标青。

大豆并非银子金子，是种极便宜的原料，节省来干甚么呢？只要好吃好喝，卖贵些，香港人也不会介意。

话虽那么说，当你向那种眼光狭小的人提议时，得到的答案总是：「豆浆一浓，煮起来容易焦，一大桶东西，就泡汤了。」

容易焦我承认，但小心处理就没事，也可想另一种办法，在浓浆中喷热气令其滚沸，像意大利人做 **Espresso**，不行吗？

木匠供奉鲁班，做豆腐的尊敬刘安，称他为豆腐神。刘安为西汉的思想家和文学家，沛郡丰（今江苏丰县）人。汉高祖之孙，袭父封为淮南王。曾招集宾客数千人编书，宣扬道家思想，主张「无为而治」。他也说过不必法古和不必循旧。用新方法来做浓豆浆，豆腐神也同意吧？