

作品：

## 紅豆湯

得獎者：

洪雪芬

洪雪芬，一九七九年生，清華大學動力機械系畢業。跟著月老的紅線定居三重，卻總是在迷宮般的巷弄裡迷路，做過最久的工作是家庭主婦，在家務與育兒的空隙寫字和做夢。曾獲漂母杯文學獎、吾愛吾家徵文。

### 得獎感言

感謝評審對作品的肯定。生活有時像踩著泥濘前進，文字可以帶我飛翔。謝謝無論如何都支持我的家人；也特別感謝三重里民文學班，兩位老師幫我開了文學的窗，班上的同學們對我的文字總是充滿信心和鼓勵。

## 紅豆湯

情人離去一週後，生理期到來。空等的子宮把無用的卵子和充血的黏膜一起恨恨地排出體腔，似乎在埋怨一個月的預備都白費了。她按著隱隱作痛的下腹，把情人最後一箱留下的物品交給寄貨員，這幾年的感情也算白費了。

兩人初識的那段時光，情人會在她生理期時體貼地送來紅豆湯，棗紅色的湯汁沙沙的口感，一匙一匙熱呼呼又甜蜜蜜地喝下去，正在崩解血塊的體腔漸漸溫熱起來，是這樣的殷勤討好了她，情人送上一碗碗紅豆湯，敲開她的大門。

想起情人搬來和她一起住時，曾應她的要求煮過幾次紅豆湯。她走進廚房找到小半罐未煮的紅豆，一顆顆暗紅色的堅硬小豆子，搖晃起來在玻璃密封罐裡叮叮地響，毫不妥協地碰撞出聲音。

她看著這罐紅豆，突然想自己動手煮一鍋紅豆湯。不擅廚藝的她，上網搜尋紅豆湯的煮法，卻跳出了各種快速煮軟紅豆的訣竅，例如先把紅豆拿去冷凍，直接將豆子的結構破壞；名廚的偷吃步則是乾鍋炒熱紅豆再悶煮，據說能讓豆子的外皮保持完整，口感卻軟爛；更多的是各式價格不菲，保證可以把紅豆煮軟的悶燒鍋具廣告。人們已經失去慢火熬煮一鍋紅豆湯的心情了嗎？

情人曾對她說過：「好喝的紅豆湯不需要什麼訣竅，唯有耐心而已。」她一直覺得，煮一鍋紅豆

湯，是一場有計畫的追求，紅豆湯可不是臨時想吃就吃得到的甜點，第一個標準步驟，必定要先將紅豆泡水。她想起每次看到情人在廚房的料理台放著一盆浸水紅豆，沉在不鏽鋼鍋裡的豆子閃著亮晃晃的豔紅色，宣告隔天將會有一鍋甜蜜的紅豆湯，總讓她眼巴巴地起了相思。

度過相思的一夜，堅硬的紅豆稍稍心軟了點，趁勢加把火，把水都燒得沸騰起來，然後蓋上蓋子，熄火。紅豆就在鍋裡悶著殘留的熱情，稍微冷卻時再重新開火加熱，再度沸騰後熄火，如此反覆幾次，鐵石心腸的紅豆也變得柔軟綿密，最後再拌入大量的砂糖。她在一份食譜裡看到這樣的註記：「一定要確認紅豆都悶軟了才能加糖。」據說先給了甜頭的紅豆就再也煮不軟了。

她彷彿有些明白。

情人最後一次煮紅豆湯時，兩人之間的愛意已在無數次熱了又冷的相處中消磨殆盡，她心底有些堅硬的固執，而情人卻只想用甜言蜜語哄騙過去，在爭吵間許是忘了確認紅豆的心軟，那鍋加了糖卻又不夠綿軟的紅豆湯，最終也只能被丟棄。

情變

◎阿盛

藉紅豆湯寫出愛情的甜蜜與轉變，「加糖煮紅豆」與「甜言以哄騙」相互比喻，手法不錯。修辭精簡而深意自然浮現，確實夠好。