



鸡蛋

爵位。因小事而大动肝火，也侧面反映出他缺乏某些生活经验。在数学上，鸡蛋非稳定性图形，甚至可以滚动。丫鬟和小吏都知道，倘使先将鸡蛋固定，再以筷子刺入，就没有后面的事发生了。学问遍及方方面面，没有绝对的智慧和愚钝。

十年前，坊间刮起一阵“滚蛋风”。何谓滚蛋呢？就是将刚煮好的白水蛋，快速剥掉蛋壳，拿着它从头到脸，至其他部位一通热滚。掰开蛋白后，若蛋黄表面呈蓝色或黑色，则说明体含湿气，颜色越深，湿气越重。

人一旦有了从众心理，往往对真相不求甚解。

那时，我也跟风滚蛋。“剥壳的鸡蛋”嫩滑且富有弹性，我每次享受完短暂的风情，又因查看蛋黄颜色后，陷入良久的惆怅。加之从小养成节俭的习惯，对那些接触过身体的滚蛋，有欲吃觉得咯硬、丢弃又感可惜的矛盾心理。

于是，将滚蛋用面粉搓了又搓，又置于流水下冲了又冲，再用“魔鬼蛋”的吃法，用以消除与它的嫌隙。类似工程上的拆分与重组，将煮蛋均匀对剖，取出蛋黄碾成泥状，用黑胡椒、食盐、芥末酱等调味后，装入裱花袋中，又重新挤进蛋白的深窝。魔鬼蛋造型精巧别致，复合调味凸显蛋黄的沙质，也掩饰了鸡蛋的缺陷和出生。

然而，日日重复，再美味的东西，也可能变成心里的“魔鬼”。幸好专家及时辟谣，我也用各种方法进一步验证，才知道蛋黄的色泽，取决于施加给它的压力大小、煮制时长等因素。

蒸水蛋算得上温柔的杀手，即使刚刚熄火取出，几乎都不会冒一丝热气，若不先取少量尝试温度，就粗野地大取一勺，不待用力吸吮，它便囫圇滑进喉咙，又迅速钻进食道，深深的灼痛让人苦不堪言。我们村有位木匠，有天吃饭时，突然仰天落泪，众人大为不解。隔了好一会儿，他才说：“想起那些年的艰难日子，眼泪一焖就出来了。”其实，他痛苦的根源，是刚上桌的那碗加了猪油蒸的水蛋，“不出声，不冒气，烫死憨女婿”。

要蒸出细嫩无蜂窝的水蛋，除了掌握好蛋与水的比例，还有几种窍门。例如将打匀的水蛋，在蒸前覆上保鲜膜，或用蛋盂合上盂盖。更讲究一些，便用滤网过滤掉打水蛋的泡沫。我习惯的蒸蛋方法相对简便，选用较薄的容器，将鸡蛋加水充分搅散，滴几滴白醋或柠檬汁去腥，再施以中小火，在锅与盖之间留个豁口，进行慢蒸。总的来说，加

盖、覆膜，采用小火，都是避免过量的蒸汽，将柔弱的水蛋冲出老相，撞出坑洞。蒸水蛋一般从底部开始凝固，在中上层将凝未凝时，放上诸如海参、虾仁、秋葵之类的食材，或是蒸好之后，浇上牛肉臊子、猪肉臊子，就变成花式蒸蛋了。

酸辣炒鸡蛋，是让人一吃难忘的农家菜。酢，在我国饮食文化中具有悠久的历史，主要利用淀粉发酵后产生乳酸菌，天然酸化食材。如今仍有不少菜利用这一特性，川东人用米粉做成酸酢肉、酸酢肥肠、酸辣子，黔东南百姓用糯米饭制成腌肉、腌鱼、腌蕨菜。湖南的酢辣椒与酸辣子做法类似，红辣椒同米粉或玉米粉一同腌制，待其自然变酸后，再进行二次加工。酢辣椒色泽红艳，与金黄蓬松的炒蛋花搭配，外形鲜亮夺目，其味酸香醒胃，极具辨识度。

我自创了一款炒鸡蛋。用油炒香青红椒圈、葱姜蒜末和老盐菜碎，再加入炒好的鸡蛋花，调少许盐和酱油合炒，是真正的“饭扫光”。

某杂志上刊登过一篇文章，说是作者长住郊外，有一天，几个文友临时冒雨去看他，其夫人来不及作准备，便煮了一锅米饭，取冰箱里所剩的香葱、蒜苗、香菜等平常用的作料，炒了一盘鸡蛋，结果赢得众人称赞。我相信这不是虚言，鸡蛋本鲜，再配以作料浓郁繁复的香气，不用亲口尝试，也能想象出九分味道。做菜之人铺天盖地，自称能手的也大有人在，很多时候，观其调料搭配，以及烹饪手法，便能猜出八成水平。

煎蛋的吃法可繁可简。简时放几粒细盐，或滴几滴酱油；繁时则将它改刀成块，加料组合成一道菜肴。我家附近有家菜馆，就有湘味炒蛋，大约店家结合地理因素，在取材上有所收敛，以致那盘菜除了满目皆是鸡蛋，单一且浓重的剁椒咸味，并未体现小炒的精髓。曾吃过两种炒煎蛋，与它形成鲜明对比：一种，用油炒香青椒圈、小米辣圈和姜蒜末，放入鸡蛋块调上酱油、食盐等炒匀后，放蒜苗翻炒起锅，成菜色彩丰盈，鲜辣劲爽；另一种，用油炒香野山椒圈、剁椒圈、豆豉和姜蒜末，再放鸡蛋块加料调味，起锅前放葱段略炒，其味酸辣陈香，厚重且有后劲。

孩子出生满六个月，儿保医生建议，逐量添加熟蛋黄作为辅食。我才真正意识到，容易被人忽视的鸡蛋，其价值远远超过价格本身。这个能孕育生命，也滋养其他生命的“0”形之物，总结了某段历史，也开启了无限可能。

美桥说食话



陈美桥 一个梦想着“左手柴米油盐，右手风花雪月”的达州八零后女子，喜欢把美食用文字融入人间烟火。期待自己笔下的美食文字如同一根小小的火柴，在璀璨的城市灯光里发出一道亮光，让你发现这世间还有最简单纯朴的温暖和爱意。

剥开蛋壳，白水煮蛋站成一面立体的镜子：蛋白的细嫩程度，蛋黄的色泽连同味道，大致能映照出一只母鸡的生活场景和饮食结构。

有趣的是，有人因吃白水蛋，暴露了自己的个性。

《世说新语·忿狷》记载：“王蓝田性急。尝食鸡子，以箸刺之，不得，便大怒，举以掷地。鸡子于地圆转未止，仍下地以屐齿碾之，又不得。瞋甚，复于地取内口中，啮破即吐之。”短短数十字，几个巧妙动词，将一个急性子人刻画得淋漓尽致。

王蓝田又名王述，是晋朝第一名士王承的儿子，曾有过许多官职，还世袭了父亲的

悠悠夏日黄花香

□钟玉红（重庆）

盛夏，黄花盛开，如诗如画，勾起了我童年与外婆共度的金色回忆。那时，夜的余韵还未完全散去，外婆慈爱的双手总会轻柔地拍醒我，随后我们挎着小巧的竹篓，踏着清晨的露水，步入金黄的田野摘黄花。

朝霞初绽，露珠轻拂朵朵黄花。微风轻掠，带动一片金色的波涛。黄花身着淡黄色的轻纱，优雅地绽放着四片花瓣。当我细细端详，发现花瓣上的线条如同细致的丝绸，微微卷曲，透露出一种纤柔而坚韧的美感。它静静绽放，如同外婆的笑容，亲切而和蔼，令人心生欢喜。深吸一口气，淡淡的泥土香气与花香交织，让人沉醉。

在外婆的巧手下，黄花如蝶舞轻盈落入竹篓。我学着外婆的动作，左手轻轻扶住翠绿的箭杆，右手小心翼翼地摘取娇嫩的黄花。可我的手指总是不够灵活，有时连不该采摘的也一并收入竹篓中，甚至会不小心折断数根黄花箭。每当此时，外婆总是温柔地提醒我：“别让珍贵的黄花散落在草丛中，黄花不仅美丽，更是一道美味佳肴，无论晒干还是新鲜食用，都是菜肴中的点睛之笔，美

味极了。”

随着日头升至半空，我的脸颊仿佛被夏日的热情所亲吻，汗如雨下。在阳光的照耀下悄然蒸发，在衣裤上留下斑驳的盐渍，如同夏日独特的画作，紧紧贴在身上，带来别样的触感，喉咙干燥，肚子也发出阵阵响声。外婆察觉到我的不适，轻轻贴近我的耳畔，用充满慈爱的声音低语：“今天因辛苦了。回家后，外婆给你做一碗香喷喷的黄花面，解解馋。”

外婆一踏入家门，首先会精心挑选一些黄花，用清水洗净，再步入厨房。我就坐在小凳子上看，外婆重复着一个又一个娴熟的动作——把柴禾填进灶膛，划根火柴点燃。不久，袅袅炊烟从火中缓缓升起，微风从灶门掠过，飘起一阵轻烟。明亮的火焰，如同调皮的孩子，在漆黑的锅底上跳跃，尽情嬉戏。

外婆轻握锅铲，从黄色搪瓷盆里，轻巧地舀起一团猪油。手腕一抖，猪油便如流星般坠入锅中，锅铲与锅底碰撞，发出悦耳的旋律。猪油瞬间溶化，化为温柔的液体，接着，她熟练地敲碎两枚鸡蛋，将其放入锅

中。外婆的厨艺精髓，在于对火候的精准把握，她总能把鸡蛋煎至恰到好处，既保留了鸡蛋的嫩滑口感，又使其散发出令人垂涎的香气。随着锅中滋滋作响的声音，香气弥漫整个厨房，不一会儿，两面金黄的鸡蛋便煎制完成，被外婆娴熟地盛入盘中。

水煮沸，面条在水中舞动，再将黄花放入水中。外婆叮嘱，烹调黄花时，火候必须十足，确保熟透，因为半生的黄花有毒性，对身体不利。待其柔软熟透，将黄花与面条轻轻捞起，放入碗中。接着，淋入醇厚的汤汁，拌入调味汁水，最后再盖上煎鸡蛋，葱花点缀其间，搅拌均匀。外婆将面碗递到我手里，我迫不及待“嗦”一口，在那一瞬间，黄花面的馥郁香气扑鼻，面条嫩滑细腻，浓浓的香味瞬间唤醒了我的味蕾。尽管被烫得直呼气，但外婆在一旁摇着蒲扇，她的微笑如同夏日的凉风，轻抚我的心田。

黄花面，简朴而味淡，烙着外婆深沉的爱。岁月流转，外婆已步入晚年，无法再为我亲手煮一碗黄花面。然而，与外婆共度的金色时光，却成了我心中永恒的温暖，无论在何方，都能慰藉我漂泊的心灵。