

中国人最有归属感的食物,吃一口就想家了

前段时间翻看汪曾祺的作品,瞧见一篇回忆西南联大的文章——

带一沓卡片教宋词的朱自清,不设考试只需交读书报告的闻一多,打起无锡腔调“吟”词的唐兰,被画进漫画也不生气的冯友兰、查良钊……每位大师都写得极生动,仿佛距离一下子就拉近了。

不过我印象最深的,却是他写一个广东老太太卖饼:“马路北侧,挨新校的围墙,每天早晨有一溜儿卖早点的摊子。最受欢迎的是一个广东老太太卖的煎鸡蛋饼。一个瓷盆里放着鸡蛋加少量的水和成的稀面,舀一大勺,摊在平铛上,煎熟,加一把葱花。广东老太太很舍得放猪油,鸡蛋饼煎得两面焦黄,猪油吱吱作响,喷香。一个鸡蛋饼直径一尺,卷而食之,很解馋”

一整段文字,看得我口水都要流下来。鸡蛋,是一种极诱人食欲的东西。它总以一种独有的鲜味,行走于荤素之间。早点摊现烙的鸡蛋饼,香气比队伍飘得更远。若是家里炒了鸡蛋,须臾间,厨房就会被浓郁的香气注满。紧接着,细嫩的葱花从天而降,铺就大片青绿,该出锅了——

过了油的鸡蛋是如此腴美,却在内里回转出轻盈的鲜,它像是摸透了你的脾气,咸香拿捏,口感妥帖,治愈一切。

于是,烦恼再大,也大不过一盘家常炒蛋。很会吃的袁枚在《随园食单》里写:鸡蛋打而蒸之,绝嫩。加茶叶煮者,以两位香为度。其他则或煎或炒俱可。

鸡蛋不善多言,但却吃法多元。一勺流滑的蛋羹,入口即化。铺在米饭上一起送入嘴中,又能吃出一种类似慢炖的醇厚味,朴实但滋养。

纯粹的水煮蛋,更受原味派的青睐。那Q弹白胖的身体,好似向天下昭告自己元气满满。

加入茶叶卤煮的茶叶蛋,则是咸口爱好者的福音,不油腻,但有滋味。汪曾祺就曾在文字里写,每当他有茶叶喝不完,就要挑一些次点的,用来卤鸡蛋吃。

定型后在外壳敲出裂痕,让茶叶蛋多了一件“碎瓷衣”,卤汤顺着裂痕走入鸡蛋的奇经八脉。卤蛋的时候,别把火开太大,可要慢慢地煨,那袭人香气由内而外,才有回味无穷。

当一只鸡蛋被敲破,橙红的蛋黄与几近透明的蛋清滑入碗中,新的风味又开始了。

打卤面,这种北方人都无法拒绝的吃法,在制作卤子的时候,也离不开鸡蛋。

西红柿、茄子、木耳、口蘑……再勾上一层晶晶亮的芡汁,浇在手擀面上。不开玩笑,能够随机香倒路人。若是还搭配上凉拌小菜,醋与蒜的幽香,会让香味更甚。

如果说蛋饼是摊开了烟火人间,那么炸蛋就是炸开了人间浪漫。

没有一个嗦粉爱好者会拒绝将炸到圆盘大小的炸蛋,狠狠泡入汤中。咕嘟咕嘟,喝饱酸辣汤的炸蛋带有七分酥三分绵,和ong菜一起暴风吸入,也让人生快意盎然。

在重庆,小面则更多是配煎蛋和豌豆尖,爽辣微麻,鲜香不绝。

煎饼果子则是外地小吃摊上的绝对领头羊。尽管山东煎饼和天津煎饼在本地有着各自的执著,但到了外地,全部统一,应卷尽卷。

同样成为“卷王”的还有广东的肠粉。不论你是广式的蛋肉肠,还是潮汕的海鲜肠粉,都少不了鸡蛋的点缀,当白气升起又散开,当鲜味钻进鼻子又涌进嘴巴,不复杂的调味也足以抚慰人心。

同在小吃摊,很考验技术的还有河南、河北的鸡蛋灌饼。

从来没见过这么听话的蛋液,熟练的阿姨甚至能一次灌入5、6个蛋,实在让人大为惊叹。

鸡蛋,除了烟火中的浪漫,也是补充营养的前行兵。小时候感冒了,妈妈总习惯做个荷包蛋,因为加了糖,所以有点甜。表面软滑,内里流心。长大后,糖煮蛋变成了煮面时,下锅成团的荷包蛋。当热气萦绕耳畔,说不出的温暖。

再脆弱的时刻,鸡蛋都能够治愈。仿佛只要胃里满当当,心便不会空荡荡。

鸡蛋,或许是厨艺届的天选之子。它就像厉害的演奏家,能让一切食材和做法听它指挥,奏响风味的乐曲。

贵州人烘烤出的鸡蛋糕,是一首《童年》,那时知了在声声的叫着夏天。

陕西人刚出锅的鸡蛋馅儿大包子,是一首《小螺号》,让回家的孩子都笑微微。

自家捏出的褶皱面皮,随着水蒸气蒸发而变得透明,轻轻撕开,馅儿满到要溢出来。

安徽人的蛋饺暖锅,是一首《新年好》,金黄的色彩,象征着祝福与圆满。

被打发的蛋清就像轻盈的浮云,与香甜的豆沙一起,是临海人的一首《甜蜜蜜》,承包席面的甜点。

福建人将蛋液摊出一个鲜味江湖,那里有海蛎煎、花生汤和锅边糊。

兰溪人在蛋黄中塞入肉末,成为江南小吃的点睛之笔。云南人爱花,吃花,用茉莉花、禾雀花炒蛋,如一首《茉莉花》,馨香不绝,美不胜收。

东北人用各类蔬菜搭配鸡蛋酱,比西式沙拉更有滋味。烤冷面的肠加蛋,也是完美的一餐,于是在心底唱一首《种太阳》。

鸡蛋不但与不同食材成功契合,还在冰火两重天里活出自我。

冰爽的冷面里有它,当略带沙糯的蛋黄泡入汤汁,滋味更上一层楼。

当核桃与姜汁沁入心扉,带着暖香的姜汁调蛋,也足够体贴入微。

用鸡蛋冲出的sa汤、鸡蛋茶、鸡蛋醪糟,用鸡蛋做成的韭菜盒子、煎蛋、蛋汤、鸡蛋仔……无一不体现出鸡蛋的全能。

只要你家里还剩下个鸡蛋,味蕾就不会孤单。鸡蛋是一种温情的食物。

它可以平凡至简,也可以华丽至极,它包容一切食材与做法,却也不喧宾夺主。

它不但贯穿起所有的节年、喜事,也融于日常生活。表达爱的人,用它来传递关怀与珍重。收获爱的人,通过它来治愈与感恩。

它时而温情脉脉。如一碗凤凰奶糊,祝你前程灿烂。

时而清爽甘甜。赠你闪闪发光的清晨。

更多的时候,它是热锅里颠飞跳跃的蛋炒饭,是下酒极佳的金黄蛋卷,是锅底滋滋作响的煲仔饭,又或是记忆里酥脆的一口蛋卷、蛋挞……用无穷的面目,在每个角落展示精彩的风味,给予温饱,归于人烟。

我们无法穷尽所有鸡蛋的吃法,但我们知道,它有治愈人心的魔法。

我想,鸡蛋或许是中国人最有归属感的食物。不论远行的步伐迈得多远,总有一种做法,会让你瞬间想家。



鸡蛋酱 蒜香十足



鸡蛋烤冷面 完美的一天



水煮蛋 白胖可爱



茶叶蛋 咸香四溢

南京饭店 NANJING BISTRO 大华府首家淮扬特色餐厅

电话:703-385-8686 703-352-8686 地址:11213-C Lee HWY, Fairfax VA22032

COUPON 10% off 仅限堂吃 截止4/30/2022

店长首推! 招聘企台 小费丰厚

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理 欢迎光临

莲花园 Lotus Garden

电话:703-255-9888 传真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面 陕西刀削面美味正宗

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球