

蛋蛋如也

一连写了三篇关于吃的文字，肚子发出咕咕声，已差点饿扁。

这几天没去买菜，打开冰箱一看，有四个蛋。这个早餐，决定蛋蛋如也。

把锅烘热，油滚后打一个蛋进去，将火关至最小，慢慢煎之。

煎蛋的油一定要热。有一次在西班牙看成龙表演煎蛋，油还不热就打蛋进去，那么一来，蛋白必然发硬，即见外行。

我这次做的是古法煎荷包蛋，依足火候，慢慢煎之，煎到蛋白发出微小到不得了的泡沫为止。千万不能急，一急就做不出好的荷包蛋了，想起快餐店中用一个铁圆圈，打蛋进去煎，又笑了出来。

翻蛋时要胆大心细，一不留意蛋黄就破掉，流了出来的话，这个蛋就是名副其实的完蛋。把蛋白卷上去包，又是一门高超的技巧。待蛋白微焦，翻起来就不容易破，这完全靠经验，反正失败了几次就学会。小孩子的时候大人视失败是成功之母，当今想起来有点迂腐，也不是没道理。

另一个蛋，用法国三星大师保尔·包古斯教我的做法，需要有枚铁钳才行，拿个平底的碟子，抹上点油，用铁钳钳住碟在炉上烧热，打蛋进去，摇动碟子。每一个人对蛋的生熟度都有自己的标准，等蛋煎至理想，撒点盐上去，就是一个完美的蛋。

其它两个，加胡椒粉快手打匀。油下锅，不必放筷子试热度，见油冒烟即知是时候了，倒蛋入锅，兜两下，滴几滴鱼露，马上熄火，再兜之，待余温把蛋焗熟。

四蛋早餐，吃得不亦乐乎。