

## 蛋

我雖然不喜歡吃雞肉，對雞蛋，卻興趣甚大。

但是，只愛蛋白，討厭蛋黃。不過，又很奇怪地，只要二者混合，像炒蛋、庵列之類的，我又百食不厭。到歐洲旅行，早餐都是雞蛋。吃了兩天已經倒胃，皆因下鹽之故。雞蛋已淡，再加單調的鹽，很難吃，所以必帶小樽醬油。有種像個安全袋的錫紙包裝，也很方便。

有了醬油，雞蛋的味道完全帶出，美味無比。西方人愛用番茄醬，下了很多糖，變成甜品，非我所好。

辣椒醬倒是恩物，廣東人喜歡帶有酸味的，不見其辛辣，只適合拌撈面。過癮的是加了大量蒜頭的桂林辣椒醬，乘搭國泰長途飛機，有此物供應，任何難吃的東西都能咽下。

西班牙人最會做庵列，有時他們像蘿蔔糕一樣，蒸了一大餅，分切進食，這種東西麵粉下得太多，已無蛋味。他們用番茄和燈籠椒做的，我也不喜歡。燈籠椒個性太強，吃完留下胃中久久不散，打個噎也有椒味，很討厭。我吃西班牙庵列，只限加入蘑菇或洋蔥。

日本人用一個長方形的鍋，把蛋漿倒入，燒煮後一層層卷起。他們的壽司，把鰻魚碎夾在蛋捲之中，只要試這塊蛋，就知此店的水準，不過蛋裏常加些糖，不是人人能接受的。

煎雙蛋，日人稱之為「目玉燒」，目玉者，眼珠也，像兩顆眼珠之故，我也不喜歡。最怕吃到半生不熟的蛋黃，我每叫煎蛋，必關照師傅來個兩面燒，將蛋黃煎得硬熟，只吃蛋白，蛋黃棄之。

常有人笑我，你寫食評，自己會不會燒？當然拿手，尤其是炒蛋。蔡家炒蛋是把鑊燒得發紅，下豬油，油發煙，將蛋漿倒入，即刻把鑊拿起，讓餘熱把它炒熟，下點胡椒和魚露，大功告成。吃過的人，莫不贊好。