

鴛鴦茶葉蛋

讀者來信，問說看到我做復活節的推廣，煮了一個用鴛鴦蛋做的茶葉蛋，到底是一個甚麼配方，過程如何？

其實這是在拍片年代，出外景時大家做飯，看到成龍的父親炮製過，依稀記得模仿出來，沒有甚麼幾茶匙幾碗水的食譜。

第一次試做是在南非，當年的電視節目中我總要介紹一些當地美食，但南非可以推薦的不多，又去一個鴛鴦場，就想起做茶葉蛋了。

先找到一個深身的鍋子，待水滾了，用手抓四把普洱茶放進去，喜歡紅茶茶味的，用立頓好了。茉莉花茶、龍井或鐵觀音皆行。

再抓一把花椒、一把八角撒入。加半瓶醬油，待水再沸，把鴛鴦蛋放進去。切記水的份量要蓋過鴛鴦蛋，不然效果不佳。煮個半小時，待蛋熟後，取出，用枝木棍把蛋殼敲裂，但要小心，不能破碎，要把蛋殼連在蛋中才行。

敲殼的作用在於使醬汁迫進蛋中，令它夠味。再煮個一小時，把火熄掉，秘訣在於，把蛋浸過夜。

這麼一來，醬汁在蛋白上留痕，就像燒瓷器一樣，造成不規則的裂紋，成為一件藝術品。

翌日再把整鍋蛋滾個十五分鐘，這時要下白蘭地了。

成龍的父親喝的是 X.O.，不吝嗇地倒進一瓶。我們用普通的好了，豪華一點用 VSOP，半支也已足夠。大功告成，把蛋殼剝開，就是又香又美味的茶葉蛋了。

有些人喜歡蛋白，有些愛吃蛋黃，但小小的雞蛋，怎麼吃也吃不過癮，這好像吃羊肉，不是抓著一隻羊腿吃也不夠豪爽。一隻鸵鳥蛋，足足有兩斤重，一家四口吃也吃不完，包管你吃後有兩三個月不會去碰到任何蛋類。但是此種經驗，總是終生難忘的。