

红鸡蛋

小时，遇到生日或亲戚们的结婚，都有红鸡蛋可吃。

味道真好，也并不完全因为当年经济不佳而穷开心，那时候的鸡是在花园乱跑的，蛋的味道还不错。自己家里做红鸡蛋时，母亲一吩咐，我们就到附近的书店去，买一张写春联的红纸。

鸡蛋一焯数十个，要煮多少时间才全熟？有经验的母亲，从未失手。把很烫手的鸡蛋浸在冷水里，捞起，用红纸把鸡蛋擦干，已经染得通红，当然，双手也是同一个颜色。

把壳剥开，蛋白也红了，吃进肚会不会出毛病？老人家说不要紧，中国人已经用这个方法几千年了。

有些人喜欢吃蛋黄，有的只肯吃蛋白，孩子们多数就那么吞下，不管黄与白。长大了，有点要求，要撒点盐才觉够味。

更大一点，沾酱油，老抽生抽皆宜，或者，在吃到第三个时，要些辣椒酱才够刺激。

爱上白焯蛋，早餐常吃，中午有一个送饭也不错。到了半夜肚子饿，剥个蛋吃充饥最简单，觉得肚子有些东西，可以入眠了。

到了日本，食肆也卖白焯蛋，吃了之后，发现一点味道也没有。在农场大量生产，本来每天一个的蛋，鸡农开灯六小时，闭六个钟，将昼夜减半，骗母鸡，一天生两个。蛋壳愈来愈薄，个子愈来愈小，味道尽失。

记得父亲来日本探望我，吃了一个白焯蛋，也皱眉头。他一向对鸡蛋也有偏爱，因为写得一手好字，左邻右里常来求墨宝。送上笔润，爸爸不肯收，说给几个鸡蛋就行，家中的蛋不乏，但我一直在海外生活，没有吃过人家送给我父亲的蛋，后来跟冯老师学书法，老人家听过我的鸡蛋故事，每次我的字写得没那么丑时，就在宣纸上用红色笔画圆圈，说：「请你吃个红鸡蛋。」