

至少还有蛋炒饭 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/337/2021\\_2022\\_\\_E8\\_87\\_B3\\_E5\\_B0\\_91\\_E8\\_BF\\_98\\_E6\\_c107\\_337406.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/337/2021_2022__E8_87_B3_E5_B0_91_E8_BF_98_E6_c107_337406.htm) 《大肚能容》里说：

“清朝世代官宦府上请厨师，试大师父的手艺，都以蛋炒饭与青椒炒牛肉丝验之，合则用。”蛋炒饭其实我并不拿手。

性急，又时常心不在焉，油沸了才想起还没洗葱，葱花切好锅都快着火了，来不及搅蛋花，鸡蛋在锅边一磕直接打进去，舀两团冷饭就狠狠炒，一边用锅铲把饭团切得大块小块的。顺手将隔夜菜混进去，有时汤汁一大，马上变成煲仔饭。

不过即使炒得这么失败，蛋炒饭总归很好吃，热腾腾，蛋香四溢，入口滋味甘美。我想这就是所谓的“粗头乱服，不掩国色”吧。好东西，自有本身强悍的生命力，想糟蹋它，也不是那么容易的。记忆里有一碗蛋炒饭，十分难忘，却无关男女。那段日子我节食减肥，经年不吃一口饭，也是一种天人决战，酷烈难言。大年三十，姐姐们主厨做年夜饭，我无所事事，在厨房客厅穿来穿去，只觉眼耳口鼻舌，处处都是佳肴的色、香、味，意志即使还坚如磐石，身体却渐渐萎顿成蒲柳丝。我终于小声请求，“能帮我炒一碗蛋炒饭吗？”

蛋炒饭最讲究冷饭热锅，炒出来才能颗粒分明。那一遭却是热饭热锅，那碗饭因而烂熟松软，蛋花碎碎的似黄金屑。含在嘴里，半天不舍得吞下，近乎虔诚。那一碗珍贵的蛋炒饭，都忘了是怎么吃完的，只觉得粒粒珠玑，也因此，格外苍凉。也吃过极精致繁复的扬州炒饭。端上来煞是好看，碧绿青豆、焰红火腿、瘦黑香菇，还有虾仁、胡萝卜丁、干贝...

...花团锦簇，是珍珠玛瑙的大盘烩。我却老觉得妨碍，芜杂

，倒不如一盘蛋炒饭的简而清。常常是在馆子里，酒过三巡、菜过五味后的主食。不大有人动它，渐渐就搁冷了，浮出一层油来，腻得无法下咽。蛋炒饭，很像那些甜言蜜语，非得大火热油，急急地出炉，边吹边烫地吞下才有滋味。我有一位女友，最近赴英留学。她生长于锦衣玉食之家，十指没沾过阳春水，老保姆看着她长大，从娘家跟到婆家，现在比她母亲还担心，只怕她会饿死，提议道，“不然你在英国也请个保姆？”把她笑得，“我就算有钱人，不用给人家当保姆勤工俭学了，还叫英国人给我打工？”她吃了一段子干面包奶酪，实在撑不下去。不过当回国的师兄赠与她旧电饭煲后，她第一次忘了加火，第二次忘了按钮，第三次到底煮出熟饭来。菜呢？我出谋划策道，“不如你炒个蛋炒饭？”她买来鸡蛋四个，抱怨超市里没有小葱。我说，“你见过植物状态的葱吗？”她也承认的确不曾谋面。我在MSN上授业传道解惑，耳机里，只听海的那一边，叮叮当当，乒乒乓乓，蓦地一声尖叫，不知是油溅到身上还是刀切了手指，简直有旁听谋杀案的效果。但到底大功告成，她尝一口欢呼一声，“还不错。”劳动果实，总是甜蜜的。我相信她可以给家人打个电话，让一直念叨的老保姆放下心来。因为，无论是在天涯还是海角，至少，我们还有蛋炒饭。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)