

# 外婆的茶叶蛋

□钟穗

记得在我读小学时，只要碰上学校组织到野外远足，外婆就会在前一天的夜晚，煮些茶叶蛋让我当作郊游食品。对此，我既期待又开心。

外婆煮茶叶蛋，都选在土灶大锅里烧。将鸡蛋放到锅里，加水没过蛋，再往灶膛里添把棉花萁。待蛋煮至半熟，将之捞出，轻轻地相互敲击。当年的我，总爱抢着干这活计。一则，喜欢感触那份将蛋握在手心，传递过来的温热；二来，痴迷于击裂蛋壳时发出的清脆“卞”声，所萌发的莫名快感。

煮茶叶蛋，家家都会，各有其法。清代美食家袁枚在《随园食单》一书中，曾收录了当时的做法：“鸡蛋百个，用盐一两、粗茶叶煮两枝线香为度。如蛋五十个，只用五钱盐，照数加减，可作点心。”然依个人浅见，唯有将茶叶蛋煮出荡气回肠的口感来，才是此中高手。就像外婆的茶叶蛋，路边小摊是怎么也煮不出那个味道的。

摊上出品的茶叶蛋，多是加了酱油的那种。而此举在外婆看来，属于偷懒办法。老人家笃信，放了酱油，茶叶蛋的味就岔了。

煮蛋的另一重要原料——茶叶，外婆坚持用红茶，且最好是“隔年粗老一些的”。至于配料与香料，各家可谓各显神通。诸如葱、姜、丹参、红花、桃仁、鸡精、尖椒、可乐、白兰地等等，五花八门，皆可成为选项。某位老饕曾言称：“香料越齐，茶叶蛋的味道就越香。”

外婆煮蛋会加一个料包。由味蕾辨识，应是放了甘草、桂皮、茴香与丁香。此外，兴许与个人对于糖的热忱有关，外婆还特意加了冰糖，说是能带出蛋的天然香味。亦因此，与绝大多数茶叶蛋吃不出甜味不同，外婆这锅茶叶蛋的甜度要高得多，以至于吃起来有酱蛋的错觉。而这，恰恰是我中意的。

不大一会的功夫，锅里的香气透过锅盖遥遥地传了过来，沁人心脾。我长吸了口气，急不可耐地上前揭盖，向锅内望去。锅里的水已成黑乎乎状，“咕噜咕噜”地冒着泡。茶叶沾在蛋壳上，像是为之划出了细细的年轮。

忍不住伸手，掏一个出来准备解馋。外婆笑着拍拍我的手说：“看你这猴急样，茶叶的味道还没浸透呢。”于是，只得忍住馋涎，将蛋重新放回锅中，由它慢悠悠地一煮再煮，笃足三个钟头，再在汤水里浸上一夜。

次日清晨，刚从床上爬起来的我，急匆匆地直奔灶头。掀起锅盖，哇！一颗颗有着大理石色泽的茶叶蛋，如玉般光彩。阵阵香气也腾地窜了上来，将整个人都给罩住了。

随手抄起一个，剥去不规则裂痕的壳，伴以一股流出的香汁，被卤水浸染渗透，有着古铜色纹理的肌体，便招摇于面前。较之白煮蛋那种莹润，它更透出一份苍劲。若说前者是妩媚女人，后者就是健壮汉子，各有各的美。

轻咬一口，茶叶的清香，在驱除了蛋腥、中和了蛋白质与胆固醇的腻口之余，还糅合了其他辅料的味，鲜香唇齿。该种滋味，可比白煮蛋好吃太多。

眼瞧着我，于顷刻间便风卷残云般解决掉了两个茶叶蛋，一旁的外婆笑道：“慢慢吃，一锅子呢，有哦有哦。”

独立生活后的我，曾数度尝试依着旧有印象，自己料理茶叶蛋。但不知何故，总是难以复制当年外婆的那种风味。嚼着这形似神散的茶叶蛋，眼前依稀又浮现起早年的情景：正在灶前煮蛋的外婆，于昏暗灯影下，是如此的沧桑安详。

## 春鲜三两尾

□王太生

戏中的铜锤花脸，额角两根尖厉的触须，极似伸出的两支兵刃。昂刺擅于煽情的是它的两只鳃，搅水的时候，浑身都在动，身体的每个部位，在水中引发声波。如果此时你是一条鱼，潜入水中，估计应该能够听见。

把水搅浑，昂刺鱼便于“金蝉脱壳”。渔人用丝网捕鱼时，它急中生智，往往会在水体施放烟幕弹，脚底一抹油，开溜了。

虎头鲨，挺吓人的名字，其实是寸把长的小鱼。水泽湖荡里鲨鱼的袖珍孤本，大海走远了，不知道是潜伏下来的密探，还是赖在水泽不走的后裔？可能是书读多了，眼睛近视。喜欢悬浮在某个清澈的水域静止不动，俨然一付打坐的呆公子，还有几分禅意。

红皮水柳边，虎头鲨拼命地啄柳的伞状根须。啄一下，赶紧溜开；见没有什么异常，绕回来，再啄，一惊一乍。它担心柳的根须会像网一样，缠住不放。在确信没有什么危险后，虎头鲨就与红皮水柳捉起迷藏。风吹柔波，柳点头，虎头鲨就钻到柳的脚踝里，在脚板上挠痒痒，河柳忍不住，一个劲儿地笑。风越大，不住地点头，“呵呵、呵呵”。

我在乡下作客，吃过虎头鲨。白汁虎头鲨，将虎头鲨放入油锅中，略煎，放入竹笋和火腿片大火煮，用水淀粉勾芡；虎头鲨炖蛋，把鱼在沸水中焯过，置于碗中。将土鸡蛋搅散、打匀后倒入碗，大火蒸后，撒上葱花。菜花金黄时，虎头

鲨体肥籽满，肉质细腻，味道鲜美，与螺肉、河虾、竹笋、春韭共称为江南五大春菜名鲜。

相对于昂刺的狡猾、虎头鲨的木讷，小参鱼，就有点古怪精灵。身段的灵活，胜似姑娘的小蛮腰。这时候，小参鱼在水草间穿针引线，速度极快，要想逮住确也不易。难怪施耐庵写《水浒》时，给那个将李逵淹个半死的张顺，取的绰号是“浪里白条”。在岸上凶的，并不一定下水厉害。其实，“浪里白条”在施耐庵的家乡就是小参鱼。

小有小的好处，一张大网悄悄地落下，常常是漏网之鱼。唯其小，渔夫也不屑逮它。即便在农家的饭桌上，也只是一碟不起眼的小鱼咸菜。

小鱼咸菜这道菜，可别小看。鱼当是出水鲜的小参鱼，刮鳞、洗净，与上年秋冬腌制的咸菜同煮。烹这道小菜时，鱼和咸菜，是分开的。把鱼烧至七分熟，入糖、醋，咸菜炒至半熟，最后合在一起，最后入蒜末，起画龙点睛的提味作用。小鱼咸菜，适宜配泡饭。

小参鱼，除了做菜，也是画家之素材。它们常常在月夜浮出水面。小城里的画家，画了一泓密密麻麻的晃动身影。如今，小参鱼从城里游到农村，城里的河因为缺少了小参鱼而变得寂寞。

三种小鱼，都是春天的烟水鲜。它们翻上翻下，划着弧线，在畅想的水域快乐游泳。岸上，已是一片桃柳缤纷。

水体丰盈时，有鱼儿追逐嬉戏，其中一条游得太猛，窜到水草上，草太滑，扑通一声，落入水里。另两条鱼摇一摇尾，便游向水的深处去了。

若论春日里的烟水鲜，绕不开昂刺、虎头鲨、小参鱼。此刻，不知道它们躲在哪片水域，吐纳一串清冽的气泡？

昂刺鱼，硕首、狭身、瘦尾，汪曾祺《故乡的食物》说它，“背上有一根很硬的尖锐的骨刺。用手捏起这根骨刺，它就发出昂嗤昂嗤小小的声音。”记得年少时捏它的脊背，就像捏一只能够发出响声的玩具。昂刺叫得愈凶愈逗它，玩够了，小手一伸，“扑通”一声扔进水里。

昂刺鱼肉质细嫩，它的鲜在于汤。我在水乡的船席上，喝昂刺鱼汤。后厨操作时，锅里先放一勺猪油，以热油去除鱼的土腥味，放入姜片，温水煮。出锅时，撒上葱花。端上来的汤，呷一口，香浓鲜美，回味悠长。

菜花黄的季节，昂刺鱼总是追逐着一片斑斓向阳河坡戏水，坡上不时滑落几块被河水拍酥了的软泥，有一点受惊。彼时，若有人立坡上撒网，在逆光的晨曦中，能看见几条黄尾小鱼在网眼中活蹦乱跳。

昂刺鱼长相有点滑稽，像京

总第7285期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn