

“科技与狠活” 好一部鸡蛋“风云录”

鸡蛋自古以来便深受人们喜爱。

清朝有个叫夏敬渠的小说家，他写过一部《野叟曝言》，小说背景在明朝，讲述了苏州府吴江县一个叫文素臣的不得志书生历经磨难飞黄腾达的故事。这部小说里提到了许多鸡蛋的吃法，比如“煎鸡蛋”“油炒鸡蛋”“酒酿鸡蛋”等。

夏敬渠一生颇为落魄，可他也知道鸡蛋的花式吃法，可见人们日常生活中有多么喜欢鸡蛋。

“镂鸡子”是寒食节的一种特定风俗

古人常用鸡蛋来比喻天地，这在古代诗歌中能够体现出来，比如三国时期的徐整在《三五历纪》里就说：“天地混沌如鸡子，盘古生其中。”

古代有一种“雕卵”的传统，其成型于春秋战国时期甚至更早。《管子·侈靡篇》中有“雕卵然后淪之”的话，淪就是煮，说的就是鸡蛋先雕再煮的习俗。

这种“雕”不一定是雕刻，也可以是在蛋壳上绘制图案。到了南北朝和唐朝，“镂鸡子”成了寒食节的一种特定风俗，比如南朝时的宗懔在《荆楚岁时记》中摘录：“雕卵，然后淪之，所以发积藏，散万物。”大意为：雕绘鸡蛋再煮熟食用，寓意着万物在经历寒冬的积藏后开始复苏了。



寒食节镂鸡子的习俗，宋代延续，诸如北宋文学家欧阳修的次女婿庞元英撰著的《文昌杂录》记载：“寒食则有假花鸡球、镂鸡子、子推蒸饼、汤粥。”然而，此习俗到了元明以后，就甚少见典籍记载，大概镂鸡子非一般人就能雕琢，需要能工巧匠方能施展，况且鸡蛋镂刻费时费力，却难以保存太长时间，因而后来失传也未必。其实，在唐朝，镂鸡子就会造成资源的大量浪费，唐太宗和唐高宗在位时期，都曾经以“靡费极多”为由，禁止民间寒食雕镂鸡子等行为。

并且，鸡蛋还有一些别的作用。比如，蛋清比较黏稠，所以可以用来研墨写字。《晋书·戴逵传》记载，戴逵，戴安道少年时，曾用白瓦屑、鸡蛋汁，搅为墨，写制成一座郑玄碑，自书自刻，文采奇丽。贾思勰《齐民要术》中还记载过韦诞的制墨之法，合墨的时候便需要：“下鸡子白，去黄五颗。”从这段记述不难看出，东汉时期的制墨工艺中，就得用到蛋清。明朝徐光启在《农政全书》里开发“补磁碗”的方法：“先将磁碗烘热，用鸡子清调石灰补之，甚牢。”

此外，鸡蛋还有药用功能，在古代还被当作是一种中药。比如在以《本草纲目》为代表的许多医学典籍中都记载过用鸡蛋治疗疾病的方法，而且鸡蛋的鸡

白、鸡蛋黄、鸡蛋壳等还能分别分开，都有不同的疗效。

是常见食材，但也有“天价鸡蛋”

中国人吃鸡蛋的历史很长。比如，南京博物院便曾展出过一罐距今2800余年的西周鸡蛋。中国人养鸡的历史颇为长久，对于古代的农耕之家来说，鸡可谓是必养的家禽之一。《庄子·齐物论》里还有个“见卵求鸡”的典故，意思是看到鸡蛋就想着蛋化为鸡用来报晓，用来比喻言之过早。

西汉的文学家刘向在《列仙传》里还提到了一个叫做祝鸡翁的神仙，从称呼来看，这应该是一位祝姓养鸡户，后来，他把鸡和鸡蛋卖了，“得千万钱”，成了致富典型。祝鸡翁不一定是真实人物，但根据这个故事可以看出：在汉代出现了杰出的大型养鸡户，鸡蛋的产量之大也可见一斑。

在古人眼中，鸡蛋应该也不算特别贵重。《曾子·任贤》中记载过一个故事，说的是孔子的孙子子思对卫君说：“您手下的苟变是个能当将军的人才啊，您可以重用他。”卫君却为难地说：“我知道他有才干，但他工作作风有问题，我以前让他到地方上任，他却在工作时白吃了人家两个鸡蛋。”

子思劝道：“圣人选贤任能，就像能工巧匠选用木料一样，取其长处，舍其短处

啊。”之后又举了几个例子说：“如今您身处乱世，却因为两个鸡蛋而舍弃保家卫国的大将，这是因小失大啊，这种话都不能传出去。”卫君听了之后心服口服：“您说得对。”于是重新任用了苟变。

鸡蛋不贵，但在古代，还是出现过一些“天价鸡蛋”。

老百姓爱吃鸡蛋，古代的皇帝也爱吃鸡蛋。比如《明会典》记载，明朝宣德十年，“蕃育署”里有鸡五千五百四十只，其中母鸡占了四千七百五十七只，也就是说官府所养的鸡，大部分是能生蛋的母鸡。当时掌理膳食的光禄寺每年“取用鸡五千只，鸡蛋一十二万个”，也就是说皇室一年要吃掉一十二万个鸡蛋。

不过，皇帝吃的鸡蛋真有可能是“天价鸡蛋”。比如清朝光绪年间的李岳瑞在《春冰室野乘》里就记载了一个乾隆皇帝吃鸡蛋的故事。话说乾隆皇帝有一天召见大臣汪由敦，问侯道：“吃早饭了吗？”汪由敦回复：“微臣家里穷，每天早上只能吃四个鸡蛋。”

乾隆皇帝大吃一惊：“鸡蛋可得十两银子一个，你一顿早晨就得花四十两银子，朕都不敢如此纵欲，你还敢哭穷？”汪由敦顿时惊出了一身冷汗，赶紧辩解：“外面卖的鸡蛋都是残次品，微臣才能便宜买到，每个也就几文钱而已。”听了汪由敦的话，乾隆皇帝点点头：“原来如此。”



实际上，鸡蛋价格本身并不贵，只是清代的内务府腐败不堪，才造成了天价鸡蛋问题。

鸡蛋的花式吃法

历史上，也有一些知名的吃货将鸡蛋吃出了花样。

清朝人李化楠在《醒园录》里记载了一些鸡蛋吃法，比如做猪油丸时要先将猪板油切细，然后加入鸡蛋黄、绿豆粉，再与酱油、酒调匀，之后捏丸下沸水中滚熟。在制作虾羹时，则将鲜虾剥去头、尾、足、壳，取肉切成薄片，之后加入鸡蛋等作料以及豆油、酒调匀，最后按照一系列的流程熬制成羹。

李化楠还记载过一些鸡蛋的深加工方式，比如制作酱鸡蛋：“用鸡蛋带壳洗极净，腌入酱内，一月可吃，但不用煮。”此外，还有制作蛋卷的方法：先将蛋打破搅匀，下入用生油擦过的铁勺内将其煎成薄蛋饼，之后再以猪肉、绿豆粉、鸡蛋清等搅匀做馅，用煎蛋饼像卷薄饼般将馅料卷起来，两头轻轻折入，逐个包完后放在蒸笼内蒸熟，味道“甚美”。

同时还有蒸鸡蛋糕的方法：一斤面配十个鸡蛋和半斤白糖，拌匀后放到灶上发酵，一顿饭的工夫再放入蒸笼内蒸熟，待冷了之后切片食用。如果是蒸西洋糕，那么配料上便有所不同，即一斤面就得配十六个鸡蛋黄，然后还要加入米酒汁和面。李化楠还记载了一道“乳蛋”，即以牛乳配鸡蛋，加上冰糖末蒸为鸡蛋羹。

对于蒸鸡蛋，清代最著名的吃货袁枚有自己的心得，他在《随园食单》里就提到：“愈煮愈嫩者，腰子、鸡蛋之类是也。”鸡蛋是越蒸越嫩的。袁枚记载过的鸡蛋菜还有不少，有些菜里面鸡蛋只是配料，比如制作脆皮肉和炒鸡肉片的时候，都需要先用鸡蛋搅拌一遍，提升肉质口感。

此外，袁枚还有用鸡蛋清调和蜜米酒制作“假牛乳”的方法。也记录了用鸡蛋、盐、粗茶叶煮“茶叶蛋”的方法。同时还有“熏蛋”：“将鸡蛋加作料煨好，微微熏干，切片放盘中，可以佐膳。”有时候，鸡蛋还有装点摆盘之用，比如制作“剥壳蒸蟹”，将蟹肉和蟹黄取出，再放回蟹壳中，将五六只蟹放在生鸡蛋上蒸熟，上桌时螃蟹仿佛立于石块之上，颇具趣味。

清代学者俞樾在《茶香室三钞》中记载了一种“大鹏卵”，实际上就是将数十个鸡蛋打破入猪胞中，用线紧扎，放置在温度较低的井底，过一个晚上再取出来，这时候便能看到蛋黄在里面，蛋清凝固在外层，乍一看就是个“巨蛋”，所以就叫做“大鹏卵”了。

有人爱吃鸡蛋，也有人挑食不爱吃。晚清有个以“独逸窝退士”为名的作者写了一部笔记小说《笑笑录》，里面就有个段子，说的是有个不吃鸡蛋的南方人来到北方，在路边旅店休息用餐，问店里有什么好吃的，伙计先后给他推荐了木樨肉、摊黄菜、窝果子，等菜上桌了这个南方人才

发现这些菜里都有鸡蛋，最后只能饿着肚子赶路了。

那些鸡蛋的酸甜苦辣

小小的鸡蛋里头，还藏着古人的酸甜苦辣。比如，鸡蛋里有“趣”，西汉淮南王刘安在《淮南万毕术》中记载了一个“艾火令鸡子飞”的趣味实验：蛋壳上开一个小孔，倒出蛋液，将燃烧的艾草通过小孔放入蛋壳内，蛋壳便能顺着风儿飞走，这和后世的热气球原理竟还十分相似，但因记载简单，这个试验也被后人质疑过。

不过，宋朝的苏轼在《物类相感志》中却也记载了一个类似的有趣实验：“鸡子开小窍，去黄白了，入露水，又以油纸糊了，日中晒之，可以自升起，离地三四尺。”在鸡蛋上开个小口，把鸡蛋液倒出，然后将蛋壳开口用纸糊住，放在太阳底下暴晒。有人研究认为：壳内气体受热膨胀，油纸被挤破，强大的气流从开口喷出，蛋壳也在气流的反作用力推动下飞了出去。

对于古代的贫苦老百姓来说，鸡蛋是大喜的日子里才舍得吃的，比如《儒林外史》里范进中举欢喜疯了，邻里众人家里便拿些鸡蛋酒米管待了“报子上的老爹们”。明朝的沈榜在《宛署杂记》里记录过当时乡试场上的宴会用餐，当时，秀才通过了乡试成为举人举办宴会，需用到鸡蛋二百八十多个。

鸡蛋里也有“苦”，张岱在《快园道古》里记载了一个故事：说的是一个叫祁世培的六岁小孩，他家太夫人喜欢吃鸡蛋，每天要吃数个。有一天，底下有婢女偷吃了鸡蛋，祁世培就端了一盆水让婢女们一一漱口，偷吃了鸡蛋的人果然吐出了蛋黄水。

《红楼梦》里也有鸡蛋，在第六十一回里，司棋想要碗炖得嫩嫩的鸡蛋，结果柳家的却说：“不知怎么，今年鸡蛋短的很，十个钱一个还找不出来。”和一文钱一个的鸡蛋比起来，这鸡蛋确实贵了，可要和十两银子一个的比起来，这鸡蛋倒是便宜得很了。后来，柳家的还是蒸了一碗鸡蛋令人送去，却被司棋“全泼了地下”，对她来说，鸡蛋压根不是什么贵重的东西，但她不知道，对许多地位较低的婢女来说，平日里能吃上鸡蛋也是个奢望。

相比之下，《西游记》里的鸡蛋就全是比喻了。比如黄袍怪从口中吐出一颗“舍利子玲珑内丹”，便有鸡子大小。《水浒传》里有吃鸡的情节，但没有提到鸡蛋。《三国演义》里没有鸡蛋，《三国志》里倒是有一处，说的是东吴的权臣诸葛恪小时候与太子玩耍时闹出了意见，太子生气地骂道：“元逊（诸葛恪的字）可食马矢。”诸葛恪怼道：“愿太子食鸡卵。”孙权听了好奇地问：“太子叫你吃马粪，你咋还叫他吃鸡蛋呢？”诸葛恪回答说：“因为它们都是从同一个地方出来的。”孙权听了之后忍不住大笑了起来。