

一碗蛋炒饭

◎刘宝花

一个周末的早晨，从厨房隐约传来“滋、滋、滋”的翻炒声，我被一阵阵久违的香味唤醒。循着香味，我看见了餐桌上那碗蛋炒饭，只见米粒被黄嫩嫩的鸡蛋夹杂着，颗粒分明，色泽金黄，点点葱末散落其中，让人垂涎欲滴，这是妈妈的味道！暑假孩子需要照看，妈妈从老家来我家里住下，我又能吃到久违的属于妈妈味道的蛋炒饭了。

蛋炒饭是我儿时的最爱。几滴油，一颗鸡蛋、些许盐、葱花、一碗平淡的隔夜饭共同炒出来的蛋炒饭，便是我上学前的能量早餐。小时候父母忙于工作，煲饭的任务一般由我执行，刚开始总是无法精准预判大家的食量，经常会有剩饭，妈妈用剩饭给我做了蛋炒饭，居然如此美味。于是乎我要是想吃蛋炒饭的时候，就特意放多一些米，这样我准能吃上妈妈的蛋炒饭。我的小心思被妈妈看在眼里，没有责备，第二天早上餐桌上一定会准时出现香喷喷的蛋炒蛋。妈妈的爱总是悄然无息，温暖又包容。



话说能在天南地北的餐桌上频繁出现，而且能被众人所喜欢的，恐怕也只有蛋炒饭了。后来在各种场合，我有幸品尝到各种蛋炒饭，做法大同小异，内容也很丰富，大多数类似于扬州炒饭那般，加入了虾仁、火腿粒、青豆、胡萝卜等一些配菜，精致可口，外观色彩鲜艳。有些还加入辣椒酱、榨菜沫等。各地的饮食差异这蛋炒饭也算是其中的一个缩影。无论外面的蛋炒饭味道如何的丰富多样，我最喜欢的还是妈妈做的那碗蛋炒饭，简单、朴实无华却充满温暖。

如今，我也学着妈妈的样子，给我女儿做起了蛋炒饭。妈妈告诉我：蛋炒饭虽然看着简单，但是也有一定的讲究，首先要用隔夜的饭，因为新煮的米饭容易

粘在一起，达不到粒粒分明的效果；其次，要掌握好火候，煎蛋的时候火不能太猛，相反，炒饭的时候火要大一些，这样饭粒炒得干一些，才会更香；最后的秘诀在于先煎蛋，再炒饭，在炒好的饭中倒入煎蛋，加入盐和酱油，出锅前撒上葱末，这样炒出来的蛋炒饭香气四溢，还能看到一块块的蛋，吃起来超满足。妈妈教的每个步骤我都记在了心里。就是这么简单的食材，原汁原味、最纯粹的样子，不就是像家一样，虽然普通但是充满着爱。

短暂的相聚后，女儿要上学，妈妈也因放心不下家里的事情回去了。有一天女儿放学回来，开心地跟我分享：妈妈，今天学校吃蛋炒饭耶，我好想外婆。听到女儿说的话，我心里一阵感动。对我而言，美食是载体，无论走多远，看过多少万千景象，始终割舍不下的是那份对于家乡，对于家人的思念。现在，女儿也喜欢上了我做的蛋炒饭。爱可以传递，食物一样也可以，无论时间怎么流逝，那味道依然会深深地印在脑海里，因为里面倾注了家人满满的爱。

对于家乡的记忆，仿佛又回到了小时候，清晨的蛋炒饭，夏天的绿豆汤，考试前夕的鱼汤，生病时的鸡汤，还有一家人围坐在一起吃饭的美好画面。我想对于大多数离乡的人们来说，有时候最想念的就是妈妈做的那顿饭或者是家乡的一道美食吧，当我们学会了生活，自然就懂得了那份美食传递出来的爱。