日月潭的茶叶蛋

一年夏天到日月潭旅游，还在搭船游湖时，船老大就“预告”说，“待会儿上岸后，就会看到‘日月潭之花’，有位最漂亮的十八岁‘辣妹’专门卖茶叶蛋……”听到这里，大家眼睛发亮、猛吞口水，但船老大又适时“补充”一句：“我跟各位帅哥报告一下，因两岸一直没开放观光，她已经卖了五十几年了！”

原来，阿嬷煮茶叶蛋先要将鸡蛋与红茶、海盐和水用大火煮开，煮熟后捞起凉透，再用小木棍将蛋壳轻轻敲出裂纹，最后将鸡蛋再次入锅，放入香菇和红茶，用文火慢煮6个多小时，直至茶叶蛋入味才算大功告成。这样下来，煮一锅茶叶蛋就要七八个小时。阿嬷用料也非常讲究，红茶一定要用大叶的，香菇一定要用椴木长的，水一定要用日月潭的湖水。

阿嬷的茶叶蛋蛋白滑溜细腻，蛋黄入口即化，红茶的醇厚和香菇的馨香一起挑逗着人们的味蕾。正因为如此，她的生意经久不衰。

而那些自认为学到了阿嬷真谛的人，回去后开始也按照阿嬷的方法煮茶叶蛋。但是不久，他们就嫌麻烦，把鸡蛋和红茶、酱油倒入水中一起煮，然后把蛋壳敲出裂纹了事。所以，不管他们如何向游客吆喝，最终都是撑不了多久就关门大吉。

煮茶叶蛋或为小技，但背后体现着职业精神。有时，成功并没有太多的秘籍，就是对一些细节小事的认真坚守。那些为了提高利润而简化程序之类的投机取巧，到头来只能与成功背道而驰。