

神奇的雞蛋

流行在緬甸的一種神話，說人類是由一位女神所生的一百個蛋中孵出來的。古代的埃及人，相信天地是由一個巨大的蛋造成。蛋的上半部變成天，下半部變成地，我國也有類似的說法。從這些神話中，可見在古代人的心目中，蛋被看成爲非常神奇的東西，認爲萬物皆由蛋開始。據說埃及人在五千年前，已經建成一座巨大的人工孵卵爐，可以放進九萬個雞蛋。這可能是一種誇張性的傳說，但人類把蛋看成神奇的東西則是事實。

世界上最大的蛋是駝鳥蛋，重一千四百公分，約爲普通雞蛋的三十倍大。從古代遺留下來的化石中，發現的有重達二十台斤的大駝鳥蛋。法國巴斯特研究所中有一個重達三百二十公分（約半臺斤多）的雞蛋，可以說是最近的記錄了。剛生下來的雞蛋殼透明，但乾了之後，就成爲不透明。厚度平均〇.三二厘米，隨着季節和雞的健康及營養狀態，而各有差異。每個蛋殼約有七千五百個微小的孔，可供蛋內胚胎呼吸，但却能阻止細菌的侵入。生長中的胚胎，主要有機鹽類的來源，也是從蛋殼得來。

蛋黃的顏色隨着飼料而異，由淡黃到深橙色。蛋中有時可看到兩個蛋黃，約在五百個蛋中可能看到一個。也有三個蛋黃的，那就更爲稀少了。蛋的形狀除了最普遍的橢圓形外，還有梨形、腎形、紡錘形、螺旋形等。古希臘的名哲學家亞里斯多德說，尖形的蛋孵出雄雞，圓形的蛋孵出來的是母雞。當然，這是沒有根據的。

畸形的蛋有聯體的，就是兩個蛋聯在一起。有蛋中蛋，即蛋內再有一個小蛋。有時蛋內還可以看見血、寄生蟲、昆蟲、羽毛、豆或小石頭等。

蛋是營養價值非常高的食物。它有豐富的蛋白質，脂肪和各種維他命，尤其是富於維他命甲和乙。每一個蛋含有七十「卡」的熱量，約等於一個大人每天需要量的十一分之一。普通煮蛋法，並不致破壞營養價值，如用強火煎，則可能會損失一部分的營養。生蛋比熟蛋較易消化，但因生蛋白中含有會破壞維他命乙類的物質，所以最好還是半熟吃。酒前吃一兩個生蛋，就較不容易醉，

動心

這是因爲蛋中含有的脂肪，能容解酒精，使酒精不容易被吸收的原始。

打開一個新鮮的蛋，放在菜碟裏，蛋黃會圓圓凸起，不大新鮮的蛋黃，就變得鬆弛而扁平。利用現代的水凍貯存法，雞蛋保存兩年之久，仍可十分新鮮。

蛋的吃法與習慣，各地方大不相同。菲律賓人，喜歡把蛋孵到快長出小雞時，煮給病人作爲滋養。非洲的許多土著，雖然很喜歡吃雞肉，但不敢吃蛋。中國人在吃的方面，是世界上最考究的，所以蛋的吃法也有很多種，鹹蛋、皮蛋（變蛋）、茶葉蛋等等，都是我國的特色。

蛋除了供作食物之外，醫學上還用以培養細菌，作爲診斷試驗及免疫的研究。三年前亞洲發生流行性感冒時，美國就用了一千萬個雞蛋，供作疫苗的製造試驗。此外，美容、照相材料、染料、墨水、合成纖維、飼料、肥料及膠質的製造等等，都要應用蛋。公元一千五百年前的埃及樹皮書上，已有用蛋清塗面使皮膚嫩滑的記載。這種簡便的美容術，一直到現代仍然有許多婦女應用。

這雞蛋是最新鮮的！

世界上究竟有多少雞，生了多少蛋，沒有準確的統計，據大英百科全書記載，在一九五〇年代後期，估計世界上有母雞二十億以上，生下的雞蛋除了留種外，每隻雞每年有一百枚雞蛋可供食用，拿全世界的人口平均，每人一星期剛好可分到兩枚蛋。

根據已知的統計，美國雞蛋產量最多，年達六十五億枚，其次爲英國，十億枚，法國七億枚，日本和西德各六億枚。

