

八婆菇汤

回到香港，第一件事就是跑到九龙城街市，大嚼一番。欧洲旅行中的美食，怎么比，也不如一碗雪菜肉丝米粉。

今天好好休息，甚么事都不做，除了买菜回家弄几道，洗洗前几天吃西餐的闷气。忽然想吃鸡。奇怪，所有肉类之中，我对鸡最没有兴趣，认为牠极无个性，味最淡。怎么会怀念起牠？也许是我的身体中缺少鸡肉的营养，不是大脑的要求。

一只鸡，做法甚多。最普通的是白灼，但也最难控制火候。当今餐厅中所谓的油泡，也不过是炸一炸算数，不淋滚油了。

从前我做得最拿手的是豉油鸡，把姜葱捆绑起来在油中爆香，然后下半瓶生抽半瓶老抽、冰糖，加玫瑰露煮成。但是想起做成后斩件时弄得满手油腻，还是作罢。

把鸡皮剥了，切成碎片，用一枝竹签串起，在炭上慢慢烤，下点盐，烧至略焦，还是吃得过的。鸡的任何部位都可吃，除了胸肉。

鸡胸肉最恐怖，厚厚的一片，像银鳕鱼多过像肉，怎么炮制，也如嚼发泡胶。学西厨下大量西红柿酱，亦不鲜甜。

好，愈难做得好的，愈值得挑战，就用鸡胸肉！取下之后，其余部份拿去熬汤。

这块鸡胸肉，拿出切刺身的日本利刀，将它片得薄得不能再薄，备用。

见菜市场中有种叫茶树菇的，它与茶无关，并无茶味，蒂很长，口感不错，也甜，又购入蘑菇、草菇和冬菇，每一种菇，都用新鲜的和晒干的来配合，共八种，和鸡汤一起滚。次序是先将干菇煮二十分钟，等出味。鲜菇后下，汤再沸时，才把鸡胸肉薄片灼熟，即熄火。

是今天才想出来的菜，没有菜名。鸡整天鸡鸡咯咯叫，有如长舌八婆，又有八种菇，就叫八婆菇汤吧！