

# 鸡饭

和 Annabel Jackson 一齐主办的「海南鸡饭讲座」，在中环艺穗会举行。

从旁门走进去，没电梯，直爬到天台，好舒畅的一个露天茶座，环境幽美，建筑物又有古老味道，下次可以再来。

Annabel 一共选了三种不同的鸡饭，新加坡式的由「君悦酒店」的咖啡厅供应。马来亚的是洋友人做的，他娶了一位华裔吉隆坡太太，两人合作，相当正宗。而泰国式的鸡饭，则由九龙城的「金宝」主理。

客人三十名左右，有些是食评家，都参加了所谓的「慢吃」行动，教人仔细品尝食物。因为鸡饭可以冷吃，所以都是各家做好后带来。「君悦」的包装精美，放入一个藤织的大盒子，打开盖，里面有肉有饭有汤，以及各种酱料，他们的海南鸡饭，是被公认为香港酒店中最好之一家。

洋友人做的马来式海南鸡饭，辣椒是自己舀的，够刺激。汤则用大量的鸡肾鸡肝熬出，浓得很，只是鸡肉较差，用的是冰冻鸡，一眼看出。怎么分辨？其实好简单，斩件后看鸡骨头，如果是鲜红，那么这只鸡一定是刚割好的，或是冰鲜的；看到鸡骨头乌黑黑，那么一定是雪藏鸡了。

「金宝」用的鸡最新鲜，酱料和星马的不同，又酸又甜又辣。汤则有广东味道，用冬瓜和鸡骨熬出来。泰国街边卖的鸡饭，本来就不供应汤，传到香港，只有自己泡制了。我向各位来宾解释海南鸡饭的来源和发展。最原始的状态，饭不是一碗碗装，而是用手捏得一团团，像个雪球，听得大家津津有味。

最后，我拿出新加坡「逸群」餐厅的酱油，一大桶，是最纯正最香甜的，各人试了一下。从新加坡「逸群」带来的那桶酱油，一走眼，给家政助理分装入矿泉水壶中。我把那个塑料桶找出，再把酱油倒回去，一大桶拿到现场让众客尝试，才有气派。大家吃了都说又香又甜，最为纯正，效果奇佳。