



蔡瀾遊

text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料庫

Regulars
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



八婆菇湯

回到香港，第一件事就是跑到九龍城街市，大嚼一番。歐洲旅行中的美食，怎麼比，也不如一碗雪菜肉絲米粉。

今天好好休息，什麼事都不做，除了買菜回家弄幾道，洗洗前幾天吃西餐的悶氣，忽然想吃雞。奇怪，所有肉類之中，我對雞最沒有興趣，認為牠極無個性，味最淡。怎麼會懷念起牠？也許是我的身體中缺少雞肉的營養，不是大腦的要求。

一隻雞，做法甚多，最普通的是白灼，但也最難控制火候。當今餐廳中所謂的油泡，也不過是炸一炸算數，不淋滾油了。

從前我做得最拿手的是豉油雞，把薑蔥網綁起來在油中爆香，然後下半瓶生抽半瓶老抽、冰糖，加玫瑰露煮成。但是想起做成後斬件時弄得滿手油膩，還是作罷。

把雞皮剝了，切成碎片，用一枝竹籤串起，在炭上慢慢烤，下點鹽，燒至

略焦，還是吃得過的。雞的任何部位都可吃，除了胸肉。

雞胸肉最恐怖，厚厚的一片，像銀鱈魚多過像肉，怎麼炮製，也如嚼發泡膠。學西廚下大量番茄醬，亦不鮮甜。

好，愈難做得好的，愈值得挑戰，就用雞胸肉！取下之後，其餘部分拿去熬湯。

這塊雞胸肉，拿出切刺身的日本利刀，將它片得薄得不能再薄，備用。

見菜市場中有種叫茶樹菇的，它與茶無關，並無茶味，蒂很長，口感不錯，也甜，又購入蘑菇、草菇和冬菇，每一種菇，都用新鮮的和曬乾的來配合，共八種，和雞湯一起滾。次序是先將乾菇煮二十分鐘，等出味。鮮菇後下，湯再沸時，才把雞胸肉薄片灼熟，即熄火。

是今天才想出來的菜，沒有菜名。雞整天雞雞咯咯叫，有如長舌八婆，又有八種菇，就叫八婆菇湯吧！

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《掃雪烹茶》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。

