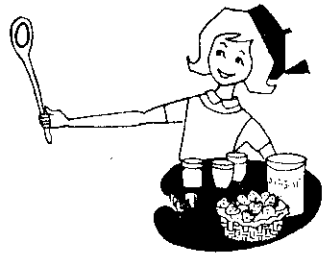


一雞五吃



農家突然間來了客，殺一只自養的大肥雞，做成四菜一湯。先上冷盆，涼拌雞皮黃瓜、飲酒，再來熱炒；雞血燴豆腐，玻璃雞腸。

最後是番茄雞腿，雞雜香菇清湯，吃飯。飯後，吃自己園裏的水果。如安排得妥當，客來後二小時，菜即可絡繹的上桌。

雞皮涼拌黃瓜：雞皮需要脆嫩，最好選用嫩雞，先煮好白切雞的雞皮

，也可用生雞的皮，加蔥薑隔水蒸稍熟，待涼，切成與黃瓜片相似的片。小黃瓜洗淨，切薄片，在滾水中一滾。再將雞皮、黃瓜片、木耳、加細精鹽、麻油拌勻，放冰箱一小時後上桌，涼脆可口。

玻璃雞腸：雞腸六兩，青鹽末四兩，筍一支，蒜頭四粒，糖、鹽調味少許。鹹水二兩，豆豉半湯匙，生油半斤，上湯兩大匙，麻油幾滴。

雞腸洗淨，用鹽擦透去臭味，再洗清切成二寸長小段，用布吸乾水分。用鹹水醃兩小時，在自來水下慢慢沖泡二至三小時，到鹹味去淨，瀝乾待用。經如此處理後，雞腸透明如玻璃。再將青鹽末切細末，筍去壳煮一滾，切薄片，紅辣椒去子，切段，豆豉用水洗淨，蒜頭去衣，和豆豉一齊用刀柄搥爛待用。

另將半斤油熬沸，離鍋稍涼，即將雞腸放入溫油中，約泡五、六分鐘，用筍鹽盛起，將油傾出，只留一匙油在鍋內。

即將蒜泥、豆豉、紅辣椒，爆炒數下，待有香味，加入鹽菜，筍片，試味後，再入加雞腸拌勻，加入太白粉水及麻油調味即成。此菜入口爽脆，顏色鮮艷。

雞血燴豆腐：雞血一塊，嫩豆腐一塊，生油、醬油、鹽、糖、胡椒粉、酒、蒜頭、芫荽等適量。

雞血、豆腐切丁，蒜頭拍碎，鹽、太白粉用醬油糖醋調好。起油鍋先爆香蒜頭，再下雞血及豆腐略炸，即入雞湯及鹽少許。煮滾後，即加入用醬油、糖調好的太白粉。試味後，加熟油一匙，使湯明亮。

盛入盆內，上洒芫荽及胡椒粉，即成。此菜以汁濃為上，喜辣的，可加幾滴辣油。

番茄雞腿：番茄半斤、洋蔥一個

雞腿二只、醬油一大匙，糖、鹽、醋、太白粉適量。

番茄洋蔥切片，雞腿抽出大骨，整只放入鍋內，加醬油及水煮滾後，用慢火煮到雞腿已軟，但不要爛。

將雞腿取出，切小塊，排列盤內。另用二匙油爆香蔥蒜，加入上湯，煮滾，加入拌好的糖醋太白粉水，煮成濃汁，試味後趁熱上桌。

雞雜香菇清湯：香菇四個，雞壳（包括雞頭、頸、翅、肝、腎、腳、胸壳）一只，薑、葱、鹽、酒。

香菇用溫水泡開洗淨待用。雞頭及頸切段，翅切成二塊。

胸壳整只洗淨後盛入湯碗，加入蔥薑及水，蓋滿雞塊，連碗在水鍋或電鍋中蒸一小時。加鹽及香菇，再蒸五分鐘，即成。

雞湯清白濃香。如在火上燉即成濃湯。香菇如蒸得過早，雞湯會發黑，失去美觀。上桌前，須將胸壳整個取去。（雲）

佛屏皇宮御宴記

蔡致謨

泰國清邁航訊：二月十二日的晚上，在泰國清邁山上的佛屏（Phu Ping）皇宮，蒙泰皇太后賜宴，深感榮幸。原來是清邁大學舉辦一個短期山胞幹部農業技術訓練班，我應邀去講「蔬菜栽培和蔬菜採種栽培」。這個訓練班由一位親王主持，泰皇對此非常重視，邀請一部份講解的人共進晚餐。

泰國境內有兩族山胞人數最多，一是苗族（我國貴州雲南等地也有苗族同胞），另一

是傣族。這些山胞喜歡種粟，時常遷移不定，又不肯和平地人住在一起。泰國政府一直想教他們耕種和飼養家畜，使他們能定居一處，可是不很成功。近年來又受共匪挑撥利用，常常生事。

這次訓練班就是要訓練一批山胞幹部，回去教山胞種田、養豬、養雞、養魚，使大家安居樂業。大部份山胞是善良的，願意跟政府合作。

皇宮內警衛森嚴，我們因帕澤地親王（Prince Peadar）預先關照，倒也無人盤問。

車子一運駛入皇宮，皇宮裏，曲折的柏油路，沿山紆迴，通往各宮殿，路兩旁都是花畦。月季開得碗般大，花壇裏種的不外是一些草花如爆竹紅、矮牽牛、毋忘草、金魚草、石竹、雛菊之類，就是培養得宜，所以花繁葉茂。

山坡上也長滿樹木，各種攀緣樹木附在大樹上爬至樹頂，把枝條垂下來，開滿了燦爛的花朶。路旁削壁上又嵌了許

多電燈，由花葉間透出柔和的光線，照亮著路面。

準八時，我和我的泰國同伴（Counterpart）由親王伴同，進入正宮等候。那裏已聚集了許多貴賓，裏面有皇親國戚，也有政府官員和宮廷執事。八時餘皇后先出來，女士們屈一膝跪下，垂下了頭，男士們都彎下了腰恭迎。

這位已是四個兒女的泰國第一夫人，仍然年青美麗，她