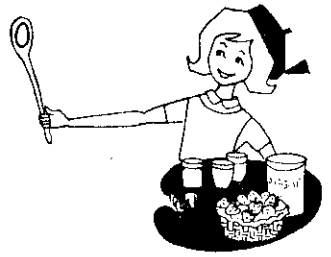


# 一雞五吃



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

## 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。這些山胞喜歡種密粟，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 Pasades）預先關照，倒也無人盤問。

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

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，切斜薄片，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，和豆豉一齊用刀柄搗爛待用。

再用生油一匙炒青鹽末，加少許鹽及糖，加入上湯二大匙，略滾即可盛起。

另將半斤油熬沸，離鍋稍涼，即將雞腸放入溫油中，約泡五十六分鐘，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）

穿了一套奶油色厚毛呢、大袖口、斜襟的上裝，和同色同料的長喇叭褲，顯得很是高貴大方。

親王把我們幾位特別客人一一介紹，泰后說：「今夜發生了不尋常事故，剛剛接到消息，有一百多苗族山胞，攻擊鄉村警察局，死傷八人，泰皇正在處理此事，一下就出來了。」

泰皇穿了一套深鐵灰色西裝，打了一條暗褐色而有紅點的領帶，他臉色顯得有點不安，頭髮也有些亂，步伐很快。大家行禮如儀，親王又把我介紹一遍。泰皇講了些有關苗族的事，接着就和一位將軍講了幾句話，大概是指示應付機宜。

八時四十分入席，泰皇泰后先坐在長桌兩端，共有六人和泰皇泰后同桌共餐。除了我和我的同伴外，還有一位警察上校，兩位男士和一位女士。其餘的人採用自助餐方式，自己拿一只碟子，盛了飯和菜，坐在周圍的桌子上吃。

參加御宴的客人，在坐到餐桌以前，還要對泰皇泰后分別行禮。女士們屈一膝行禮，男士們雙腿跪下，再把頭和身體一起斜輪在地上，與我國往日的跪拜之禮略有不同。

親王預先通知我，因我是外國人，不必跪下，只要對泰皇泰后行鞠躬禮即可。我的泰國同伴，也是只行鞠躬禮。

那天的菜色是：第一道：湯加小餅干；第二道：糯米紫肉加青莢豆（蔓性四季豆莢）；第三道：白飯、白菜炒肉片、蒸蝦片加色拉，小紅蘿蔔、番茄、生菜；第四道甜食：糖製甘藷；第五道：碟形雞蛋餅盛加糖草莓，吃這道水果時，皇后聲稱這是皇宮自己種的。最後是咖啡。泰皇泰后都不飲咖啡，泰后不吃生蔬菜。

泰皇在我的同伴及另一客人談苗族滋事，和他的安撫政策，他說：「我願意無條件送給他們小豬、小雞、魚苗、種子、肥料去飼養種植，只要他們定居下來，不要搬家。」泰后給我印象至深，溫柔文雅，說話很慢，聲音很平和，但句句有力。

起初她用泰語在講苗族的事，後來知道了我是中國人，連忙用英語說：「對不起，我不知道您是中國人，請原諒！」我連忙說：「應該是我抱歉，我不懂泰語，陛下！」

進餐時，每一道菜由四位穿軍裝的宮廷侍從送到面前，各人夾取所需的菜肴。每一道菜都是最先送到皇后面前，其次泰皇，然後輪到賓客。

在上第三道菜時，送上許多濃辣的作料，泰后連忙提醒我說：「您們中國人恐怕吃不了這樣辣的，您如怕辣，不要蘸那碟作料。」充分表現出她的細心。

菜吃得很慢，泰皇和泰后差不多一直在邊吃邊談，但是泰國宮廷禮節，在恭聽泰皇泰后講話時不能吃東西。泰皇滔滔不絕在講他的治國安天下之道，大家靜聽。

泰后見到此景，連忙說：「皇上啊！好不好先吃完這道菜再談？菜都快冷了！」泰皇立刻拿起叉，又起四五條青豆莢，往嘴裏送，於是大家又在和諧氣氛中進餐。

泰后喜歡園藝，她說她真喜歡罌粟花的美麗，我就說：「有一種與罌粟近似，花色更美麗的花，中國名字叫虞美人，它的果子中沒有鴉片，可以放心種在庭園中。」

她又說想在皇宮中種蘋果、梨和桃子，不知是否適宜？我說：「我們在台灣中部海拔一萬呎的梨山，種成功了 Golden Delicious 蘋果，非常甜美，現在大量擴展栽培中。這裏海拔只有五千呎，種蘋果，恐怕冬季的低溫刺激不夠。」

她說：「日本進口的蘋果，顏色很鮮紅，但風味較差。我們最近引進了天津梨來種，您看如何？」

我說：「可以試種看，可能仍舊是冬天溫度不够低，結不出好果實。」

我看皇后對果樹特別有興趣，就建議說：「桃和李的東方優良品種，移到佛屏皇宮種

植，成功希望較大。」

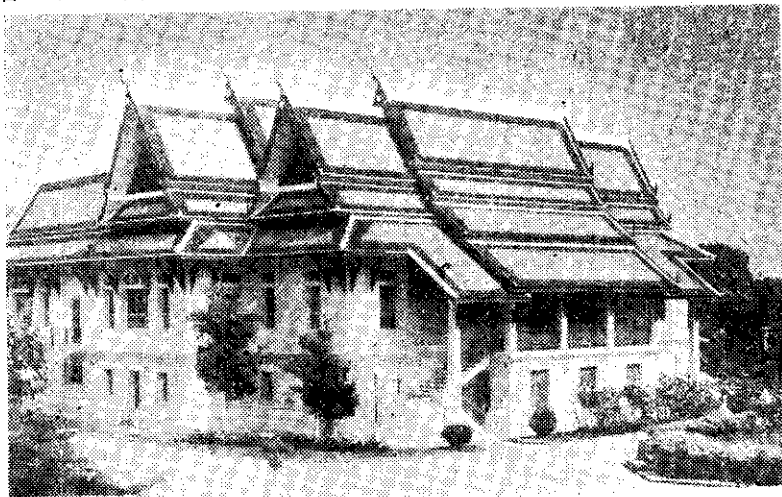
她點點頭說：「我們要試試。」接着說：「葡萄在泰國種成功才五年，現在它一直在各地的冬季水果市場占首席。一確然，葡萄的引種成功，在泰國園藝史上佔重要一頁。品種有二，就是 Red Malaga 及 White Malaga，尤其是白色種，非常甜美。」

在吃完甜食後，一位宮廷女官，跪在皇后右側，左手

拿了一隻巨大的長方形紅寶石戒指，右手拿了一隻擴大鏡。於是皇后側過身去，拿起擴大鏡，眯起一隻眼睛，聚精會神地透視着紅寶石，無暇疵。

我看她這樣專心一致，不禁也看呆了。不料皇后突然抬起頭來，見到我在看她，我這才警覺到一直注視着

皇后，有失禮儀。那知道皇后望了我一眼，笑了一笑，又低下頭去看



泰國清遠佛屏皇宮

寶石了，於是我的緊張也一掃而空。她和泰皇的那分不拘小節，使得追隨左右的人，覺得他們十分和藹可親。這頓晚餐一直吃到十時半才終了，我們這六位客人再行禮退席。

從那繁花似錦，滿院幽香的皇宮出來，已是深夜十一時餘，回到涓左試驗場，快近次晨一時了。