

富貴寶貝雞

記得多年前在尖東海景軒，就已為總廚梁輝雄師傅的招牌菜「四寶元肚湯」傾心：薄薄的豬肚，切開後先露出了烏雞的真身，接著是藏在雞隻的材料：糯米、蓮子、紅棗。這口湯結合了豬肚、烏雞、蓮子、紅棗和糯米的味道，很是鮮甜醇美，「湯渣」也奢侈：豬肚、雞肉可以蘸豉油吃，糯米、蓮子和紅棗混入湯裡，更為湯味添香。據悉這湯由梁師傅所創，忘了問他是不是從韓式人參雞湯得到靈感？後來在家全七福吃到昔日富豪華堂盛宴上的菜式：豬肚鳳吞燕：鮮雞拆骨後釀入煨過的燕窩，再套入豬肚，置於砂鍋裡加上湯去燉，上桌時一刀直接切開豬肚和雞胸，露出裡頭一團透明狀的燕窩，視覺效果已討人喜歡。赫然有感，梁師傅的「四寶元肚湯」可是將粵菜和韓國菜二合為一的創作呢！

作為開業逾四十年的老字號，富臨飯店總有一些「消失中的味道」吧？一聽到這個問題，總廚黃隆滔馬上回答說：「當然有，那就是富貴寶貝雞！連菜單上也找不到這道菜，只有多年熟客才知道，想吃就要預定。」凡是做這樣的「套疊菜」（這是台式的說法，就是把兩種不同口味、質感的食材，套疊成為一道菜。台菜裡頭也有類似的菜式），不管用的是鴿子或雞隻，都會去骨，這道「寶貝雞」也不例外。至於把食材釀入雞腔之前，需用五克左右的鹽將雞身抹一遍抹均勻，淺醃一個小時。這時候，可以去處理幾款「釀料」：燻過的花菇、用排骨和雞腳燻過的吉品鮑，還有金華火腿，用適量的鮑魚汁煮一煮，再加入生粉水勾芡，然後連同炸過再蒸軟了的原隻瑤柱釀入雞腔裡。得注意的是，為保持瑤柱形狀，瑤柱無須跟其他材料一起先放入鑊裡用鮑汁煮。將所有材料都填滿雞腔後，轉動雞頸繞著開口纏緊，接著做一個打蝴蝶結的動作就可以了。小心翼翼地把雞隻擺進砂鍋裡，再把爆香過的薑蔥鋪在上面，就可以加蓋拿去蒸熟。不必另外加水，因為在蒸煮的過程，裡頭的材料和雞身都會滲出汁液（一如燉雞精的原理），若是加水就稀釋了，嚐不到啖啖濃縮精華的美味。蒸煮的溫度大約是一百度，蒸一個小時，雞肉就熟得剛剛好。滔哥說：「如果老人家喜歡吃軟一點，就蒸得久一些吧！」

滔哥說，這道菜可說是跟「八寶鴨」異曲同工的另一個版本，至於用來填入雞腔內的食物

材，其實彈性甚大，視乎客人的要求：「你說要釀花膠、海參，一樣做得到。」做這一道菜，富臨會用吉品鮑，但不會追求太大隻的，「六人份，用三十六頭左右的剛剛好，要不然太大隻就無法做到一人一隻，必須把擠不進去的鮑魚鋪在雞身外一起蒸，上桌之際就少了切開雞身時露出裡頭材料的驚喜效果。」問起此菜的出處，滔哥說打從他三十年前進富臨廚房那天就有了，後來由師傅「一哥」楊貫一手把手教他做菜，也包括了這一道。之後上網查了一下，有說這是宮廷菜，慈禧太后愛吃，所以又稱為「御用寶貝雞」——這點孰真孰假，就無從得知了。

此菜甚適合節慶團圓時享用，鮑魚糖心軟糯入味當然是重點，但是於我而言，那在蒸煮時滲出的雞汁才是食味最銷魂之處：除了鮮腴的雞味，還滲融了瑤柱、鮑魚的海味精華，花菇的香氣……豐美交融、薈萃共冶，同時又有原汁原味的純淨之感，柔潤而不厚重。若是有燉過的魚翅作為其中一款填料，最後吸飽這汁液一起吃，那就是最完美了！魚翅對於這道菜來說確是不可取代，只有它才能令那滴滴精華的味道發揮最大價值，醞釀出更悠遠的回味。不過想歸想，吃魚翅可是不容於這個年代，可不敢提議大家這麼吃呢！

做法

富貴寶貝雞

富臨飯店
總廚黃隆滔師傅



5
蒸好的寶貝雞。砂鍋裡的汁都是在蒸煮的過程中滲出，滴滴都是精華。



6
切開雞身後，露出裡頭豐富的材料。



7
一人一份，有吉品鮑、花菇、瑤柱、雞肉，但是最銷魂的美味仍是豐美交融、蒼萃共冶的雞汁。



1
寶貝雞的材料。



2
將處理好的材料填入雞腔內。



3
所有材料都能恰好填入雞腔內。



4
加蓋後就能放入蒸櫃，一百度左右的溫度，蒸一個小時。