

部 位

一碟白切雞上桌，你會先選哪一個部位吃？洋人當然挑雞胸肉，或者雞腿。東方老饕則喜歡吃帶骨的脅部，沒肉都不要緊。

牛的體積較大，選起來不容易，要看做甚麼菜吃甚麼部位。炒芥藍的話，最好用牛肉檔內行人所謂的封門腱，切成薄片，炒起來雖有點韌，但是很香。煲牛腩的當然用崩沙腩這個部位，帶肉帶筋，才好吃，肥牛用來打邊爐。牛尾燒羅宋湯，但說到變化，還是牛膝，除了肉，還能享受骨中的髓。

羊肉則是在羊腰附近的肥膏最美。羊腿吃起很豪放，像魯智深一樣抓著一臂猛啃，快活之極，膾味，不可缺少。

豬肉每一個部位都美味，最高境界是肚腩的三層肉或叫為五花腩的。紅燒起來，隔條街都聞到，做東坡肉，更是絕品。

將五花腩切片，和四川榨菜一齊鋪在白飯上，加點蝦醬，泡制出來的煲飯，一流。相對之下，背脊部份的肉排就被比了下去，但洋人喜歡，菲律賓家政助理也最為拿手，沒話說。不過用上等的黑豚來做的 Tonkatsu，也可以柔軟得用筷子切開。

豬手豬腳煲糖醋薑，豬皮烤得脆啲啲，豬頭肉拿來鹵，都是好材料，至於豬尾，煲花生，也百食不厭。當年豬頸部位，內行人所謂的「肉青」沒甚麼人會欣賞，只用來做臘腸，因為價賤。我曾經大力推廣，現在大家都愛吃，如今可以再介紹包在豬肺外面的那層薄肉，叫豬肺網，臺灣人稱之為官璉，也

是一個冷門的部位，它帶點筋，煲起湯來絕不輸豬腱，值得一試。

至於人肉，哪個部位最美味？曾經訪問過一個婆羅洲的食人族酋長，他說是

拇指和食指之間的那塊肉，最好吃。