

个性肉

有位读者传来电邮：「同意你的说法，蛇肉吃起来像鸡。你有没有试过吃鳄鱼肉？它也像鸡。」

我回电邮：「你说的对，鳄鱼肉吃起来的确也像鸡。为甚么我们还要伤害那个可怜的家伙呢？」

第一次接触鳄鱼肉，是爸爸的学生林润镐兄拿来的，妈妈有哮喘，镐兄是一个通天晓，说牠可针对此症，从印度尼西亚找到一大块新鲜的鳄鱼尾巴来清炖。

汤妈妈喝了，那块白雪雪的肉由我们子女四人分享。

鸡还有点鸡味，鳄鱼肉连鳄鱼味也没有。不甘心，第一次去澳洲旅行，就在土族餐厅叫了一大块鳄鱼扒，不觉任何古怪，也留不下任何记忆。

这一类的肉，叫没个性肉。

邻居红烧猪肉，隔几条街都闻到；家里炆牛腩，也令人垂涎；羊肉那种膻味，吃了上瘾，愈膻愈好吃，都叫有个性肉，都好吃。

没有个性的肉，吃来干甚么？

在澳洲也试过袋鼠和 **Emu**，同样吃不出甚么味道来。一碟烧烤，三块肉，插上小旗，教你甚么是鳄鱼、甚么是袋鼠、甚么是 **Emu**。把旗拔掉，满口是肉，但分不开是哪一种。

所谓的野味，其实都没有个性，要是那么香的话，人类早就学会养畜，野味也变成家禽，不再珍贵。

鹅和鸭一般人吃不出有甚么分别，但不要紧，都有独特的香味。兔肉也有个性，只是不好吃，所以流行不起来，没有人养兔来吃。

据说狗肉最香，猫最甜，猴子也不错，但为甚么不吃？有灵性嘛。为了好吃而要杀牠们，不忍心。如果你下得了手，那么吃人肉好了，相信是最有个性最好吃的了。