

# 內臟萬歲

問

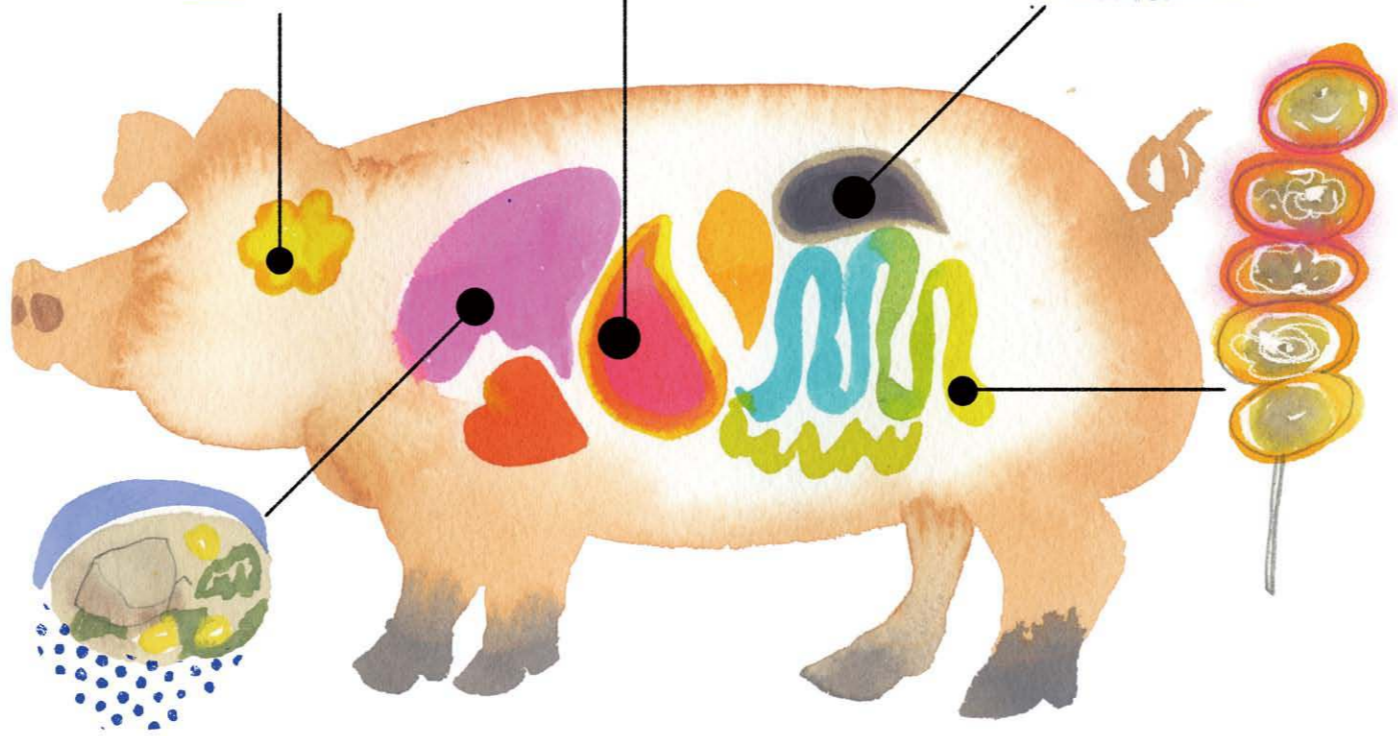
墨爾本最佳牛扒屋的老闆 Cigo 先生：「你燒的牛肝也不錯，為什麼不做其他的內臟？」

「想呀。」他回答：「但是我們西方人做得沒有你們東方人的好。」

這句話也中肯，中國人吃內臟，是因為窮，什麼都吃，不然還是大塊肉的好。動物較為聰明，你看紀錄片中的豺狼和豹，先咬開肉吃內臟，牠們懂得，內臟是好吃的，比肉軟，味道又濃。

是的，中國人做內臟是有一套的，什麼滷大腸、蒸粉肝，做出神入化，中國人之中，台灣人吃內臟是第一位。哪裡看得出來？到菜市场逛一圈就知道，豬腰豬腦，賣得比肉還要貴，香港人從前也做得好，但當今大家為了健康，就少吃了，菜市場中賣得很便宜，有些肉販見到熟客，還免費奉送呢。

台灣人吃內臟的文化實在水準很高，用醬油裝進注射筒，打入豬肝的血管中，再蒸出來。他們做的麻油腰子剛剛夠熟，可以吃了一碟又一



碟，真是美味。

我們一看到內臟，就聯想起膽固醇，倪匡兄有一次去菜市场買兩斤豬肝，肉販說：「兩斤膽固醇，拿去。」

膽固醇也有好和壞之分，我們吃的都是好的，人家吃的才是壞的。吃得高興，自然產生一種激素，讓身體健康，什麼都變成好的了，怕這個、怕那個，一定嚇出病來，癌症就產生了。

不是天天吃，也非餐餐嚥進口，偶而淺嘗，為什麼不去吃？

說洋人不吃內臟嗎？也不是，意大利人最會吃了，一次到西西里，菜

市場中有一檔白烩內臟的攤子，肚呀腸呀，什麼都用鹽水煮熟，你要哪個部份，小販便會切成片給你，價錢便宜得發笑。

在翡冷翠的大都堂廣場，最受遊客歡迎的也是那一檔白煮牛肚，你如果去了一定嘗過，不必我推薦。

葡萄牙人更是厲害，整個賣砵酒的波圖市，到處都有番茄煮牛肚，一家做得比另一家精彩。

雖說多吃無益，我到現在還是喜歡吃內臟，想起從前南北巷中那檔豬雜湯，實在是好吃得很。先把豬肚拿出灌水，灌得發脹，中間那層脂肪已

被沖走，剩下是半透明的纖維，拿來切塊，在滾湯中涮一下，撒大把珍珠花菜，加上湯中的豬腰、豬粉腸等等，比什麼大魚大肉還要美味。可惜當今沒有這種功夫，攤子還在的，搬到維多利亞皇后道一號的二樓熟食檔，聊勝於無，我還時不時去光顧。

台灣的切仔麵，其實吃的是配料，他們把內臟煮熟後這切一碟，那切一碟，也叫黑白切，胡亂切的意思。做得最好的是「賣麵炎仔」這家已有八十年歷史的老店，開在大同區安西街一〇六號，他們做的豬心、豬肝、豬腰都是白灼，然後就鋪上薑絲，夾了一塊，沾濃厚的醬油膏，真是百吃不厭。

到香港的「陸羽茶室」去，第一樣要叫的點心就是豬脷燒賣，廣東人認為乾乾聲不好聽，就把豬肝改為豬脷了，此碟豬脷燒賣一吃難忘，現在還可以叫到，快點去吃。

旺角小食檔中，除了魚蛋豬皮之外，最受歡迎的還是炸大腸，被炸得外脆內軟，是仙人食物。後來看了一個食家寫的文章，說豬大腸不能洗得太乾淨，要留一點排洩物味道，就愈吃心中愈發毛，看到此物，也不再去了。

只說動物內臟，不說海產的不

可。魚的內臟，大家都知道最厲害的是伊朗的鱈魚子，從前只有五個人會醃製，當今只剩下三個了，其他地方做的都鹹死人。

平價的三文魚子大家也吃得

烏魚子不只台灣人愛吃，其實意大利人、土耳其人都喜歡，賣得當然不便宜。最毒的河豚白子，也有人敢吃，

日本金澤有一家人專賣，買來試，只覺很鹹，沒有河豚肉的甜味。夏天鮎魚當造，從前水清，產量不少，釣得多，吃不完，就放入冰箱冷凍，可吃

一年。冷凍時先取出內臟，用麵醬醃了，雖帶苦，但十分美味，日本人用

來佐飯，我們可以把它拿來蒸蛋，和螃蟹子的禮雲子有異曲同工之效。鮎魚的魚子醃製了叫 Uka，日本的漢字寫成「鱈鱈」，又名「潤香」或「濕香」。鮎魚的卵子則叫「子潤香」，精子叫「白潤香」，全部一齊醃製了叫「苦潤香」。鱈鱈是個古字，凡是用魚腸醃製的都能叫鱈鱈，多數是用鹽醃，也有用蜜糖醃的，不知道當今還有沒有人做？若有，專程走一趟去試也值得。

余英