







蔡瀾遊

text: 蔡瀾
REGULARS
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



香腸頌

拿掉歐洲所有的香腸，我相信一半人要餓死。

他們好像命中注定早中晚三餐都要吃香腸。到食物店去，旁的肉類可以不出售，牆上卻必是掛滿香腸。

這裡香腸的種類多得數不清，大大小小，圓圓長長；牛肉、豬肉、雞肉；新鮮的和發霉的；紅色、白色和黑色。

我們以為香腸主要的是以瘦肉加肥油製成的話，那是大錯特錯，肉也分背肉、腳肌和肚腩等等部分，連豬血也能灌成腸。

最妙的是頭肉香腸，它把豬的頭部，包括耳朵、舌頭切成碎片，壓學而成，有點像潮州人做的「豬頭粽」。

各種香腸都分等級：肉的哪一部分、所摻的肥肉倍數多或少，構成價錢昂貴或低微。單是剛才所提的頭肉香腸，上佳者切成薄片後入口即化，又能輕易地將耳部的軟骨咬碎成汁嚥下。便宜的，豬頭刮不乾淨，吃起來滿嘴是毛。

歐洲人對吃，大多數不求講究，也

許是懶惰吧。香腸橫切兩片，夾了長條硬麵包，再來一瓶啤酒，就生吞活剝入喉，這一點我以為自己永遠做不到，但是等到肚子餓，工作又繁忙時，便明白他們的心理。

當然不是每個歐洲人都是那麼簡陋。吃香腸，除了生吃，還可以烤熟，不然在油裡炸一炸，再來可與豆子一塊兒加番茄煮熟吃之。

用平底鼎，加橄欖油煎，是最普通的熱食方法。高手的師傅會用鏟子在香腸中間直切成兩半，外邊還連一層皮，雙面煎個半焦，吃起來又香又脆。

香腸別名可真多，但是最光榮的是吃到以地方為名者，如小指大小的叫維也納，長條的稱為法蘭克福。

講來講去，我還是喜歡中國臘腸，天氣一冷，在油飯上蒸兩條肉腸，一條潤腸，三大碗飯下肚，還不覺得飽。

極豪華的是在越南吃的，它以龍蝦加肥豬肉炮製，目前已很難吃得到。

唉，愈寫肚子愈餓，又去切兩半最普通的香腸充飢。✍

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《西班牙海外情之一》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。