

文／徐仲 食材玩味家

# 好吃的鵝肉料理 誰能說清楚、講明白？

繁複的細節可以堆砌出競爭力，  
複雜的思考流程可以創造出精緻料理。  
「治大國若烹小鮮」，  
精緻產業如何形成，  
千年前古人已明言。

通常來說，嗜鵝最佳的時節應該是在農曆過年前後的1-2個星期，那時鵝肉特別肥美，這和動物冬天會囤積脂肪的天性有關。反過來說，6-7月的鵝肉最消瘦，嚐起來沒什麼油脂。至於10月份呢，正巧處於最瘦及最肥的中間，我個人認為此時的鵝肉肥瘦相間，符合了現代人要求口感與健康並存的概念，這個季節最適合品嚐鵝肉。

不是我愛誇口，台灣的鵝肉料理真的很棒，從台南下營的醃茶鵝、嘉義的鹽水鵝等一路數到台北縣的金山去。在品味時，每每以汁多味美豐厚細膩圈點讚賞，或以口感乾柴老澀難堪評為地雷。一碗下水，切些鵝腸，帶皮嫩肉配上薑絲，妙處只能悠然心會，難以筆墨書之。

只不過，這幾年觀察餐飲的變化革新時，發現與鵝肉相關的餐飲店卻一直沒啥變化，雖然能維持古風亦是種流行，但內心中總覺得少了些什麼？直到有回帶著日本朋友悠遊數家鵝店，聽他興奮的請教「這款鵝肉料理的特別處在那？是品種關係或是燒煮的手法？是那個飼養專家養的？…」等等一連串問題，我本來還與老闆有一句沒



有獸醫駐場的全宏鵝鴨屠宰場

一句的，由用了數十種中藥、祖傳秘方、高溫封住精華等侃侃而談，但不知為何，越是回答越是心虛，我知道朋友要的回答是什麼，絕對不是宮廷御用配方或品質千裡挑一，這種誇大廣告化的說法。但，直到最後，包含了我及餐廳老闆，卻只能藉著一杯杯的啤酒逃避問題。小吃業無法成為「說清楚、講明白」的精緻文化產業嗎？

在思考這個問題前，請讓我先岔開話題。

若以知名度來看待鵝產業，代表者莫過於鵝肝 (Foie Gras)，雖然其灌養的方式及富含的油脂飽受批評。近年來因人工昂貴，鵝肝的養成已鮮少在法國境內，但其高貴珍饈的地位並沒有因此而降低，更不會因打上Made in China，鵝肝就不被認為是法國的極品代表。原因是什麼？因為那綿密的口感和獨特的風味？或是高昂的價錢與稀少的份量？還是有凱撒大帝或路易十六等名人加持？其實，我想問的是，既然一塊在營養學者眼中的病變鵝類肝臟可以躍上世界舞台，成為一個國家的文化代表，那一整隻鵝的料理呢？

我不認為要從中國歷史中找幾位名人為鵝肉料理加持會很難，更相信台灣的鵝肉料理人，對於如何烹煮最好的鵝肉，如何掌握火候大小、調味比例輕重等，都有一套獨自的看



美味鹹水鵝

法。但這樣，並無法成爲精緻產業。那問題點在那裡呢？

或許，跳出單一的鵝肉料理面，反而能看出些許端倪！

前陣子與一位中國網友聊到鵝肉的相關問題，他轉寄一段文章給我，大意是：「中國的鵝種十分豐富，如東北產蛋出名的籽鵝、西北新疆的伊犁鵝、廣東體大肉肥的獅頭鵝、四川的四川白鵝、湖南的



溱浦鵝、江浙的太湖鵝等約20多種。多各具特色和優勢，遺憾的是這些品種缺乏繁殖優良、生長快速等商業需求，所以無法帶動經濟成長，與國際競爭，因此擬大力推展剛配養出的新品種鵝，一種具備了好飼養、生長快速、肉質鮮美、纖維細密等各方面優點的鵝種，作爲日後鵝品產業發展主力。」

他有些遺憾說：「這麼多種鵝的料理法應都不同吧？只是，之後要嚐到它們的味道可能不容易了！」

是呀！據我所知，台灣有九成五以上的鵝都是易於繁殖的白羅曼鵝，剩下的是與白羅曼鵝交配過的中國鵝。然而，白羅曼鵝是種產於義大利的品種，我不禁想問，台灣原來就產這款鵝嗎？如果不是，那其他的鵝種咧？

最近禽流感的問題弄得人人皮皮挫，一家餐廳老闆告訴我：「我準備在新一季菜單拿掉所有禽肉，天知道他們用的飼料有沒有受感染？況且，聽說現在很多私宰場都很不衛生……」先不說老闆的常識正不正確，但我四周的確有些朋友，有口蹄疫新聞時不吃豬肉，有狂牛症新聞時不碰牛肉。起先我對於這種一竿子打翻的做法很不以爲然，總以自己所學予以勸導。直到有天，朋友當著我的面問某家知名鵝肉店：老闆，你們這裡的鵝肉這麼好吃，那裡養的？是不是自己殺的？

「我都從大市場批最肥美的啦！誰養的就不

知道啦，反正一定新鮮啦…」

或許，談這種和大環境有關的問題太不具體。好吧，那我們不談品種可塑造產業獨特性的問題，也不談飼養及屠體安全可順利進軍國際的利潤大餅。

讓咱們再跳回鵝肉料理層面吧。

有句話說：「上帝與魔鬼都隱藏在細節中。」我相信，許多料理人都能用10個步驟說明如何烹調一頓上好鵝肉。但是，如果今天將之分割爲100個步驟呢？又有幾個人能深入分析自己的料理呢？

比如：是否研究過各種料理法如醬鵝、風鵝、烤鵝、燻鵝、鹽水鵝等差異？有沒有試用過桃園新屋、雲林台西、四湖等不同地區鵝隻？是否有依據公母、季節、油脂等變化來調整理理手法？周邊配料的選擇原因？沾醬的釀造過程？蔥薑蒜的產地及生產者？自來水、山泉水或逆滲透水等對料理的影響等等。一個又一個的問號，「說清楚、講明白」後，除了能讓料理更具說服力，亦表現出獨有風格。我相信，繁複的細節可以堆砌出競爭力，複雜的思考流程可以創造出精緻料理。做好一頓美味，與經營企業甚至掌控國家的原理都差不多，「治大國若烹小鮮」，精緻產業如何形成，千年前古人已明言。

遺憾的是，目前，直到目前，我還沒見過那家鵝肉店，能「說清楚、講明白」。