

敗類名食 談臭味

文圖／翁雲霞

豆腐，是中國國菜。煮或不需火烹都可食，葷素皆適，吃了2千多年了。南宋時傳至日本，宋末再傳到韓國，清同治才被歐洲人接受，美國人可是到20世紀50年代才認識了豆腐的營養價值。至今，已是世人皆知的食品。



長毛豆腐



鰻豆腐花



很原始的豆腐



木耳臭鰻魚



炒蓮藕莖



樟茶鴨

7月，報紙卻報導豆製品吃多了可能有損老年人的記憶。英國一慈善機構找資助大學研究豆製品，大量攝取對記憶力功能會下降一些，但研究人員承認還得深入研究，才能確認。

吃了幾世幾代的豆腐，嘴巴卻放心得很。像在貴州吃的豆製品，到了安徽還是吃。同是大豆，口感又完全不同。在經過的小鎮，吃到沒被人手裝飾的當地菜。

徽州毛豆腐一上桌，未覺特別。經解釋後，再要了一盤未經烹調的毛豆腐，特殊的是表皮一層細毛，那是經過發酵，表面長出一層茸毛。

原因是豆腐發酵中蛋白質分解成多種氨基酸，經煎後，外皮色類似虎皮條紋，味特鮮醇爽口。見人人筷子頻夾，足見味誘人。毛豆腐的白毛越密越好，經過細菌發霉，產出抗菌素。微量具有殺菌力，放心食之。

此行，把我曾吃過的「臭」味菜一一填空補足。吃臭，台灣人的臭豆腐早已臭名遠播，和其他地方還是有些區別。先說吃過的除了上味，還包括了臭千張、臭冬瓜、臭鹹鴨蛋、臭豆腐乳、霉苋梗以及遼耀東老師念念不忘的臭鰻魚，則是安徽行方才識到的真味。

江南人嗜臭，許多食材都能醃出臭味。清朝時已有名人留下不少臭文字。怎麼個製法，家家有秘方。有人怕見不得人的製法，懼食；愛之者能使此味傳了下來。除豆腐乾我們在台灣隨地可食，以前臭冬瓜，在中華路的三友江浙館可以吃到。我在嘉興買過1瓶，那可是犧牲了衣服一包再包拎了回來。

蔬菜裡的萵苣、豇豆也可扔到臭壇子裡成醃菜，一般江浙人家中都有臭滷，冬筍的老根、芥菜擠下的汁放入罈子，幾天即能成臭滷。最特別的是萵菜根，吃時，像吸管般吸其梗中已成凍狀的蕊，一吸蕊肉入喉，配粥的妙品。

臭鰻魚是無意中吃到，參加旅遊會餐，滿桌的自助食品，望之無啥胃口，隨便拿起一塊不知是啥肉，一入口，緊實的口感勝過味道。越嚼味越濃，問何物？竟是一想探其味的臭鰻魚。

鰻魚鮮食味真的好，尤其活殺更是鮮甜，在安徽臭鰻魚也曾斷過貨。50年代，此魚從安徽蕪湖、安慶沿江運送各城。食堂以魚乾、豬肉同燒，魚吸了肉的油質，肉吸了魚的鮮味，格外可口。也在鰻魚趁鮮殺了醃2天即可，臭味有，但不如乾鰻魚耐吃。

附記：吃到蓮藕的細莖，台灣有嗎？另供往來高速路司機吃的川味樟茶鴨，台北只有西門町萬年大樓地下室有，現在也少了！令人懷念。



鮮香毛豆腐