

豬膽肝

鍾榮富

「豬膽肝」為少數的客家經典風味，鹹中帶甘，芳郁爽口，越嚼越醇厚，從入口伊始到嚥入腹中，香馥久存，散之不去，殆為數代人經之營之的傳統結晶，久已封入傳統，成為文化烙印了。昔時，豬肝稀珍貴重，僅逢年過節之餽贈送禮，方能見到膽肝。故客語有云「貴得像膽肝」，足見其價。

豬肝約略可分為三種，正常的豬肝，呈褐紅色，表面平滑光亮，頗富彈性，宜於煮湯。俗稱「粉肝」者，色略淡而帶粉紅，艷而鬆軟，特點是脂肪稍高，脆而不膩，小民多以滾水川燙，佐酒配話，堪能忘憂。若豬肝由於脂肪長期浸潤，呈纖維化，致使肝臟表面有枝條狀紋路，顏色偏暗，硬度高，則稱為「柴肝」(或「石肝」)矣。

製作膽肝，最好選正常的品類，行家以手觸摸，立可分辨，不易出錯。有人偏愛粉肝製品，蓋貪其滑嫩口感，味深而幽邈，歷久不衰，遠比正常豬肝的醇淨爽朗還要多層次。其實兩者製成的膽肝，外表、口味並無太大殊異，差別僅在於咀嚼時味蕾的刺激。知名品牌廠家大都採用新鮮的正常豬肝為主，粉肝產品則多出於訂製。然而豬肝早期價錢昂貴，中等之家只能以石肝醃製膽肝，遂成為普通客家子弟腦海中長期緬懷不忘的共通口味。

秋冬之際為膽肝製作的最佳時節。陽光柔和，秋風徐徐，雨水不多，兼以農穫之後，農家作息相對從容。豬肝購入後，用清水沖刷洗淨，挑筋去脈，再以針刺之，然後抹上鹽巴(粗細均可)，置入甕中，鎮以石塊重壓，旨在逼除肝中殘存積血。如此程序必須重複數次，直至殘血蕩然無存為止。其次放入秘方調配的醬汁中醃泡四、五天，再行取出，曝曬陽光底下，夜間置於通風處。曝曬期間，每日還需用酒瓶或麵棍擀過，務使豬肝表面平坦方整。曬約 50 天後，摸起來平如鏡，聞起來芳如釀，拍一拍若毫無水氣，則全然乾燥，

可收存甕中，多年不壞。

膽肝的口味取決於醬汁調理，各家秘方不一，均不輕易外洩，儼然獨門絕活，傳媳不傳女。心巧的饕客卻能從口味去辨識解析，不外乎米酒(後來改用高粱)、甘草、八角、蒜頭、醬油、五香、鹽巴，外加少許的硝粉，以助防腐。吃法因人而異，巧妙各有不同，膽肝蒸過後，片入少許蒜白，配飯、佐酒、單品，皆有蘊致。亦可入鍋炒蒜葉，滿室清芬，配飯尤其頰齒留香，幸福滿滿。