

看图说故事 / 人的口欲 鳗鱼的痛 厨师的承担

2006/06/25 15:08



杀鳗鱼的师傅说，抓鳗鱼，一定只能用3只手指头，这样才能抓牢。鳗鱼美味，但享用之前的许多血腥，都是厨师们帮我们承担了。（图 / 陈志东摄影）

文·摄影 / 陈志东

一家餐厅举办了一场鳗鱼现杀现烤美食秀，我问那一天最少要宰杀近300条鳗鱼的鱼师傅：「杀鳗鱼时，你可以感觉到鳗鱼的痛吗？」原本只是有点自言自语般的随口问，没想到这位鱼师傅没什么犹豫的就直接回答我：「当然可以！」

这位年轻的鱼师傅说，杀鳗鱼最重要的一个步骤，就是要一刀从鳗鱼头画到鳗鱼尾，将圆圆的鱼身剖开成为一整片适合烧烤的平

面，那一刀要画的很直很长，而鳗鱼通常会在这时候用力扭动，一条鳗鱼重量顶多300或500公克，但那挣扎力道之大，有时人都抓不住，「所以我知道，鳗鱼一定很痛。」

「当你感觉到鳗鱼痛时，你心里怎么想？」我问。

年轻的鱼师傅说：「我很生气！」气什么呢？「气它们为什么要挣扎，不让我顺利一刀画下去。它们愈挣扎就会愈痛，但你又不能罢手不杀。」

我静静想着鱼师傅这段话，觉得有无限的感慨。

鳗鱼怎么杀？

因为美食讲求新鲜，所以鳗鱼一定要现杀现烤才足以吸引老饕。鳗鱼是这样杀的！首先要将活蹦乱跳的鳗鱼抓来丢到冰水桶中。鱼师傅说，最早期的厨师是将鳗鱼敲昏，但这样太过血腥，因此现代都是丢到冰水桶中。丢进冰水桶中的鳗鱼，原本的活蹦乱跳不过1、2分钟后就会安静下来，变得十分缓慢，这时，厨师才有办法将滑溜溜的鳗鱼抓牢。

要抓鳗鱼一定要用3指，如果5根手指都用，鳗鱼反而容易挣脱。鳗鱼抓稳后，接着就要用刀在脖子处画一刀放血，然后用尖钉固定鳗鱼头，再用鳗鱼刀剖开鱼身，将身体里的脊椎长刺割掉，接着去尾、去掉多余部分，这时圆圆的鳗鱼就会变成了长方块，完工！

变成长方块的鳗鱼肉，还是「活肉」。鱼师傅说，这时已经割下的鳗鱼头还在动，没有头的鱼身体也还会动，如果放着不理，生命力强的最多可以支撑 6 小时，6 小时内都会动。

鱼师傅一边说，一边把鱼身交给厨师现场烧烤，烧烤炉就在还会动的鳗鱼头边，厨师于是就在鳗鱼头的视线中，现场烤起它的肉，割取它的肝，一边熟练的动着，一边说：「那这个头呢，我们就会拿去熬成鳗鱼烤酱。」

↓ 图：会动的新鲜鳗鱼头，眼睁睁看着自己的肉被烤。



到底谁残忍？

我一边看着还在动的鳗鱼头，一边闻着它在火炉上的身体散发出的香味，那是一种说不出的矛盾。而会动的鳗鱼头，看着自己的身体在一旁被烤，又是什么感觉？

我看着手上沾满鳗鱼鲜血的鱼师傅，突然一阵感伤。这位鱼师傅是个有感觉的人，他可以感觉到鳗鱼的痛，但因为工作，他依旧天天要杀近 300 条鳗鱼，承受 300 次的不舒服，如果说宰杀鳗鱼是血腥的、是不舒服的，是我们不想看的，那意思就是，所有的不舒服与血腥，都由这位鱼师傅来帮我们承担了，我们只是心虚的眼不见为净、假装高尚的享用着美味鳗鱼饭。

我想起「女农讨山志」这本书，在书中阿宝说，她是素食主义者，也坚持应该要有机才能保护土地，然而，当那天她坚持不用农药，因此必须要亲手抓起一只只农地害虫，但又不能将这些虫放生以免危害另一区域的自然生态，于是，她只好将虫一只只丢进水中溺毙。随着愈来愈有经验，觉得溺毙反而是缓慢的凌迟，因此她开始狠下心来将虫当场击毙，或用剪刀将虫一刀剪死，每剪一下，心就如电击般一阵抽

搗，只是，一天下来往往都有上百只虫。

在书中，阿宝说：「我已经是个农夫，除虫是农夫的天职...然而要在这个职场上敬业，生命的冲突就无以回避。...才发现过去修得轻松愉快，原来是一种无意的狡猾，该做的难做的功课都由别人做了。」

「女农讨山志」是一本很好的书，可以让人有很多思考。

即便是素食者，今天高雅的吃着蔬菜说自己不杀生，但实际上，蔬菜要长得出来，过程中又必须毁损多少昆虫的性命，这些工作是农夫或农药帮忙做了！我不是素食主义者，但今天之所以可以开心吃着美味鳗鱼饭，是因为我不用自己去抓鱼、杀鱼，该做的、难做的，对鱼的残忍与无情，都由这些鱼师傅与厨师用他们沾满血腥的双手帮我做了。

↓ 图：厨师在还会动的鳗鱼头上方，处理着它的肝。



<http://www.etioday.com>

如果今天人的口欲不能除、如果今天残忍与无情是维持生命的必须，或许我们真的只能多感谢这些为我们牺牲生命的动植物，多感谢厨师与渔夫，是他们用双手真实握着鳗鱼的痛，帮我们承担了所有美食背后的血腥与不舒服。