

令人驚愕的川菜——夫妻肺片

· 編輯部 ·

「夫妻肺片」的菜名聽來很令人驚悚，其實只是源自於四川成都的川菜，以牛肉為主料，配以肺、心、舌等製作而成的料理，是成都地區人人皆知的一款風味名菜。

這道菜之緣由可以回溯到清朝末年，據說在成都的回民聚落區裡有許多挑擔、提籃叫賣涼拌肺片的小販，這些小販以成本低廉的牛雜碎邊角料，經精緻加工滷煮之後切成薄片，佐以醬油、紅油、辣椒、花椒麵、芝麻麵等拌食，風味別緻，又價廉物美，因此很受黃包車夫、腳夫和貧困學生們的歡迎。

至於「夫妻肺片」這個恐怖名詞是怎麼來的，其實說開來也沒什麼。話說 1930 年代，四川成都有一對夫婦，丈夫叫郭朝華，太太叫張田政，夫妻倆因為生活困苦就擺起小攤子，販賣涼拌牛雜。由於食材都採用廉價的牛雜邊角等廢料，因此食材成本特別低廉，加上夫妻倆的精巧廚藝，做出了美味的地方小吃。因為他們製作的涼拌肺片精緻講究，顏色呈金紅發亮，加上麻辣鮮香，因此色香味俱全，被稱為「燴片」或「廢片」。

他們夫妻倆擺攤子，一位調理，一位叫賣，各司其職，每天辛勤工作，也樂在其中。某日，有位客商路過，趁著歇腳休息的時候，品嚐了郭氏夫妻製作的滷肺片，讚歎不已。後來這位客商就送給他們一塊金字牌匾，因「廢」字不雅，又看到他們夫妻倆在街頭叫賣時夫唱妻隨，形影不離，因此就將這種涼拌牛雜稱為「夫妻廢片」。所謂廢片，因其原料是廢棄的牛心、肝、肚、舌、牛筋、牛肺、頭皮及



牛肉邊角餘料所組成。由於生意興隆，夫妻二人便開店營業。兩人胼手胝足，辛勤的工作，因此當地人就將之稱為「夫妻肺片」。從此這道小吃就名聞巴蜀，甚至全國。他們為了因應顧客的口味和要求，夫妻兩人在用料和製作方法上不斷的尋求改進，並逐漸加上了牛肉、羊雜等新食材，由於價格便宜、味道好，頗受市民歡迎。

在 1949 年大遷徙的時候，這道料理也隨著傳到了台灣，最初只是一般的火鍋料理，後來在時間的推移之下，由於社會安定，人們的生活也逐漸富裕，加上各種食材種類豐富，因此這道料理的品質也跟著上升，內容也更多元。後來出現的麻辣火鍋，風味特殊，鍋內最重要的菜色有長時間浸泡鍋底的鴨血豆腐，而主菜內容更為豐富，有蜂巢肚、毛肚、大腸頭等材料。直到 1980 年代，很多火鍋餐廳所開發的鴛鴦鍋、總匯火鍋等各式不同風味的火鍋料理陸續應運而生。此時台灣的業者又仿效夫妻肺片，而發展出以肺片做為主菜的「夫妻肺片麻辣火鍋」，深受歡迎。

台灣除了在地的閩南料理之外，也集合了中國大江南北的地方菜餚，這就是台灣特有的多元性的美食文化。