飲和食德吃魚頭

JPG
https://drive.google.com/file/d/10hY1Hz9P-LF8HPKar83unXnpnnnIVi3O/view?usp=sharing

TIFF
https://drive.google.com/file/d/11Uf7USaaFXH8NgU2RACMxklu-Vk_eKFG/view?usp=sharing

PSD
https://drive.google.com/file/d/1FJ3UZhC8rGLfy5D-7hvf5aEqtihVMzce/view?usp=sharing

有則笑話，頭家給長工的伙食都是殘羹剩飯，從沒一筷子整齊的菜肴。一日，頭家生日要辦壽宴，遣長工去市場買條大鮮魚，長工買魚回來切成三段，他把魚身給吃個淋漓痛快，留下魚頭和魚尾繳了上去。

頭家勃然大怒，質問魚身哪裡去了，長工回說早給扔了！

「公蝦小？怎麼會扔了？」

「我來您家幹活這麼多年來，從沒見過一回魚身子，想來這魚只有魚頭和魚尾才能吃吧？」其實命苦不要怪政府，長工只有魚頭、魚尾吃不稀奇，馬來西亞和新加坡有道近乎National dish（國家級料理）的咖哩魚頭，聽說是英國統治馬來半島時，隨著將印度苦力引進捕魚事業而形成的食物，因為英人不食魚頭，便將頭剁去，印度苦力覺得可惜，帶回用家鄉的咖哩來烹調，竟因此大受歡迎，食時不要用筷子或刀叉，必得淨手後抓來啃才帶勁。

啃魚頭，台語的發音是tshńg魚頭，教育部字典漢字寫成「吮」，用嘴巴吸取、剔除之意。

許多台南人愛tshńg魚頭，一盤魚頭或煮或滷，通常三個一盤，這是一種特異功能，只見在口舌之間一番攪動，然後從上下兩唇隙縫裡吐出一根根魚刺來，竟成一座小山！

有些人怕吃虱目魚，因為刺多容易被「鯁」到，但看人tshńg魚頭，更是膽顫心驚！後來我求得高人指導，知其有不立文字、教外別傳的秘訣：

其一為先食魚眼，自然以舌尖輕輕吸吮，方能盡嚐其味。

其二為取其兩鰓，在唇齒間上下沾舔，汲其汁液，如此據稱滋味甚美。

其三為接吻，即食魚唇。

其四為食魚頭背上的細肉。

其五才是將魚頭骨裡佈滿的碎肉一一挑出，吃乾抹淨。

「飲和食德」是句古訓，簡單說飲要和諧、食要道德。在台南，一尾虱目魚可以從頭吃到尾、從外吃到裡，魚鱗還可以做面膜；在嘉義，一隻火雞亦復如是，最後雞毛可以做撣子，還能製羽絨衣。食材如此透徹應用，是一種珍惜也是一種美德，所以這也稱得上「飲和食德」了！

拍得影片分享：
清潔溜溜吃虱目魚頭而不被鯁到的秘技大公開！
https://youtu.be/-CN82XtuUME

參考：
怎樣完美的煮虱目魚頭秘技大公開
https://youtu.be/aVmj1u2nYPo