



比起中国还在纠结要不要吃狗肉，在饮食这事上，日本人遭遇的问题更大。

缘故，吃完没有太大的记忆点，也不会想吃第二遍。

由于鲸是哺乳动物，肉质更与陆地上的哺乳动物类似，相比牛肉和猪肉来说，没什么特色。而且听说大部分鲸肉都有一股骚臭味，所以日本人捕杀的大多是小须鲸，属这种鲸的肉臭味最淡。缘何日本敢

冒天下之大韪坚持捕杀鲸，或许并不是单纯想吃，也是习俗使然。

国宝也能吃

关于“吃”这件事上，当事人觉得是理所当然；外人看来，很可

能匪夷所思。

在澳大利亚，袋鼠的地位跟咱们中国的熊猫差不多。虽然是国宝，袋鼠却是可以吃的。因为袋鼠的繁殖能力很强而且在澳基本没有天敌，导致袋鼠泛滥成灾，尤其是灰大袋鼠数量极其惊人，已超过澳的人口，严重影响了当地人的生活和生态环境，所以在澳吃袋鼠肉是合法的。目前，全球有60多个国家进口袋鼠肉，主要进口国在欧洲。

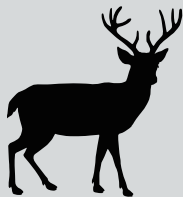
袋鼠肉有着丰富的高质量蛋白，低脂肪（不到2%），低饱和脂肪酸，并含有对心脏有利的多元不饱和脂肪酸（omega-3），另外袋鼠肉富含铁、锌、维生素B₆和维生素B₁₂。全身最好吃的地方应该是腿部与臀部衔接处的肉。

袋鼠肉的烹饪方法有很多种，最多的还是煎、烤，但因其脂肪含量很少，对火候的要求很高；在口感上，袋鼠肉与纤维粗一点的牛肉相似，但更容易咀嚼，肉质又比鸡肉来的韧硬。很多人不喜欢袋鼠肉，是因为其膻味很重。

比起袋鼠（Kangaroo），很多挑食的肉食客，包括笔者在内都喜欢精细质感、柔软的小袋鼠肉（Wallaby）——它极易与羊肉混淆，但口感更像本土的小牛肉。煎小袋鼠肉，搭配微微烧焦的绿芦笋，以及野生蓝莓点缀，无论是味觉，还是视觉上，都是一种享受。

而澳大利亚国鸟鸸鹋也没有逃脱被吃的命运。不过笔者在澳大利亚时并没有吃到。据说，鸸鹋的肉是纯天然无污染，低热量、低脂肪、高蛋白、高铁、高钙、高锌、高硒的“三低五高”的特点。想想味道不会差到哪里去。📖

异国肉食



鹿肉

在英国，鹿肉成为了很多消费者的新宠。鹿肉之所以在英国这么流行，是因为消费者认为比起鸡肉、猪肉等等常见肉类，它是一种更健康的肉。其脂肪比瘦鸡胸肉要少，而且铁的含量要比其它红肉要高。英国人吃的鹿肉里三分之二来自苏格兰，其它来自新西兰、波兰、西班牙等国家。

除了英国以外，不少西方国家的人也喜欢吃鹿肉。新西兰作为鹿肉的出口大国，从其相关数据来看，排名前三的分别是：德国、美国和比荷卢经济联盟（比利时、荷兰和卢森堡）。

鳄鱼肉

虽然鳄鱼皮制作的包包、皮鞋等用品都是价值不菲，但鳄鱼肉在当地其实价格倒算不上多么昂贵。在澳大利亚人的生活中，鳄鱼肉也是经常出现在餐桌上的一种食物，据吃过的朋友描述，鳄鱼肉的味道还是非常不错的，肉质鲜嫩又多汁吃起来口感有些像老母鸡，又有些像鱼肉。

而且，鳄鱼肉中蛋白质含量也是比较高的，除了含有人体所必需氨基酸外，还含有对人体有很高营养价值的高级不饱和脂肪酸以及多种微量元素；既有水生动物的鲜美，又有陆地动物的野香；同时还对风湿、糖尿病有较好的治疗效果。



熊肉



在俄罗斯，熊肉一不小心就上了餐桌。烤熊肉很骚，野生动物都有很浓的腥膻之气，未成年的熊肉比较松，据说成年以后很硬。说实话，熊肉挺考验烹饪水平的。可能只有战斗民族才能喝着伏特加吃着熊肉跳着舞唱着歌。