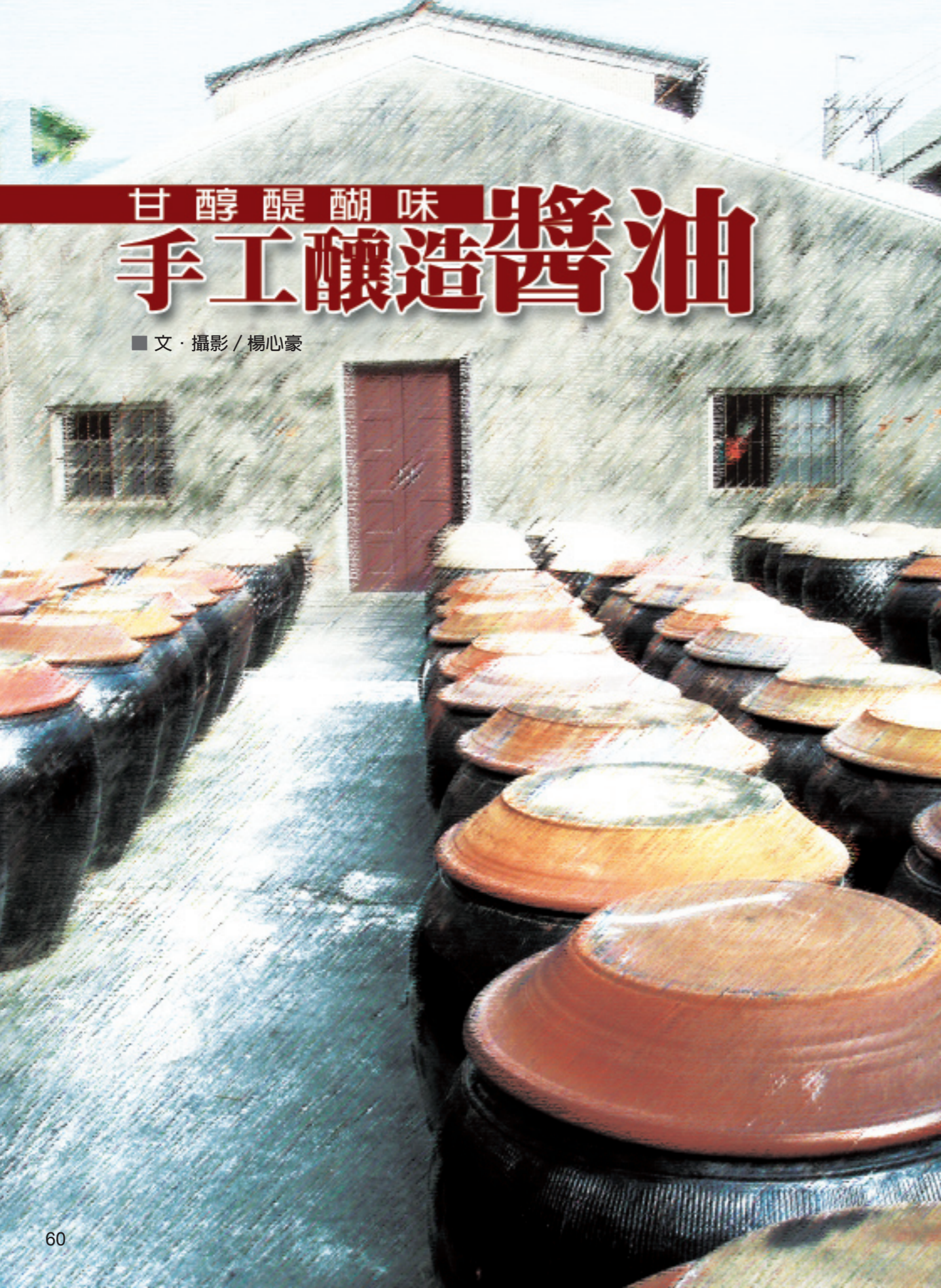


甘醇 醞 酣 味 手工釀造醬油

■ 文·攝影 / 楊心豪



濁不見底的濁水溪，是台灣最長的河流，日以繼夜地從佐久間鞍部奔騰而下，推動了水力發電的機組，挾帶著中央山脈的砂土，在台灣中部的沿海地區堆積出肥沃的沖積扇平原。這流水雖濁，然而，取一瓢濁水耐心等待，待那水中的粒狀物們不敵地心引力的召喚，清澈透明的河水躍入眼簾。隱藏在濁水外表下的水質清澈，由河水孕育出來的濁水米，更是粒粒晶瑩剔透，成為了日本天皇的御用米。

在這沖積平原上，有一個原是巴布薩（Babuzak）族Sailei部落定居的小地方，漳人稱之為西螺，荷蘭人則以Soeran命名之。由於它鄰近濁水溪，水質好、氣候佳、日照足，再加上地下水水質清冽、硬度適中、含鐵量低，在這個美好的環境中，形成了獨特的米食文化，以及國內、外知名的醬油釀造技術。

台灣醬油演變史

明鄭時期：台灣醬油的濫觴可追溯至明鄭時期。永曆15年時，鄭成功據守台灣，隨之搬遷來台的軍人及百姓帶來的文化衝擊，也帶來醬油釀造的技術。由於醬油是中華美食中不可或缺的調味，因而在家自釀自用或以製售醬油為業的情況相當普遍，這使得醬油的釀造技術廣為流傳，也代代相傳。當時的釀法為將黑豆煮熟後



▲ 觀光工廠是由舊廠房所改建

長成麴菌，加入食鹽後在甕中發酵，便能得到「越陳越香」的黑豆蔭油；而這個釀造的方法，便是目前醬油業奉為圭臬的「古法」。

日據時期：甲午戰爭後滿清政府與日本政府簽定了割地賠款的馬關條約，台灣進入了日治時期。在日本政府的統治下，醬油業仍維持著「後院即釀造廠」的家庭生產方式，直到太平洋戰爭爆發後，日本人為了控管物資，遂規定須先成立官股49%的株式會社後，才能釀造醬油。此時醬油的釀造才由家庭走入產業，而以黃豆、小麥生產醬油（又稱日式醬油）的方

◀ 晒缸場，排列整齊的陶甕是壯觀

式也是在這個時候引進台灣。

台灣光復：台灣光復後，因應日人規定而成立的株式會社們紛紛解散，部份回歸為家庭式的醬園，繼續依古法釀造醬油，另一部分則改而成立具有規模的豆麥醬油廠。

其後國民政府撥遷來台，西螺醬油以地方特產的姿態打響了知名度，也成功地讓西螺和醬油做了連結。當時的西螺，除了西瓜、稻米，就屬醬油最為有名了，全盛時期西螺的醬油業將近20家，呈現一種百家爭鳴的熱鬧景象。直至今日，雖然醬油廠僅剩10家左右，但講到了西螺，人們仍會在第一時間想起醬油，便是當年所打下來的江山。

目前西螺醬油的知名品牌有丸莊、瑞春、大同、華泰等，在各家獨門的釀造技術下，各自擁有相當的「粉絲」。走在西螺的街上，三、五步便可看到販售醬油的商店，或高或低的招牌，在古老的街道上，形成了有趣的畫面。

遵循古法的釀造過程

醬油是由皇帝御用的調味「醬」演變而來。3,000多年前的周朝，御廚用鮮肉醃製成醬油供皇帝調味使用，由於它的風味鮮美，醃製方法漸漸流傳到民間。不過鮮肉製醬油的價格太高，非一般老百姓可



▲ 長滿麴的黑豆

以享用，因此並不普遍。其後，齋戒的僧侶們以大豆釀成味道與鮮肉醬油不分軒輊的「素醬油」，價格平實又不失美味，釀造醬油才隨著佛教的傳播，擴散到日本、韓國、東南亞一代，成為華人地區重要的調味品之一。

醬油的製造分為11個步驟，遵照古法釀造的醬油，得經過半年以上的時間才能熟成，可說是滴滴珍貴！

- 一、浸泡蒸煮：以黑豆、黃豆或是小麥等原料，浸泡在水中蒸煮熟透，以利後續的製麴步驟。由於古法採用的原料為黑豆，因此後續以黑豆來進行說明。
- 二、冷卻：將煮熟的黑豆放涼，才不會把下個步驟中加入的種麴給煮熟了。
- 三、製麴：早期的製麴方式是讓黑豆自然發霉，但由於空氣中也有一些雜菌會附著在黑豆上，影響黑豆的品質，故



▲ 仍有雜質的黑豆蔭油半成品

現在都是採用添加種麴的方式來製麴。將種麴加入冷卻的黑豆中攪拌。這個步驟的種麴品種是各廠的「獨門秘方」，不同的麴會發酵出不同的成品，因此種麴的純度相當重要。

- 四、培麴：將黑豆製於竹篩上，等候7天，讓麴長滿黑豆。由於培麴的過程中會產生熱能，而最適合麴生長的溫度為25-30度，因而氣候條件對醬油的製造相當重要。為了讓黑豆在最適合的溫度下長麴，夏天要讓黑豆吹風，冬天則要蓋「棉被」，照顧黑豆就像照顧小孩一樣，一不小心，就會影響到黑豆的品質。

- 五、洗麴：長好麴的黑豆像是穿上了白色的毛衣，若長得不好，就會有黏稠的汁液，得用人工挑出去棄。其後，要幫黑豆「脫衣服」，將黑豆上已經老化的麴用力搓掉，恢復黑豆的「本來



▲ 過濾雜質的濾頭

顏色」。

- 六、加鹽入缸：將黑豆放入特製的陶甕中，再拌鹽入甕。傳統製醬油的過程多使用陶甕，這是因為陶甕有著不滲水又恆溫的特性，這對麴菌的發酵相當重要。
- 七、鹽封180日：繼續放入鹽巴直至看不到黑豆，蓋上特製的陶蓋後，在陽光下曝曬180天，讓黑豆充份發酵。從拌鹽入甕到鹽封的過程又叫做「蔭」，因此，以這個古法所釀製的醬油，又稱為「蔭油」。
- 八、開封除鹽：打開陶甕、除去鹽巴。
- 九、壓榨：在進行壓榨的動作之前會先抽出甕中部份的醬油原汁，再將它與之後黑豆壓榨的醬汁混合，就成了醬油的半成品。此時的醬油鹽味較重，口感較為「死鹹」，不適合直接拿來烹調使用。

十、過濾：在濾頭上蓋上棉布，將所得的醬汁倒入濾頭，用這樣的方法來去除醬汁中的雜質。

十一、蒸煮調味：將過濾後的醬汁再次蒸煮，蒸煮的過程則加入微量的糖來調和醬油的鹹味、引出黑豆的甘味，並依照不同的產品加入配料，如加入糯米漿製醬油膏，或是加入鹽水製成純度較低、較便宜的產品。

在整個製作過程中，最讓人印象深刻的莫過於「洗麴」這個步驟了。由於麴的氣味並不好，洗麴時難聞的臭味，讓人不禁退避三舍。有點難以想像這臭味在半年後竟會變成令人垂涎的香氣，或許這就是黑豆的「浴火重生」吧？還是那一句老生常談：越是險惡的暗礁，越能激起美麗的浪花。

天然的尚好—選一瓶好醬油

走進超市，架上琳瑯滿目的醬油讓人眼花撩亂：「醬油」、「蔭油」、「醬油清」、「醬油膏」。除了名稱多樣之外，價格從數10元到數百元不等，這些產品之間到底有什麼差別呢？為什麼價格差異這麼大呢？仔細閱讀瓶身的文字說明，才發現，這些產品不只價格差異大，連製造過程也完全不相同呢！

▼ 馬英九總統製作的醬油



▲ 有了醬油的提味，更增添美食的風味

黑豆蔭油：以黑豆為原料，純手工釀造的稱為「黑豆蔭油」，部份廠商則寫為「純釀醬油」。黑豆蔭油的釀造時間約為6個月，由於製作過程為以麴菌天然發酵，故能保留較多的營養成份，味道也較為甘醇、聞得到黑豆的香味。目前西螺醬油的三大品牌為丸莊醬油、瑞春醬油及大同醬油，其中丸莊醬油是唯一外銷國外的廠商，還獲得了日本「誠實商品」的榮譽，故較有知名度；瑞春醬油受到較多西螺人的青睞，有著固定的客源；大同醬油則已成為公營事業，全台皆有其銷售通路。

純釀黃豆醬油：又稱為日式醬油，以黃豆及小麥為原料、天然發酵的方式製作而成，故能保留較多的養份及風味。純釀黃豆醬油的製作過程為將黃豆蒸煮後，加入小麥於麴床上，經過3天的培菌後製成「醬油麴」，拌鹽後加入大型密閉容器中（如鐵桶）發酵，釀造時間約為6個月，其與黑豆蔭油除了原料不同外，主要差別在於培麴過程的差異，以及發酵原理的不同。

化學醬油：又稱為速釀醬油，一般架上較為便宜的醬油多屬此類商品。化學醬油的製作過程為將鹽酸添加入黃豆中，使黃豆中的蛋白質其分解為胺基酸，並在成品中調入醬色及人工甘味劑，以增加成品的味道。化學醬油的製作過程僅需3天，

故可以機械生產線的方式大量製作、低價販售。由於化學醬油的製作是以鹽酸來分解蛋白質，對營養成份的破壞較大，故醬油的養份較低、風味較嗆。這一類的醬油多以大量的廣告行銷來增加知名度與曝光率，由於價格較低，故有相當的市場佔有率。

混合醬油：這是將化學醬油與純釀黃豆醬油混合而成的醬油，目的在提升醬油的風味。但由於純度較低，故風味不及真正的純釀黃豆醬油。

「醬油清」與「醬油膏」：「醬油清」就是我們平時所稱的醬油，一般用於烹飪及鹽漬使用，主要的功能在於調味與提味，而醬油膏則是在醬油中添加芶芡的成份，如糯米粉、太白粉、麵粉等，以增加醬油的黏稠度而成為醬油膏。醬油膏一般用於製作沾醬使用，較少用於烹飪使



▲ 100%純釀造的八角標誌

用。有人認為醬油膏比醬油不健康，其實這得看它是用什麼原料來勾芡，以糯米粉製造的醬油膏，並不會增加身體的負擔。

除了從品名及原料組成來分辨醬油的種類，瓶身上的八角標誌，則是另一個可以簡單分辨手中的醬油到底是人工釀造，亦或是化學製造的。這個「100%純釀造」的標誌是由台灣釀造公會所核發，只有真正手工釀造的醬油，才可以在瓶身放上這個八角標誌。這個八角標誌不僅是品質的保證，也是一種消費者保護—有了它，就不怕買到假貨啦！

老店新風貌

雖然遵循古法釀製的醬油有著營養豐富、風味佳、越燉越香等優點，但它釀造的成本較高，與化學醬油併列在架上時，極易被低價的行銷策略給擊敗。然而，若增加行銷、增加廣告，又會提高醬油的售價，與消費者的期待漸行漸遠，遲早會被市場給淘汰的。

為了在飽和的市場中找到新的出路，將醬油重新包裝定位，以禮品化、高級化的方式，讓醬油走出廚房、走入廳堂，成為一種時尚的伴手禮。精緻的禮盒包裝，吸引了年輕族群的眼光，而多樣化的價格區間，也讓更多預算不充足的消費者，可以先購買較低純度的黑豆蔭油進行體驗。



▲ 醬油觀光工廠

這個行銷的方式，讓醬油不僅是一種隱藏在廚房中、菜餚中的調味料或增色劑，還是一種樂活、慢活生活的表徵。

除此之外，醬油觀光工廠更將其老廠房重新修繕，轉型成為黑豆蔭油釀造的觀光工廠。藉由位於西螺老街的人潮優勢，加上與旅行業異業結盟的策略，在觀光參訪的過程中，以解說的方式傳遞純手工釀造醬油的價值與特色，進而吸引更多的消費者購買這個營養高、風味好的產品。雖然這個觀光工廠的面積並不大，也沒有太多的DIY課程可以參加，但在解說中行銷健康與堅持，亦獲得了相當多遊客的認同。瞧！每個走出醬油觀光工廠的遊客，手中都拎著一袋商品呢！在觀光中堅持傳統、結合行銷，醬油業的創意，讓美味有

更多的出口得以傳承下去。

豆豉製作DIY

醬油觀光工廠僅提供豆豉製作DIY的課程，這是由於醬油的製作過程較為繁複，鹽封後仍無法直接食用，但豆豉在熟成後便可開封食用的關係。由於這個課程的原料是已培麴7天後的黑豆麴，故得先預約才能製作。

豆豉製作過程包含了以下7個步驟：洗麴（將黑豆表面老化的麴洗淨）、浸泡（讓豆吸收足夠的水份）、瀝乾（瀝乾多餘的水份）、加入食鹽（將黑豆靜置3小時後加入食鹽）、拌勻（將黑豆與鹽巴攪拌均勻）、入甕（將黑豆置入甕中，上層鹽封）、熟成（5-6個月後得到發酵熟成的豆豉）。

豆豉製作過程與醬油相似，最大的不同在於醬油是要將醬汁由黑豆中萃取出來，而豆豉則是要將醬汁的美味封在黑豆中，故在陶甕中發酵熟成後即可食用，不需要後續的壓榨、過濾、蒸煮調味等動作。經過6個月的後才能得到熟成的豆豉，這個DIY成品真是得來不易啊！而藉由這個DIY的製作，更能體會到手工釀造醬油的珍貴。

橫跨濁水溪的紅橋，在藍天白雲的映襯下，更顯得醒目而別具風味。一甕又一甕的「液體的黑金」，傳承了歷史的香味，還有對母親手藝的思念—恰似濁水溪的流水，綿綿而不絕。

或許我們帶不走西螺的陽光和水，但我們可以帶走那一份堅持和美味。🌍



▲ 豆豉製作DIY的場地



▲ 一甕甕DIY的作品，等待熟成