

醃

彭欽清

自大陸遷徙來臺的客家人開墾初期，咬薑啜醋，罕得有魚有肉可食，忙著開墾之餘，在山中獵捕野獸，或利用各種方法在溪中撈捕魚蝦，以獲得蛋白質。所捕獲的山珍河味，若一時無法食完，便設法貯藏起來，有的滷成乾，有的作成脯，其中比較特殊的是依古法炮製做成的山豬醃及石貼醃。石貼醃是用溪裡俗稱石貼仔的一種小魚用鹽滷風乾兩三次後，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內。此生石貼魚經發酵後，視時間之長短變化不一，時間短，尚存肉形，食用時仍稍有咬勁；時間長，魚肉及骨皆爛如泥，與參入之梁麴酒等混成類似醬，即為醃汁，至今桃園新屋客家人仍稱之為鹹醃汁。山豬醃做法相同，將生山豬肉切小薄片用鹽滷風乾兩三次，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內。兩者佐薑及九層塔吃，氣味特殊，嗜吃者認為是人間美味，有人卻認為其臭難聞。

醃製食品源遠流長，而且影響深遠。依《周禮·天官·冢宰》及東漢鄭玄的《周禮注》記載，天子有醃人 60 餘人，專門製造王室佐餐專用的蘸醬，一道菜配一種蘸醬。另鄭玄的注說：作醃及醬者，必先膊乾其肉，乃後莖之，雜以梁麴及鹽，漬以美酒，塗置瓶中百日則成矣。鄭司農云：麩醬，麩骨干髓醃。或曰麩醬，醬也。有骨為醬，無骨為醃。

醃，這項三千多年中國中原地區的食品，隨著人民的遷徙，逐漸傳入南方的吳、閩、粵等地區，同時隨著食品加工技術的進步及環境的改變，有些地區醃的主料、配料及加工法亦有所改變。南方地區湖川多近海洋，魚產豐富，醃的主料多用魚蝦類，而「醃」字也演變成「腩」、「鮭」。因此醃汁逐漸成為醃魚汁的專有名詞。後又因戰亂、飢荒、人口過剩等因素，大量華人移入東南亞，醃魚汁廣受當地人士歡迎，製作技術亦在此地區大加發揚。當以英、荷

為主的西方勢力擴及亞洲時，將醃魚汁帶回歐洲並加入當地配料，kechap 也變成 ketchup。Ketchup 傳入美洲後，加入當地原產的番茄，而有 tomato ketchup 的番茄醬，最後，連 tomato 都省去，ketchup 就是番茄醬。

近幾十年，美式速食如漢堡、熱狗等在臺灣到處可見，番茄醬是該類食物不可或缺的配料。從西方遇到東方時的 kechap（醃汁）到東方遇到西方時的 ketchup（番茄醬），繞了地球一圈，鄉音稍改，但人物皆非，ketchup 中早已盡失醃魚汁味。幸好，在臺灣還有人仍保有製醃技術，用三千年前的方法本地的物產製作出各種醃類食品。

苗栗縣內山地區開發較晚，早期三灣、南庄、獅潭、大湖、泰安等鄉，河水清澈，林木茂密，墾民就地取材製作的石貼醃及山豬醃，曾盛行一時。可惜，由於人們不重視環保，加之過度開發，河川污染嚴重，林木遭大量砍伐，河中幾無可食魚類，山中亦一度鮮見山豬，加以飲食習慣改變，一度盛行於苗栗內山地區的石貼醃及山豬醃，已甚少見，許多後生人甚至不知有此類食物。可喜的是，近幾年民間護河保林運動頗具成效。倘能持之以恆，假以時日，必當可回復早年河清魚成群，林茂獸遍野的景象。屆時，若能依古法製作石貼醃及山豬醃，讓已習慣食用漢堡、ketchup 的後生人，品嚐原汁原味的 kechap，也算是飲食文化復興。