

你會吃辣子嗎？

文圖／曾文田

辣椒，是中國菜重要的調味料之一。喜歡吃辣的人，三餐幾乎不離辣味，尤其是四川、湖南、湖北、江西諸省的人，皆酷愛此物。

辣椒屬茄科1~2年生草本，原產於中南美洲，品種極複雜。採收下來的紅椒，除供調味之外，最重要的是加工製成辣椒粉、辣椒油、辣椒醬、辣豆瓣醬等食品。

據一家辣椒醬的製作業者表示，他們從產地直接收購回來的辣椒，先是散置在水泥埕上曝曬，約至八分乾時，即收集起來，經洗淨再予打碎，而後裝入水缸中存放，經過3個月之後，即可取出裝成小瓶，供應市場。

另外，還有一種燒作回鍋肉或豆瓣魚所需的辣豆瓣醬，其製作方法，是把打碎的辣椒醬與豆瓣醬，分別各曬3個月，然後取出混合攪拌即成，經分裝小瓶，上面加少許白麻油，就是一道美味的調味佐料了。

在高雄縣岡山镇，有一家聞名海內外的明德牌辣椒醬、辣豆瓣醬，由於風味獨特一辣而美，不但深受大陸來台“嗜辣老將”所喜愛，更吸引許多本省籍原來不嗜辣的年輕一輩也加入了“辣”字行列。

原籍河南的劉明德夫婦從民國38年間開始製作辣豆瓣醬，第一批成品製成後，用陶罐盛裝，由劉明德肩挑販賣之外，並經由其他管道運銷至高雄、台南、台中、新竹等地出售，各地反應良好，銷路極暢，尤其在軍中，由於嗜辣的外省人極多，因此更受歡迎，從此打響



湖南人每餐必備辣椒



辣椒是花蓮壽豐地區特產之一



省產辣椒多零星栽培
(攝於宜蘭)

了“劉明德辣豆瓣醬”的名號。

劉明德辣豆瓣醬所以能成名，大概有幾個因素：①在醬中加入了蠶豆瓣，味道鮮美，而當時一般的醬類，製作時只採用黃豆。②豆瓣醬在燒煮及發酵後，要在陽光下曝曬8個月，並不是煮熟的。③辣椒醬從辣椒原料磨成醬及加塩後，也經8個月的陽光曝曬而成。④辣豆瓣醬在製成封口時，加入多量的麻油，用以調味及防腐，而不用防腐劑。

由於劉明德的醬類產品，做工實在，貨真價實，在數年之間，遠近馳名，很多人聞名而找“明德牌”辣豆瓣醬，外省人、本省人，尤其是軍中退役的充員戰士，從軍中退伍還鄉，也學會了吃“辣子”，於是，每餐必備，否則吃不下飯。

岡山地區在不數年間，製作辣豆瓣醬的大小工廠，突然驟增設立，迄今就有30多家，而且，除了製作辣豆瓣醬，還加工製作醬菜，近20~30年來，所生產的辣豆瓣醬等產品，不但供國人享用，而且漂洋過海，外銷到國外有華僑的地方。

劉明德於4年前病故，由其獨子劉炳榮繼承事業。因岡山的工廠已不敷使用，乃遷至鄰近的阿蓮鄉，廠區擴大，製造的設備亦予以科學化，惟有晒醬與晒辣椒醬，依然遵循古法，都要在烈日下曝曬8個月，才能把豆瓣醬與辣椒醬攪和出售，而不是像一般廠商的製法，將辣椒醬及豆瓣醬煮熟，放置數天後就出售，供應消費市場。 ■