



醋歷史長達3000年

近幾年，每年都要到大陸訪廚去，從江南到華北、東北，嚐味不少，一路總怕水土不服吃壞肚子，朋友的祕方發揮了作用，腹肚都很安全。此方來自中南海，以汽水沖醋而已，其中雪碧最常用到，於是，碰到吃飯時間，才坐下，就忙著向服務人員要一大杯醋，弄得對方莫名其妙，倒是我們吃醋吃出一些心得。

醋是調味品，但自古以來中醫即了解其廣泛的療效，在藥理上稱其“酸、苦、無毒”能去邪毒，在飲食上則稱其為“殺一切魚、肉、菜毒。”之妙方。

無論從前人的論調，或我們在飲食上實際的體驗，都有粗淺的認識。所以，今年4月的山西行，就排定好拜訪醋工廠去；山西老陳醋是中國四大名醋之首，我們參觀的是「東湖」公司；這一家公司是由「美和居」醃坊逐步演變而來，已有近千年的歷史。

元末明初，經過千年風雨，製醋工藝在美和居已有其體系。在經營醋坊的當時，製醋方法發明了薰蒸法，至今在廠內的後院，煙蒸醋的大灶炊煙嫋嫋，工人寸步不離，還是秘法不得拍照。薰蒸法釀出來的醋，顏色呈醬紅色，口味非常醇厚，撲鼻而來的香、酸味，聞之不禁食慾大開。

能夠散發如此醇香的味來，所用的原料也是關鍵，高粱、大麥、豌豆是主要原料，蒸、酵、薰外，晒是重要步驟，所謂「夏伏晒」的天然醇化，使得原料中有益成分得以完整保存。

在經過等待發酵的房間，一口口陶器大缸，發出來的酸味充溢空氣中，其嗆無比，令人忍不住摀住口鼻。未嚐其味前，以為老陳醋酸到入口都難，待小口試飲，竟能接受。蓋老陳醋曾經分析，其總酸為10.38、薰醋為7.99，還原糖為8.51，真正的老陳醋並不酸，它的糖分比鎮江香

食出醋味來

文圖／翁雲霞

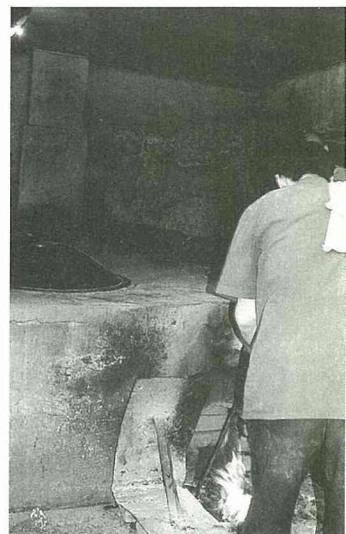
醋的總糖量高7倍以上。

東湖的釀造工藝除了部分開放參觀，廠中還設有「醋療養生」，像「醋泡花生」，經醋浸泡7天以上的帶衣花生，睡前吃3到5粒，可降低血壓，緩解動脈硬化；或者「醋泡雞蛋」，對失眠、風濕病者都有一定的療效。其他一些具體的說明，或設歷史陳列室，可以感受到今日各種商業，用不同的行銷方式，不僅打動參觀者，也直接促銷到商品，即使在地理上和我們所在地有一段距離，內陸的商家經過千年的生意，還是在加把勁。

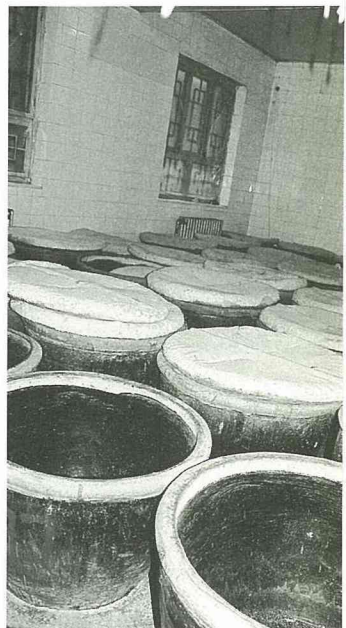
回到我的廚房，得看看我家吃的醋，瓶瓶罐罐，不同的醋罐好幾個。原來不知不覺中，料理醋料出各種味覺外，也成了冷飲。我們的醋雖少了老陳醋釀出來的薑醋、蒜醋味，卻多了水果醋，如蘋果、梅等醋，還有薏仁醋、紅醋。紅醋以紅葡萄及糯米釀製，是我家廚房最新使用產品，以紅醋醃5、6個月才有的嫩薑，其酸度恰好。

至於用慣於煎「四破魚」的烏醋，長久以來採用「穀盛」的醇香烏酢，其主原料除糯米醋外，放了大量的水果、蔬菜，是台灣超過半世紀的產品。烏醋特有的味道拌麵提味，是回味無窮的台灣特有醋。看來，人之於味，還是習慣的口味最宜。

一趟醋鄉行，勾起了存在腦中的醋味，想到台灣各地農村，村民們會以當地特有的產物釀醋，形成地方風味。讓我們有限的肚子，容下美味外，也增加不少常識。不過，嚐試各醋滋味，得記得漱漱口，否則牙齒怕會受不了。



薰醋的大灶



嗆鼻的醋缸