

看門道

一件事，兩觀點；一扇窗，兩世界

文圖／徐仲

「我沒有聽錯吧，光憑開關窗戶這件事，便能吸引觀光客？」朋友滿臉疑惑，一邊皺著眉頭，雙手做出開關窗戶的動作向我詢問。

我肯定地點點頭，重點不在於開關窗戶這個動作，而是其背後的故事及原因。

台灣醬油味的起點

朋友是一間傳統醬油廠的第四代，幾年前拿了美國某知名大學的MBA學位後，返回台灣將所學運用在家族企業上。經過一陣改革，原本屬於地區性的醬油廠漸漸邁向國際，銷售量也直線上升。就他的看法，強調健康與傳統手工釀造，是這一波銷售量受到肯定的原因之一，如果想再精進，下一步肯定要朝觀光路線發展。

「如果僅是單純販售，透過媒體和文宣，便可以很精準的將我們對於傳統手工釀造的堅持表達出來，在懷舊風的流行下，促進銷售量並不難。不過發展觀光…那就要重新思考了。」畢竟曾經受過專業經理人的訓練，他的規劃皆是以發展國際觀光為主軸。就他來看，藉由觀光來發展「飲食教育」，是提升品牌形象最快的方式。所謂外行人看熱鬧，內行人看門道，他的理想是要領著外行人來看「門道」，把醬油產業的文化發揚出去。這可不是拿著擴音器和搖搖旗子便能打發的事，必須有著慎密的規劃，讓他十分費腦力。

恰巧我需要作一個和醬油有關的專訪，在提出參觀工廠的申請時，也自告奮勇的參與腦力激盪，看能不能由我在義大利慢食協會的所見所聞，找出一些可用的點子。

爲了全程參與醬油製作，我在清晨便抵達，漫步於西螺的老街上，朝醬油廠前進。兩旁的房舍多維持著30 - 40年前的建構，石刻的商號與遮雨的長廊，有種悠悠的古意。這時，一股淡淡的豆香味飄過來，那是烹煮豆子的味

道，也是台灣醬油味的起點。

師傅的手開關窗戶

步上了樓，和釀造師傅打過招呼，走進製麴室中，欣賞那手工的培麴法。有著40年經驗的老師傅一邊將麴菌與黑豆混合，一邊解說這個步驟對於醬油風味有多大的影響。他表示麴菌的生長關鍵在於房間的溫度和濕度，隨著麴菌生長的狀況，製麴師必須依自己的經驗，藉由房間窗戶的開關來控制溫濕度，雖然現代已經有著蒸氣設備和溫度計的輔助，但依然不能取代師傅的經驗。

「麴菌是活的，不是死的。怎麼可以用冷冰冰的機器來調整控制呢？一切都要靠著經驗，用手工調控窗戶開關的大小，這才是我們家的醬油能屹立百年的關鍵。」老師傅碎碎念著，在他眼中，有許多小秘訣，都是現代機器無法



高壓煮豆鍋



經冷卻的黑豆



種麴



入缸



鹽封缸



正成長的麴菌



開缸取醬



養麴室



養麴

兮兮地領著大家走向地窖，並要我們張大眼睛，因為他準備讓大夥兒見識造就古拉泰勒火腿美味的秘密。在前往的途中，他不忘碎碎念地強調，這次是因為慢食組織的關係，我們才能免費參觀。一般遊客

得在附設餐廳用晚餐（約60歐元；台幣3千多元），才能有資格進入他的寶貝地窖。

會說故事的古地窖

打開了沉重的木門，迎面而來的是一股醃肉的香味，還有上千條自天花板吊掛的火腿，景色壯觀極了。光線自兩旁半開的木窗照入，在連串的火腿間，建構出光與影的美圖。

「看到沒有，這就是讓火腿美味的秘密！」路西安諾用介紹大明星般的崇拜語氣，指著幾扇木窗說著。他表示這100年來，不論氣候如何變化，製造火腿的老師傅每天都會依當日的溫濕度，決定窗戶開啓或關閉的程度，用這種自然的方式調整地窖內的溫濕度，讓火腿在七百多個日子中，慢慢熟成化為美味。

眼睛看著有百年歷史的木窗，耳朵聽著路西安諾的生動講解，在乾熱的夏季如何開窗驅散悶氣，在濕冷的冬季怎樣關窗，讓地窖有點濕又不會太濕。在故事的催化下，這幾扇木窗頓時變得金光閃閃，木窗不再是木窗，而是一種文化的象徵，一種傳承的表象。

接下來的數月中，我拜訪了許多傳統的火腿工廠，其中有幾家也是強調以窗戶開關來調控溫濕度，但述說時缺少了些生動的故事，帶

替代，一定要靠人工才能做到。

這句話讓我十分熟悉，想起在義大利時，有天學校特地安排我及同學拜訪一家安提卡·寇特·帕拉維西納（Antica Corte Pallavicina）農莊。這是埃米利亞-羅曼尼亞（Emilia Romagna）區非常著名的火腿製造農莊，專門醃製一種稱為古

拉泰勒（Culatello）的火腿。自從慢食協會將這款火腿歸類為需受保護的傳統食品後，原本銷售範圍只限於產地周圍幾個小鎮的古拉泰勒火腿，銷售量便開始直線上升，隱隱有成為北義最高級火腿的趨勢。許多嗅到市場的資本家，紛紛砸錢建造現代化工廠，加入製造古拉泰勒火腿的風潮。

經過一個半小時的車程後，我們抵達了這家以遵循古法醃製火腿聞名的農莊。莊主路西安諾（Luciano）在介紹完農莊的歷史後，神秘

給我的感動便不如古拉泰勒火腿來得高。有一天，當我旅行到了義大利東北部的聖丹尼耶爾鎮，這兒以出產聖丹尼耶爾火腿（Prosciutto di San Daniele）聞名。其中一位製造商在喝下幾杯酒後，告訴我：「有些傳統的技藝的確是科學無法取代的，但控制溫濕度這件事，用電腦來管控一定比手動開窗還要精準，所以那些拿開關窗戶當賣點的店家，都只是玩弄噱頭，讓外行人看看熱鬧罷了。」

他說的話，我完全同意。不過當我參觀了他的現代化工廠，看著那些掛在大型溫濕控制室中的火腿，卻無法帶起內心的任何感動。我還是喜歡那存放在磚造的百年地窖內，有著生動故事及由老師傅手工醃製的火腿。用餐，有時並不僅僅是為了溫飽，還希望能有些感動。

我將這段故事告訴朋友，他一邊聽著，一邊指著身後數百個陶缸表示：「這些年來，家族的醬油都是由陶缸進行日曝發酵製成的，其中有好幾個陶缸都已經使用80多年了，這背後應該都能挖出不少好故事。」聽完我的故事後，他認為有必要從頭檢驗，與做醬油有關的各式「老骨董」。

我看著這些陶缸，又想起學習品酒時，教授曾經對我說：「如果只是把葡萄酒當成飲料，那你永遠不會懂得怎樣欣賞它。用木桶和用不鏽鋼桶釀的葡萄酒有何不同？你必須花時間自己判斷，想辦法參與它的製造過程吧！這樣一來，你會由細微處發現葡萄酒的奧妙，你才能接觸到它的靈魂。」

爲了這一番話，學校安排我們到法國的波爾多，參觀橡木桶的製造。當我們瞧過由原木變成木桶的過程，再到酒莊拜訪時，面對葡萄酒的感覺就全然不同了。那是種全程參與製造過程的榮譽感，到地窖看酒桶時，會想對這些酒桶說：「嘿嘿，我知道你是怎麼做出來的。」

國際級的醬油文化

因此我建議朋友，要不要規劃多種行程。其中一種是由參觀陶缸的製作開始，季節對的話，也可以拜訪黑豆農，然後再到工廠看黑豆及陶缸如何釀出醬油。說句老實話，和我在義大利及法國兩邊跑來跑去相比，做陶缸的水里和釀醬油的西螺相距並不遠，這個方案的可行性是挺高的。

然而朋友爲難地搔著頭，據他了解，目前在台灣已經很難找到願意做陶缸的師傅了。最主要是供需不平衡的問題，台灣的陶缸是以手拉坯來製作，3個月了不起做出40多個。但大陸的陶缸是以機器開模製作，3個月可以交出1,000多個陶缸。站在生意人的成本計算上，目前的醬油廠多由大陸直接進口，不僅交貨迅速，且比較便宜。至於水里的窯廠，多已經轉型爲製作精巧陶具的藝坊，這種大型陶缸的燒製，似乎處於沒人願意繼承的困境。

對於這個答案我非常訝異，不禁懷疑大陸以機器量產的陶缸與我們手工捏製的陶缸，品質是否相同？陶質會不會影響發酵品質？撇開這些問題，站在節省成本的觀點，我認同使用進口陶缸的必需性。然而，如果站在發展觀光產業的觀點，那我無法認同。就我的看法，發展觀光所獲得的利潤是長期的，尤其是發展國際觀光，才能贏得外匯，而強調本土性恰是發展國際觀光的重點。因此我拜託朋友，盡可能協助台灣的製陶業者，看能否一同將市場做大。對於陶藝這塊領域我所知道的並不多，但我認為「用本土的陶缸釀本土的醬油」這個議題，非常有觀光潛力。

對於發展飲食教育的國際觀光大計，我相信只要抓到方向，打開那一扇窗，那接下來的發展不可限量，與現在的情況相比絕對是兩個不同的世界。重點在於，用怎樣的觀點來看待傳統的產業，以怎樣的故事來帶領外行的觀光客，看見在地文化的「門道」。

聊著聊著，他約我到醬油廠附近一家麵攤用餐。上桌的只有一碗簡單的油膏拌麵，清爽且甘甜，好吃極了。麵攤老闆指著朋友對我說：「煮碗雞蛋麵，燙些青菜及豆芽菜，拌上一點點他們家的醬油膏，料理不用太花俏就很好吃。」

我轉頭問朋友：「還有哪幾家餐廳是用你們家的醬油做菜？觀光客應該會喜歡

『由產地到餐桌』的點子。」對於這個問題，他不好意思地搔著頭，表示這塊市場需要再好好了解。看著他皺著眉頭低頭思考，我則悠閒地嚐著麵條，那甜中帶鹹的口感開胃極了。

雖然，朋友家的醬油故事還沒寫下，但我的美味旅行…已經展開了。

