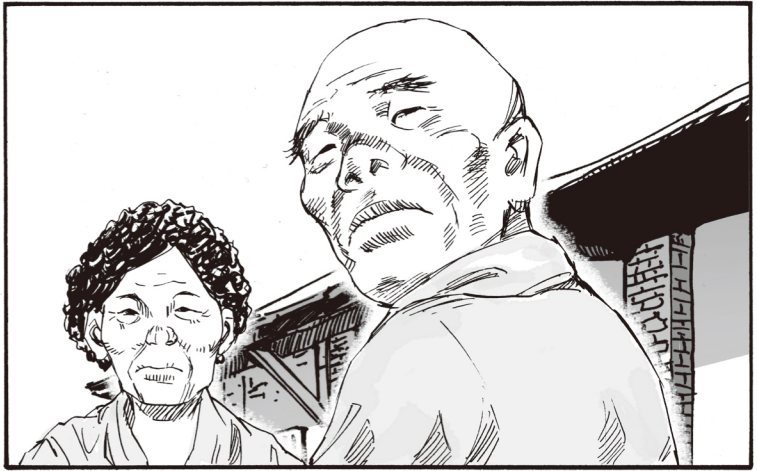








我是俊龍！

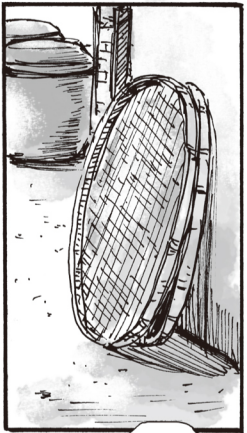


其實我剛才
有楞一下。



哈哈！以前
你阿公帶你
來時你才這
麼高——

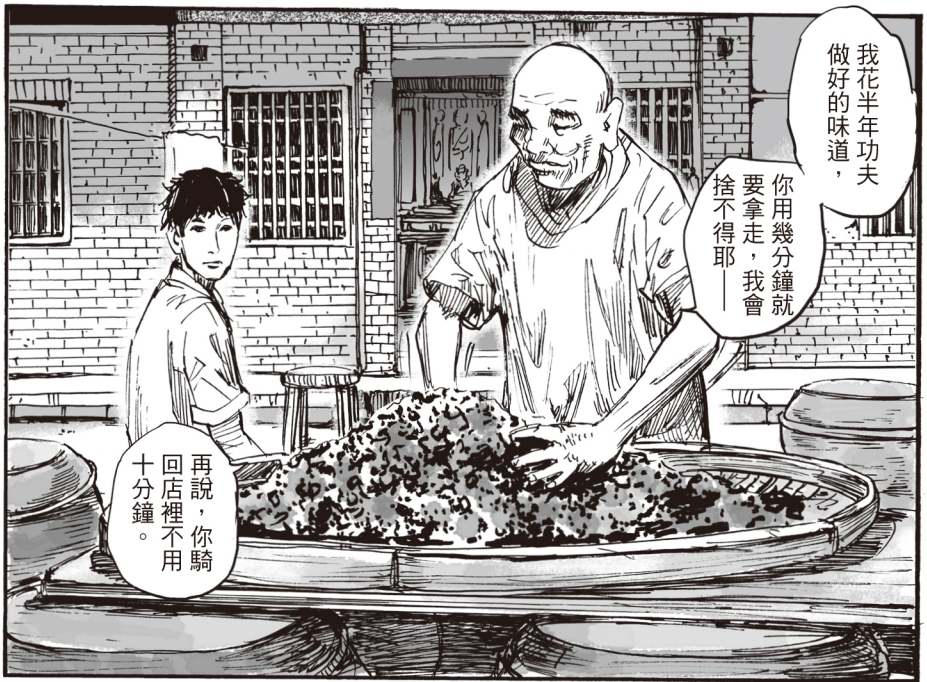
現在長這
麼高了。

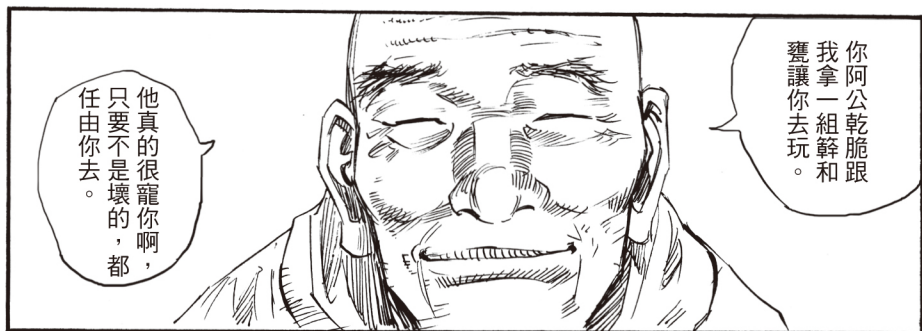
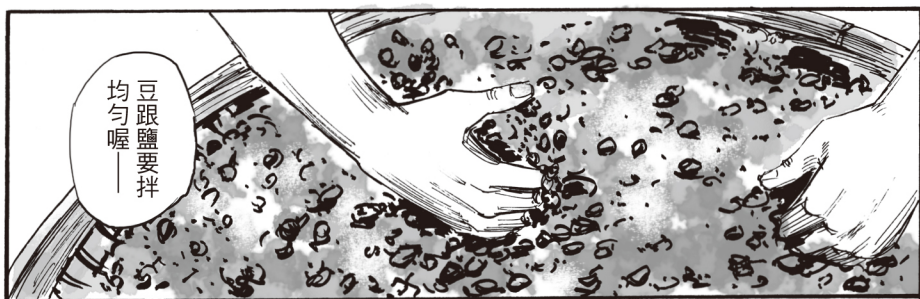


你不說名
字，我都認
不出來了。



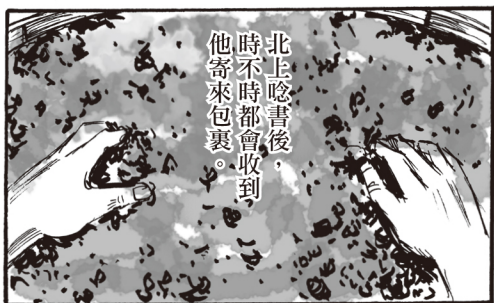
這裡跟我小
時候的記憶
一樣都沒變。







雖然我和阿公很少交談，
但他的確是疼我的。



北上唸書後，
時不時都會收到
他寄來包裹。



生活用品，
他醃的一些菜……

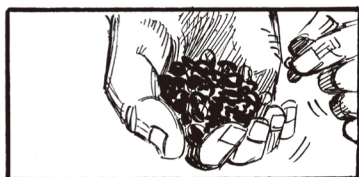


他說，小孩
都是這樣。
總有一天你
不想打開蓋
子都不行。

會在身邊也就那
幾年，能疼就多
疼一點……

但是我根本沒吃，也不太用。

台北有太多好吃好看的。



豆油伯，你做了幾十年，都沒有厭煩過？



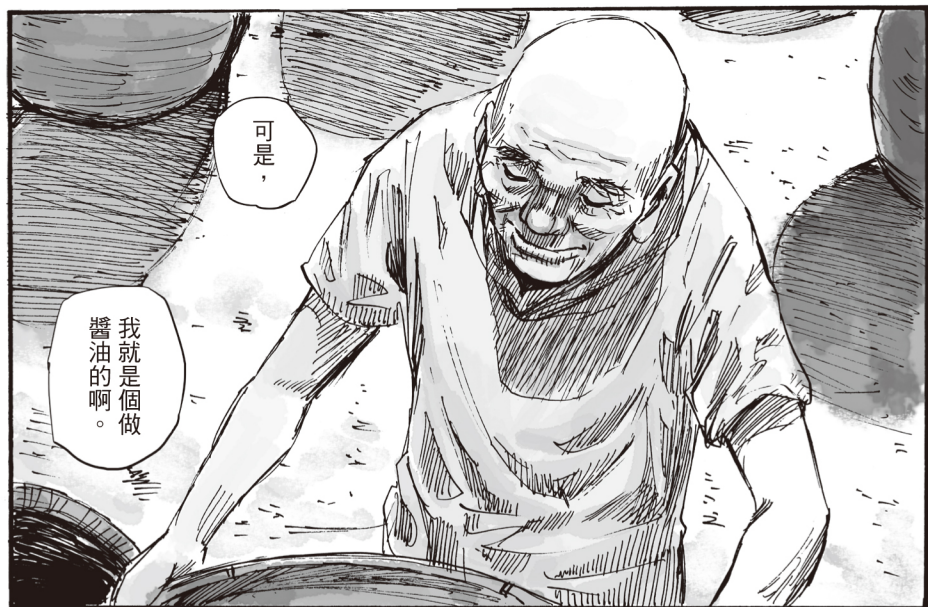
當然會啊，

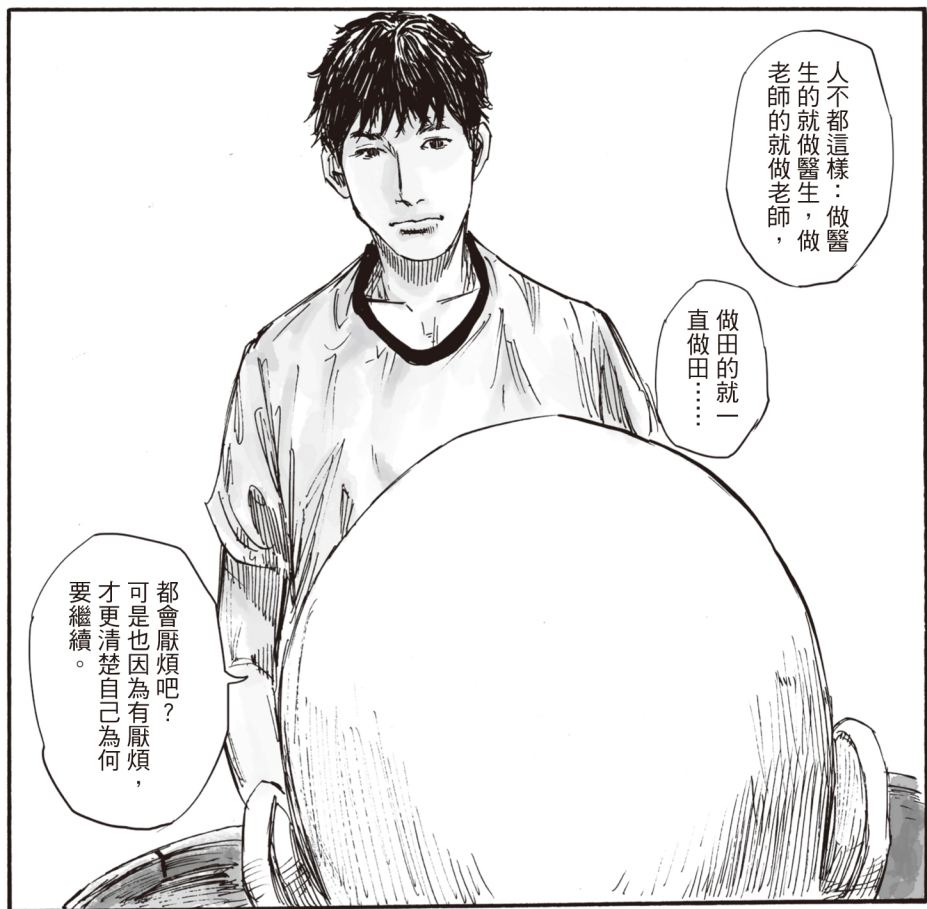
這個工作老是重複……



可是，

我就是個做醬油的啊。





人不都這樣：做醫生的就做醫生，做老師的就做老師，

做田的就一直做田……

都會厭煩吧？可是也因為有厭煩，才更清楚自己為何要繼續。



你的小孩沒有要接家業？

有啊，但邊做邊抱怨啊。

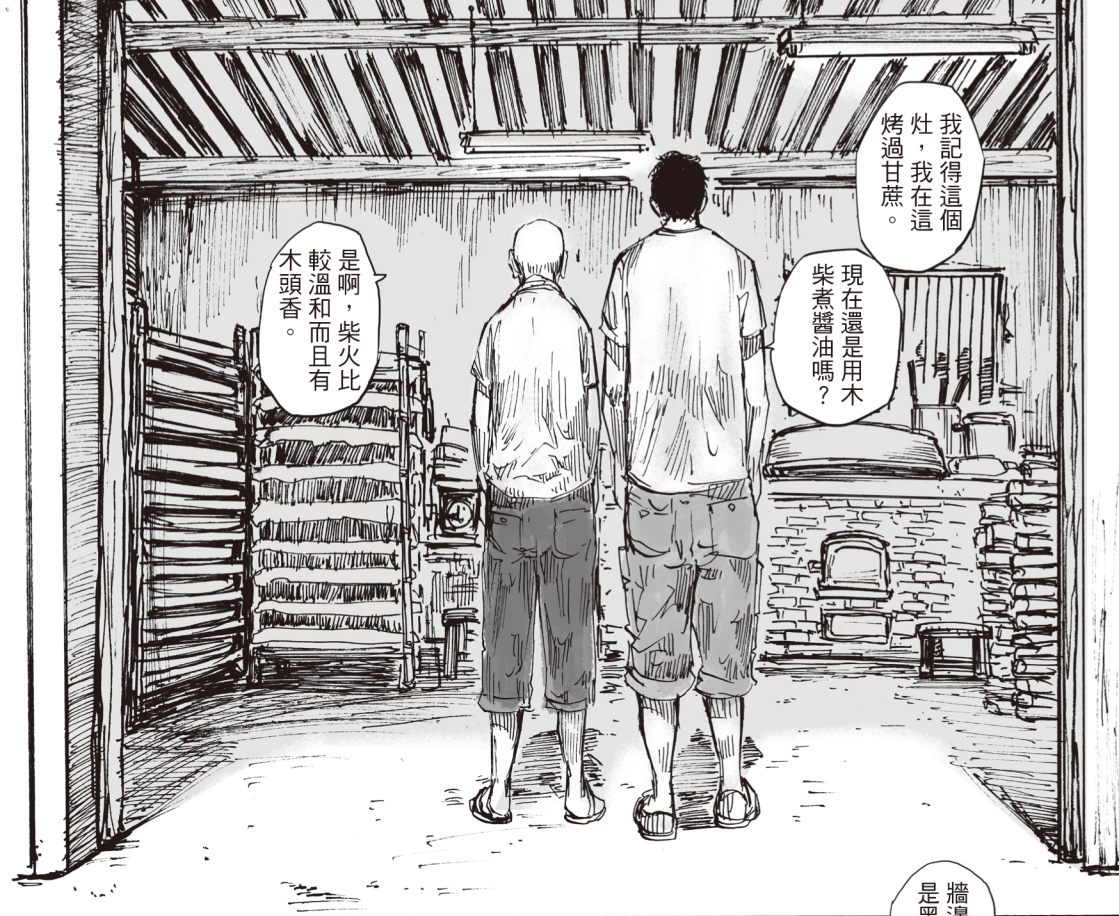


好像是這樣沒錯。



老是說傳統釀造太累太麻煩。

我帶你看，順便拿貨。



我記得這個
灶，我在這
烤過甘蔗。

現在還是用木
柴煮醬油嗎？

是啊，柴火比
較溫和而且
有木頭香。

牆邊那些
是黑豆。



黑豆會先浸泡
四個小時再下
鍋蒸煮。

蒸煮主要是讓
蛋白質變性，
菌體酵素分解。



黑豆跟豆
粕不一樣
有聽沒
嗎？
有懂！

當然不一樣。
黑豆變豆粕前
還有工法。

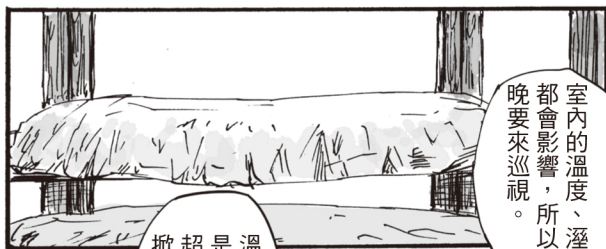


我都跟阿坤
打製作，品
質好顧。

※ 製作：契約耕作



不過也有人直接
買豆粕，省去蒸
煮跟做麴的工序。



室內的溫度、溼度都會影響，所以每晚要來巡視。

溫度32到35是最佳的，超過36度要掀開攤涼。

如果天冷就幫他們加毯子保溫，溼氣太高要用除溼機。



熟到可以輕鬆嚼碎就攤開冷卻，準備入麴。

發麴的時間三到五天不等。



也有人用鹽水清洗。但是現在都用洗滌機了。

不然都洗到駝背了。

這些缸都用熱水洗過晒乾了喔。



這跟照顧小孩沒啥兩樣。麴菌發得好才有好原料。

看到豆子表面覆蓋黃綠色，表示菌絲已經入黑豆瓣，就可出麴。



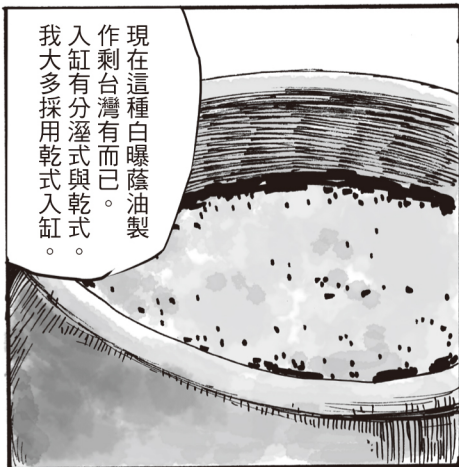
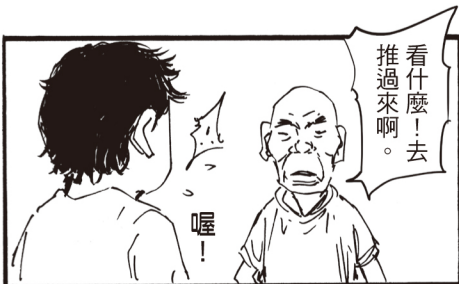
麴菌入豆瓣後要把表面的麴洗掉，不然釀出來會有霉味跟苦味。

不管水洗了幾次，最後一次用熱水洗，才不會腐敗。

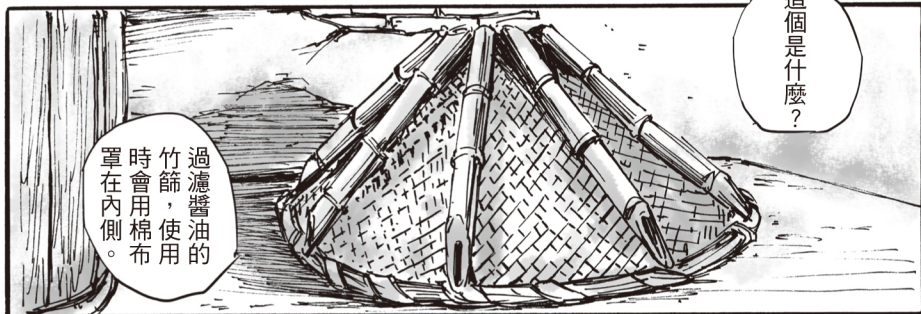


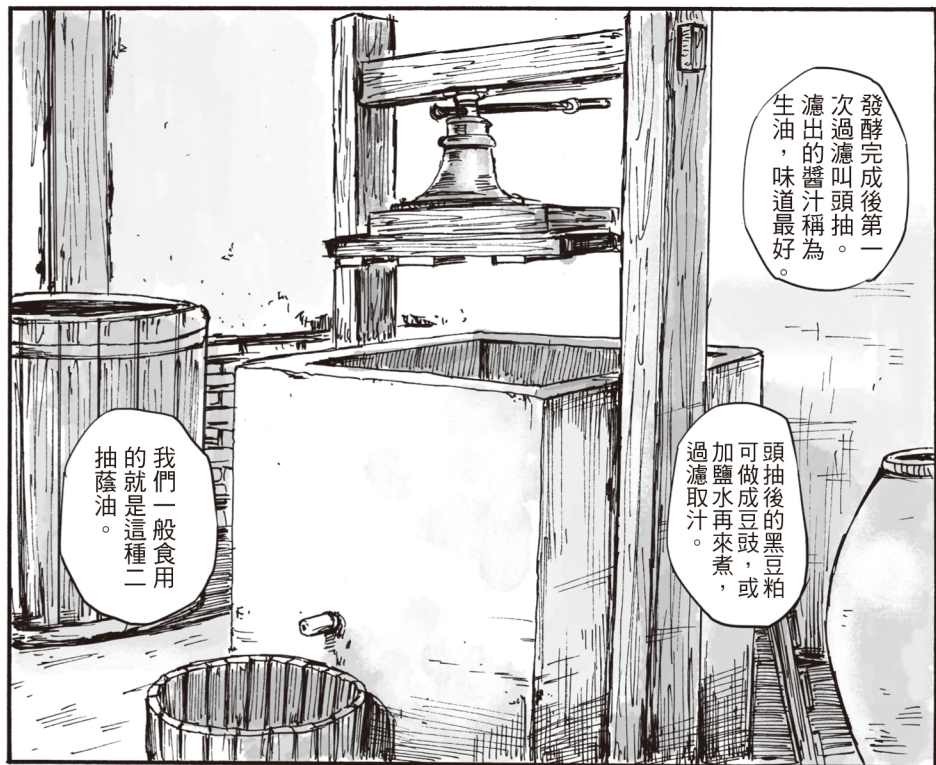
光聽到這邊，就覺得有夠麻煩的。

後面還有更花工夫的。



※白曝：日曝
※蔭油：入缸釀造的統稱

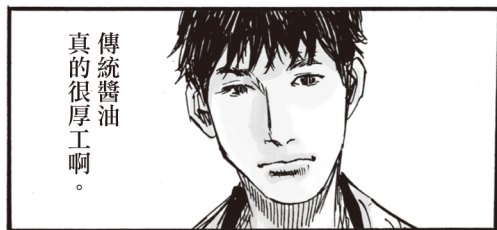




發酵完成後第一次過濾叫頭抽。濾出的醬汁稱為生油，味道最好。

我們一般食用的就是這種二抽蔭油。

頭抽後的黑豆粕可做成豆豉，或加鹽水再來煮，過濾取汁。



傳統醬油真的
很厚工啊。



油露加上糯米汁就變油膏。也有些師傅會加上甘草、焦糖等調味。

最後裝瓶用打栓機押上瓶蓋。



所以現在的年輕人都太願意做這個了。



之前是有家公司找我，說要用機器做。不但壓縮時間，品質又好。

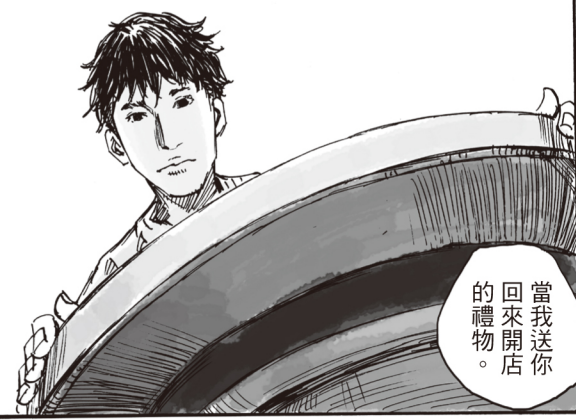
我聽他在
嚶——

明明要懷胎十月的，三個月能長得多好？



主要是要有耐性等待啦。



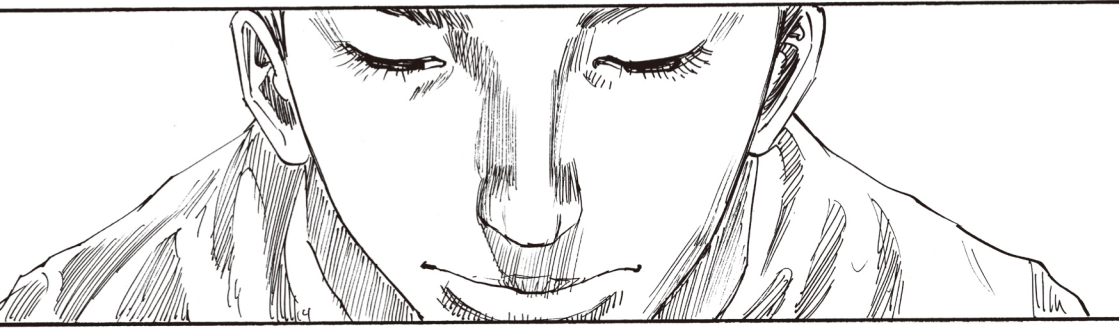


當我送你
回來開店
的禮物。

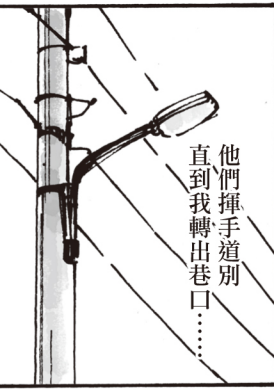


半年後你
來打開它，

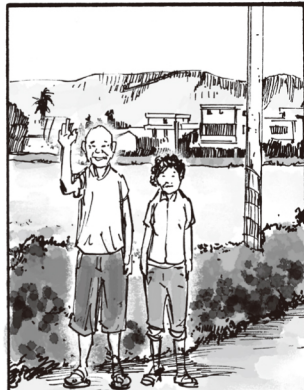
來，這缸
給你上蓋。



要等待
半年才
能拿到
的禮物
……



他們揮手道別
直到我轉出巷口……



俊龍，我的不
用等。這是黑豆
渣醃漬的肉。回去
燉跟炒，不用加調
味料就很好吃喔！

謝謝嬭婆？

事實上鄉下很多
人根本沒有親屬
關係，就是一
堆嬭婆、舅公、
姨婆、叔公……