飛閱馬祖

每週一刊出

鹹味與糟味

文與圖：劉宏文

昔時馬祖，非漁即農，生活普遍清苦。夏季日頭遲遲不肯落山，許多人家都將餐桌移到屋外，邊吹海風邊「食暝」。村頭巡到村尾，每家吃食都差不多。主食是番薯籤，桌上配菜兩、三盤，不論葷素就兩種口味，一是鹹味，另一是糟味。家裡若來稀客，總不能跟著吃鹹食糟，便去街口館店叫一碗扁肉，老闆用木頭托盤端著，熱騰騰走過街市，大家都知誰家來了儂客。

那個年代，高檔漁獲都以錨纜「趕鮮」銷往大陸。國軍來馬之後，有了大型市場，漁家捨不得吃的鰣刺、馬鮫、鯧，都盤給擷販，挑到市場擺攤，多數都進了商家與領薪資的公教肚子裡。而人數是民間數倍的部隊，大鍋菜講究便捷快速，伙房極少採買魚鮮，除了料理麻煩，主要還是腥味不是人人都能接受。只有長官的小廚房，或休假上街骰遛的老士官，才有機會吃到糖醋黃魚之類的酒席菜。

鹹 鯷

那時，馬祖人家裡的土灶，檯面上長年擺兩個陶罐，一個裝鹽，另一個盛糟。螺、貝類等從潮間帶撿回的討沃貨，本身自帶鹹味，直接落鼎「煠」過，沾蝦油，已是最純粹的大海之味。其他雜魚則加鹽醃過，曬成魚乾，吃時取下一尾置入鋁盆與番薯籤共煮，風爐拉的呼呼響，番薯熟了，湯汁上的魚乾也能吃了。鼎蓋掀開，鹹魚的腥味混合番薯的土臊，那是與炊煙共存、漁船歸航「轉暝」的氣味。

至於量多價廉的鱮、鯷與帶柳，洗淨後一層粗鹽一層魚，緊密夯實，貯在陶甕裡，馬祖話叫「鹹蜞」，兩個星期後開封，鋪天蓋地一股沉沉的臭鹹味。喜歡的人只需一尾醃得爛熟、肉色已呈粉紅的鯷囝，便可吞下一大碗公的番薯籤；不喜歡的人，聞都不能聞。

苦鹹的日子過久了，難免渴望甜的滋潤與酸的刺激。於是，魚湯裡開始滴加米醋，鮮味果然提升一級；婚宴菜、年菜，與祭拜祖先的供桌上，也出現全節呱、荔枝肉等衝擊味蕾的甜酸味。夏日午後，日頭炎炎，村口傳來手搖鈴聲，挑賣「梅梨糕」的擔子來了，木盤上地瓜粉與冰糖漿凝成四方形的凍膠，以紗布蓋著，竹刀劃過，引來嗡嗡飛舞的蒼蠅，是一代人揮之不去，對甜味最初始的記憶。

炎夏過後，送走秋風，小雪前後迎來第一波寒流，釀酒的時辰到了，那罈及時趕上過年擺暝的老酒，先是以祭祀的身分登場。神案前一排酒盞，斟滿紅丹丹的酒液，碗筵豐盛，各路神明今夜要微醺而歸了。馬祖人相信，老酒紅艷如血，除了表達赤誠之心，更有滋補養身之效。女性分娩坐月子，娘家人要挑紅擔送「雞米」、「麵線」，還有一罈滋味香甜的初釀生紅。一家之主出海捕魚，尤其在冷颼颼的冬日清晨，溫一碗老酒啜下，頃刻湧起的酒氣與暖意，足可抵擋整個冬季的徹骨寒風；而老酒加一綹紫菜，隔水加熱，夫妻睡前交杯喝下，有助生得有「蒂蒂」的胖娃娃。

馬祖人都知道，魚蝦貝蟹固然鮮美，但本性涼寒，多吃易漏瀉；而老酒燥熱，喝過量上火，有流鼻血之虞。因此，大啖海味之餘，一定要佐以溫潤的老酒，兩者交融，從腸胃直通靈魂，那可是「透腳」等級的美妙相遇。而老酒燉海鰻，那是只有馬祖人的廚房才會有的珍品，光看魚頭齜牙裂嘴的凶狠模樣，便知此物有多補。

至於釀酒之餘的酒糟，功能有如味素，但更甚於味素，是馬祖人廚房的標配，也是馬祖之味的起點。且不說當代醫學已證實酒糟之爲用，其所含的酒汁、發酵不全的糯米殘餘、胺基酸、與散發各種美味的神祕分子，使得被汗水浸透的日常，在糟香中討回應有的安慰。經常聽聞，某人不善飲酒，每年卻行禮如儀，照樣美美釀一罎；新酒分送親友，他圖的是過濾後的酒糟，有了此物，身心安頓下來，才算真正札札實實的吃飽飯、過日子。

所以，在榨酒階段，都刻意讓酒糟不致太乾，多留一些酒液與各類芳香族群，調入食鹽後可以維持經年不壞。講究一點的，還以花生油炒過，另外又拌入白巾鮒、鯛囝、丁香魚之類的小魚乾，做成紅糟版的XO醬，可以入菜，也可直接食用。戰地政務時期，公營酒廠剩餘的大量酒糟，因爲壓榨太乾，民間覺得「無味」，整批包給養豬人家當作飼料。據說排骨與五花肉隱隱有酒香，非常好吃；其實，豬兄弟已在胃裡幫你先行入糟調味了。

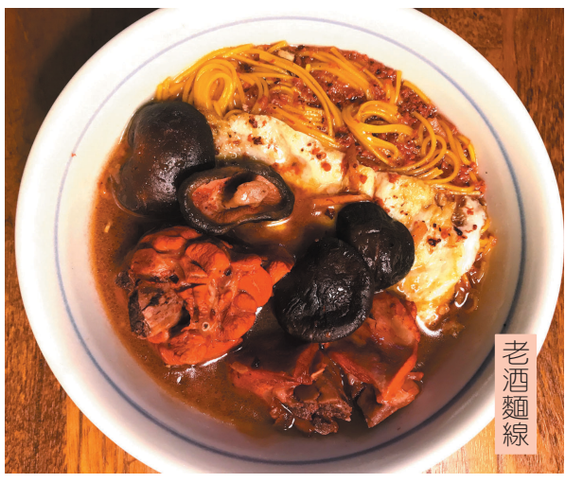
老酒除了與海味的完美搭檔，蔬菜也可添酒入糟。冬日採收的菠菜(馬祖稱紅根菜)株大葉翠，大火翻炒，起鍋前灑入一匙老酒，炙的一聲，酒香衝鼻，彷彿盛宴即將開始。蘿蔔去皮切成薄片，熱油入鍋，拌入紅糟，燜片刻再撒蔥花收尾，滋味神似「荔枝肉」。這讓我想到清初文人金聖嘆的軼聞，此公問斬前透露平生秘訣：「花生米配鹹豆乾有火腿味道。」紅糟蘿蔔片與荔枝肉之間，庶幾近矣！

可以這麼說，馬祖之味是以「鹹」與「糟」墊底，綴以「酸」與「甜」的花飾，經過歲月熟成後，而蔚成如今之氣候。什麼紅糟肉、糟羊肉、炒糟鴨、燉糟雞、紅糟鰻、蒸糟魚，還有當代的紅糟炒飯，林林總總，綿延出一套以「紅糟」爲主旋律的家庭食譜；乃至每年除夕夜，鄉親在馬祖、在台灣、在世界各地，紛紛在臉書貼出一年之最的團圓大餐，雞鴨魚肉，爭奇鬥艷；如果細察，滿桌的華美豐盛，仍然不脫「蝦油味」、「糟香味」與「糖醋味」的閩菜底色。大家舉杯啜一口老酒，挾一筷「鹹」，嚐一瓢「糟」，話頭如潮水，立即湧向夢中的島嶼。

若你來馬祖人家裡做客，主人會問：「今天喝生紅還是過夏？」這裡科普一下，「生紅」是初釀老酒，色澤紅艷，口感圓潤柔和，口齒生津；「過夏」指煎煮過的陳年老酒，成琥珀色，酒香深沉濃郁，回味無窮。配菜從紅糟鰻到魚丸湯，不外乎「鹹」與「糟」的變奏。如果端出木桶蒸的地瓜飯，再配一碟「鹹蜞」，非常恭喜，主人沒把您當外人，他盛情招呼，與您一同漫遊老馬祖的珍貴年代。

註：本文節錄自即將於十月出版的新書《島嶼釀：馬祖老酒的記憶之路》。

糟味與鹹味


老酒麵線

梅梨膏

紅糟雞

笠螺

06/23~06/29 天氣概況

連江縣	06/23 星期二	06/24 星期三	06/25 星期四	06/26 星期五	06/27 星期六	06/28 星期日	06/29 星期一
白天	28 - 30°C	26 - 31°C	25 - 28°C	25 - 27°C	24 - 26°C	24 - 27°C	26 - 30°C
晚上	26 - 28°C	25 - 28°C	25 - 26°C	24 - 26°C	24 - 25°C	25 - 26°C	26 - 28°C
體感溫度	28 - 32°C	27 - 35°C	24 - 30°C	24 - 27°C	24 - 28°C	24 - 29°C	25 - 31°C

115 年 6 月連江縣立醫院門診時間表

科　別	星期一			星期二			星期三			星期四			星期五			星期六	
	上午	下午	急診	上午	下午	夜診	上午	下午	急診	上午	下午	夜診	上午	下午	急診	上午	急診
家醫科	陳紹宇	曹玉舲		王格	陳紹宇		陳君鼎	謝春福		劉增應	張志華		陳君鼎	王格		排班醫師	
外科一診	陳行鑫	劉瑞文		陳行鑫	劉瑞文		陳行鑫	許智凱		許智凱	劉瑞文		許智凱	許智凱		排班醫師	
婦產科					李浩			李浩					李浩				
小兒科		排班醫師											邱和聖				
骨科	陳俊諱			陳俊諱	潘韋綱		陳俊諱	潘韋綱		潘韋綱			潘韋綱			潘韋綱	
復健科		陳志嘉			併超音波(限約診)						陳志嘉						
疼痛科				劉瑞軒							劉瑞軒(限約診)						
皮膚科	馬軍	馬軍			馬軍												
腸胃內科	(併家醫科)				(併家醫科)												
新陳代謝科				(併家醫科)										(併家醫科)			
泌尿科		(併外科)			(併外科)						(併外科)						
眼科		林文智						林文智		林文智							
新冠疫苗							(併小兒科)										
牙科一診	牙科醫師	牙科醫師		牙科醫師	牙科醫師(身心障礙門診)		牙科醫師	牙科醫師		牙科醫師	牙科醫師(身心障礙門診)		牙科醫師	牙科醫師(身心障礙門診)		牙科醫師	
牙科二診	支援醫師	支援醫師		支援醫師	支援醫師		支援醫師	支援醫師		支援醫師	支援醫師		支援醫師	支援醫師			
戒煙門診	(併家醫)			(併糖尿病)	(併家醫)			(併家醫科)		(併糖尿病)	(併家醫)						
糖尿病				謝春福						陳紹宇	王格						
超音波	陳君鼎			陳紹宇	陳志嘉		支援醫師	王格		陳君鼎	劉增應		謝春福				
腸胃內視鏡	陳君鼎									陳君鼎			陳紹宇				
體檢門診							陳志嘉	曹玉舲									
國際旅遊醫學門診							併體檢門診	併體檢門診									
急診一線	支援醫師	支援醫師	值班醫師	支援醫師	支援醫師	值班醫師	支援醫師	支援醫師	值班醫師	支援醫師	支援醫師	值班醫師	支援醫師	支援醫師	值班醫師	支援醫師	值班醫師
急診病房二線	陳志嘉	劉瑞軒		曹玉舲	陳俊諱		林文智	陳行鑫		王格	陳君鼎		劉瑞文	陳紹宇		值班醫師	

*家醫科門診接受一般內科醫療諮詢及超音波預約。 *婦產科門診可實施子宮頸抹片檢查，並接受乳房X光攝影預約。 *小兒科門診可實施小兒預防注射及小兒預防保健。
網路掛號：連江縣立醫院首頁（網址為：http://www.matsuh.gov.tw/）。 門診當日當診次掛號時間內不接受預約掛號(包括電話預約)，僅接受現場掛號。
各項超音波與胃腸鏡等檢查請親至門診預約。
牙科門診預約專線：23995 轉 1218(於上班時間內皆可預約)。
掛號時間：週一至週六上午 8 時至 11 時 30 分。週一至週五下午 13 時 20 分至 17 時。
門診時間：週一至週六上午 8 時 40 分至 12 時，(掛號病患最遲於 11 時 40 分前需到診間)。週一至週五下午 14 時至 17 時 30 分，(掛號病患最遲於五時十分前需到診間)。
本院自 111 年 1 月起推廣高齡友善照護環境，若您或您的家人符合 85 歲以上敬老對象，請於看診時先向診間護理人員報到，以便安排優先看診(需本人親自在場)。
本院宗旨：便捷貼心，優質醫療，關懷社區，促進健康。　申訴專線：23995 分機 1300