

{豉油達人}梁其姿 「諸事八卦」 助拓研究方向 從豉油裏看世界



【明報專訊】梁其姿教授於香港大學及法國巴黎高等社會科學研究所完成專業的歷史學訓練後，在台灣中央研究院任職了20多年。2008年她回到香港，先於中文大學歷史系擔任講座教授，再到香港大學任人文社會研究所所長及歷史講座教授至2023年年中榮休。她長年研究中國及東亞社會歷史裏的慈善、醫療、健康、衛生等問題，對有興趣了解中國社會近代變遷的讀者來說，她的著作不容錯過。近日北京的社會科學文獻出版社出版了一本《中國醬油的文化歷程》小書，內容摘取自梁教授2024年在復旦大學的4場講座，是她快要出版的中國醬油史專書的簡約版。我讀後既覺得趣味盎然，也很好奇這名歷史學者怎麼會對醬油有興趣。為此我約梁教授在中文大學校園聊了一個下午，聽她分享這10年來的有趣經歷。



醬油日常化與政治息息相關

s：梁教授，是什麼讓你開展了豉油的研究呢？

梁：我剛開始做這題目時，很多朋友都感到莫名其妙，但後來大家也就慢慢理解了。大概2010年前後，我在香港大學組織一個研究團隊進行食物史研究，當時我個人的研究計劃是「營養」觀念在中國的出現與發展，為此我在中研院的近代史研究所閱讀大量檔案文獻。一天我讀到一份民國政府實業部中央工業試驗所的文件，描述其中一個實驗室有關食物工業化的研究。在這份檔案中我赫然看到醬油工業化的計劃。當時覺得震驚與不解：1920、30年代中國面對那麼多的問題與挑戰，正在努力追求西方式的現代化與科學化，這個政府部門為什麼「好搞唔搞」要去搞豉油的研究呢？因為碰到這份讓我「醒一醒」、引起了強烈好奇心的文獻，我便一頭栽進了豉油的研究了。

s：當時這實驗室還有研究什麼食物麼？

梁：還有糖呀！在學界有一本由西敏司（Sidney Mintz）寫的《甜與權力：糖在近代歷史上的地位》（1986）的經典著作，內容是蔗糖的工業化、普及化對全球經濟社會變遷的深刻影響。蔗糖、白糖是資本主義所引發的殖民主義所帶來的新食物，深刻地改變了歐洲的飲食文化與社會階級關係。魯迅的小說〈在酒樓上〉也有橋段提及白糖的使用，白糖在當時中國也象徵着社會地位。現在事後孔明去看，這個試驗所研究糖與豉油的工業化並不意外，因為兩種食物都是在大時代扮演重要角色的「特產」。

s：那豉油的研究與你過去的研究主題有很大差別麼？有沒有一以貫之的關注呢？

梁：雖然我過去是研究「人」為主，而這次則研究「物」，但我一直以來的研究興趣都是集中在平民百姓的生活，而非精英或重要的政治人物或事件。這和我在留學時候接觸到法國的年鑑史學派很有關係——年鑑學派重視的是一般人生活的歷史，而非重要的人和事件。也因為如此，一直以來我對平凡的人與日常的物都比較敏感。

s：就這豉油相關的研究，你核心的問題是什麼？

梁：我最初想要解答的是，中國人何時開始釀造豉油？豉油成為日常的商品發生在何時，以及其背後的原因是什麼？

我進行這研究時發現，參與寫作由李約瑟編撰的《中國科學技術史》系列叢書的黃興宗教授，曾為這問題給出初步的答案。黃負責書寫《發酵與食品科學》一冊（2000），當然也包括了豉油釀造史。黃在進行他的研究時尚沒有電子資料庫，但透過大量閱讀方志、文學、筆記小說與各種不同文獻，他得出了中國醬油是到了18世紀（清代）才開始成為日常食物的結論。他也指出元代畫家倪瓚記載的醬油方是最早記載醬油製法的文獻。他這個關鍵結論至今仍站得住腳。

那為什麼14世紀已有的醬油要到清朝才成為普及食品呢？黃興宗受李約瑟啟發，從科學、技術的思路出發，認為由於中國製豉油的技術缺乏文字記載，一直靠口耳相傳、師徒傳授，因而無法快速發展。唯我對這說法不完全信服。後來我了解到豉油的原材料中有40%是大豆，加上閱讀了大量的文獻，讓我估計豉油的商品化及普及化，與清代的大豆供應大幅增加有密切關係。

雖然中國的文人、士紳早就掌握了豉油的釀造技術，但大豆在中原的種植量一直不多，無法支持豉油的普及化。來自滿洲（今東北）的清政權在入關後，考慮到糧食供應、課稅等原因，開展了鼓勵中原農民移民東北開墾土地的政策，而大豆就是當時東北農民主要種植的經濟作物。種植大豆需要大片的平原、溫帶的氣候，相比中原，東北的自然條件更為合適。只是滿人不擅長農耕，在入關之前的東北，主要是草原與林木，是女真人蒙古人狩獵之地。

此外，清廷後來開放海禁也對大豆的貿易及普及起了至關重要的作用。如果不開放海禁，從東北到江南大豆便只能走運河，船的載貨量小很多、路途也更周折。相反海路運貨量大，載大豆的大貨船可直接從東北駛到上海，再銷往全國各地。事實上大豆貿易是促成上海成為清代以來主要海港的重要因素。我們也知道今天在上海、北京有名的醬園都是始於清代，到了清末民初而大盛。

我相信這研究能說服我的讀者，醬油的日常化與政治是息息相關的。可以說豉油之所以能進入中國百姓的日常生活，是滿清政府入主中原、統一中國後的結果。

田野調查看見地域差異

s：除此以外，你的研究還發現、解答了什麼問題？

梁：在解答了上面關鍵性的問題後，可以說是隨着研究進度了解醬油釀造的自然環境、技術與社會關係的共構過程。

中國的豉油釀造，基本步驟是先把大豆放在封閉的、溫暖潮濕的空間讓其自然發酵，然後放入瓦缸、加入鹽和水，讓其持續發酵數月至1年多。日間工人要打開缸的蓋、讓太陽照射醬醪，並經常攪拌；晚間則要讓露水能進到缸裏。但以上過程中要嚴防雨水進缸，因為雨水會破壞發酵中的醬醪。這種做法叫做「日曬夜露」。

中國的豉油，以江南、華南出產的為上品，因為這些地方天氣濕熱。北方雖然後來也有醬園，品質卻一般。而江南也是文化較鼎盛的地區，文人除了喜歡寫東西，也多是美食家，故我們發現有關豉油如何使用的烹飪文章，大多出自江南文人之手。像盛清時袁枚的《隨園食單》提到，醬油之於食物，有如美人戴上的首飾，讓人欣賞與回味……這和清末民初醬油成為平凡商品，普羅大眾在城裏吃麵時加豉油和醋拌食大快朵頤的方式，是完全不同的吃法。

s：所以不同的地方，會有明顯差別？

梁：是的，不管是豉油的味道，還是食用的方式都有地域差異。比如江南醬油的釀造會加入麵粉，而麵粉作為碳水化合物會在發酵過程中釋放糖分，故一般來說江南的醬油較甜。相比起來，福建的醬油只用大豆及鹽，大豆的蛋白質發酵後產生胺基酸、帶來鮮味（亦即日文中的Umami），故福建的醬油偏鹹、並有濃郁的鮮味。

此外，因為大量生產的東北大豆價格便宜，使得地方原生小量黃豆品種變得更為矜貴。比如清初浙江桐鄉的黃豆品種叫梅豆，當地人就特別喜歡用梅豆釀造的醬油。我們也觀察到清朝時不同的醬園會強調用當地的河水、井水，又或某種海鹽、井鹽、岩鹽等所產生的特別風味，或在商品的標籤上強調所使用的高價本地大豆等。總而言之，原料與特殊釀造技術是作為商品的醬油用來標榜其不凡身價的主要元素。

s：你在研究豉油的過程中，跑過不同地方……這種研究方法，是否跟過往着重文獻頗不一樣？

梁：是的，過程中我也用了人類學的研究方法，在內地、香港和台灣，日本、韓國等做田野調查。透過這些考察，我更了解到不同地方、社會結構、自然環境與不同醬油工藝的關係。這種技術與社會共構的過程，也是近年科技社會史學界常用的理論。

比如日本屬溫帶地方，沒有江南或華南的濕熱天氣，其醬油工藝完全在低溫室內進行。在日本的封建制度下，傳統上由地方的大家族造豉油，主事人一般為家族的領導。他們擁有家族釀造技術的獨門知識，包括發酵的時間、條件、原料的分量等細節，這些都是每個家族的商業機密。

到20世紀初，日本匠人從世代累積的發酵知識上，成功地在米上培育一個種麴，在發酵之初放在蒸熟大豆上，讓發酵過程更短與更可控，是這個工藝的一大突破。當時剛好是歐洲化學、細菌學起步的時候，醬油家族很快地把西洋與傳統知識結合，成功地把日本醬油工業化。「萬字醬油」這個工業產品就是成功的例子。

田野調查也讓我看到地方技藝的其他差別。如在中國及日本，傳統上女性不能參與豉油的釀造。因女性的生育身體被視為不潔，而發酵則需要絕對「乾淨」的環境。但透過走訪韓國，我們了解到那裏有很多女性負責豉油的釀造，雖然其原因尚待了解，但已可看到東亞各地不同的社會關係產生了技術上的差異。

從被視為落後傳統到文化遺產

s：你提到日本的技術創新，那中國的情況如何？

梁：30年代中國科研人員也開始研發適合中國環境的種麴以製醬油，但並不成功。中國的工藝掌握在不識字的工人、工頭手上，他們有的是身體記憶，但缺乏文字傳承，在實驗室裏工作的科研者無法掌握其重點。另外，傳統日曬夜露的作法因會引來蒼蠅蚊蟲等，被視為不合現代衛生。對當時的知識分子來說，整個釀造過程象徵了20世紀初中國的落後、無知與貧窮，是一個需要被革新和現代化的落後技術。

到了社會主義時期，由於大躍進對農業的破壞，內地醬業者面對的困境是嚴重缺乏大豆供應。因為缺乏大豆，工廠會用味精發酵再加鹽及其他化學品、製造出沒有大豆的「科學醬油」。雖然這種「科學醬油」因沒有大豆發酵及細菌而被稱之為「衛生醬油」，但其質量及味道其實都很差勁。不過也不止是內地才有「科學醬油」，因戰後物料的普遍不足，整個東亞都得面對同一困境。

值得一提的是，20世紀、特別是戰後，美國投入了很多科研在大豆種植上。除了作為食物，大豆也有很多工業用途，故其需求也快速增長。美國西部、美洲其他地方都有大片平原適合大規模種植大豆，加上後來基因改造技術的發展，逐漸南北美洲、非洲便成為了全球大豆的主要產地。上世紀20年代中國的東北生產了全球80%的大豆，但到了中國改革開放之後，國內所需的大豆80%都要靠進口，今天也是全球最大的大豆入口國，情況完全逆轉。

s：那到了今天，豉油的釀造又是怎樣的情況呢？

梁：當今的發展難以一概而論，但我願意談談被我稱之為「文化遺產醬油」的發展。

隨着對進口大豆日益嚴重的依賴，內地、台灣甚至香港都在推動農業振興，其中重要一環就是復興大豆的耕種。豉油業成為推動復興大豆種植的助力。類似對高品質、精緻豉油的追求，把豉油及其釀造工藝以文化遺產的方式來保護及承傳，日本可以說是這方面的先行者。在上世紀中曾經被遷台國民政府科學家視為劣品的本土黑豆醬油，在新一代業界的努力及推廣下，成為後現代台灣的身分認同食物（identity food），重新得到台灣社會的重視，一些產品甚至屢獲國際殊榮。

我在研究過程中注意到一位自1930年代開始深度參與豉油工業化的福建人陳駒聲。他在改革開放後對醬油技藝的保存有深刻反省：他認為現在的豉油產品雖然更乾淨、便宜、普及，但卻丟失了傳統的味道。他認為中國從業者與科學家沒好好研究傳統的技藝，因此優良的技術無法完整地流傳後世，令人遺憾。雖然如是，我觀察到內地仍有人不斷探索傳統醬油釀造的技藝特色，或許我們不必太早放棄復原傳統醬油技藝的希望。

s：在這個豉油的研究中，香港的醬園、醬油業有什麼角色嗎？

梁：我在香港也做了不少田野考察，參訪了多個醬園。大部分的香港醬園都是戰後從廣東搬來，過去不少在城區設廠，後來因為都市更新計劃遷搬到新界，如上水、粉嶺等地區。

香港的經營者和我分享了不少他們過去的經驗。比如在戰後，美國為了抵制中國，不允許用中國大豆為原料的食物輸入美國，醬業者只能以價較高的美洲大豆作原料的豉油賣到美國與西方國家。而用較便宜的中國大豆做的醬油，就只能在香港與東亞銷售。自20世紀中以來，香港的醬油業都相對成功地承傳傳統的做法，不少工人都是來自廣東的新移民。而同時期內地由於一連串的政治運動，不少醬業都難逃一劫。只有廣東省接近港澳的一些醬業被允許釀製出口醬油，目的是為政府賺取外匯。我們當年也可以在香港買到這些豉油。

後記

訪問最後問梁教授，研究了10年豉油，有沒有哪些豉油是她較喜歡的？她說也許自己在台灣生活多年，有好幾款黑豆醬油（台灣稱為蔭油）她很鍾意。另外，前幾年香港客家村荔枝窩的鄉村復育項目與悅和醬園合作，用當地種植的有機大豆釀造成「香港豉油」，她也十分喜歡。當時她買了幾樽，現在還有一瓶不捨得食用、放在家裏留念。內地也有出售昂貴的「非遺」醬油，但她仍沒有機會品嚐。

梁教授謙稱研究豉油是與她「諸事八卦」的本性有關。但能從豉油這種每家每戶都有的尋常之物做出如此豐富的研究，足證好奇心之重要，更見梁教授的學術功力。她說14萬字的英文專著書稿已交付給劍橋大學出版社，有望今年內完成製作。另外，專著的中譯本繁體版將由香港中文大學出版社負責出版，而簡體版則將由北京的社會科學文獻出版社出版。

文 sunfai (社區工作者，喜愛閱讀)

{ 圖 } 楊柏賢、受訪者提供

{ 美術 } 朱勁培

{ 編輯 } 梁曉菲

fb : <http://www.facebook.com/SundayMingpao>