

# 此醬非彼醬——談醃與番茄醬

彭欽清

政治大學民族系兼任副教授

## 一、引言

任何族群都有他們自己特殊的飲食文化，食物的特殊性往往是與生活環境息息相關。而在族群文化相互滲透的情況下，族群之間也會相互學習對方的飲食文化。多年前筆者寫過一篇〈族群和諧——從「給」談起〉的文章，描述客家人與原住民如何透過製作「給」這種食物的技術交換，達成文化的交流。客語「給」的漢字是醃，是一種生肉或其他生的食材發酵醃製的蘸醬，早在周朝便有記載。

不過，隨著生活型態的改變，醃這種食物已經少有人製作食用，加上不時有食用類似食品發生肉毒桿菌中毒的報導，造成人們對此食品的負面形象，所以醃在台灣幾乎已經快絕跡。根據民國 74 年 4 月 5 日衛生署發行的疫情報導，在南投及宜蘭分別有原住民食用自行醃製的生肉而發生肉毒桿菌中毒現象，一位吃山羌肉，一位吃山羊肉。該報導說：在南投原住民吃的山羌肉是前 1 年 12 月 10 日左右於山中捕獲，當天即宰殺，其中約留 1 公斤的生肉，經混和半熟的米及(?)塊，醃漬於密封塑膠容器中，置於室溫(約 20 度)下 3 星期。元月 2 日山羌肉由容器被取出生食。宜蘭的患者為發生之中毒事件患者為 17 歲女性，在食用自行醃製的生羊肉後兩天，在 2 月 18 日開始出現症狀，肇禍羊肉是在 2 月 10 日左右，用天約 3 公斤的新鮮羊肉和大約半公斤的(?)塊一起放入一個塑膠桶中密封醃製，在室溫下放置一星期左右，並於 9(?) 月 16 日由患者取出生食。最後，衛生署提醒當地醫師，特殊文化地緣背景人士食用醃製肉類發生肉毒桿菌中的可能性，並要加強宣導，請居民不要生食此類食品。

(見 [hospital.kingnet.com.tw/essay/essay.html?category...](http://hospital.kingnet.com.tw/essay/essay.html?category...))

幾年來，筆者對醃這種食品充滿好奇，也陸陸續續讀了一些相關書籍。發現醃這種食物源遠流長，最初是生肉醃製的蘸醬，是周朝王宮必備的御膳用品，後來隨著時代的變遷及人口的遷徙，因地域及食材的不同，漸漸發展出多樣的生肉生魚醃製的食品，甚至傳到東南亞，英國，美國，最後竟然變成現在的番茄醬，醃的飲食文化可說影響深遠。

自大陸遷徙來台的客家人開墾初期，咬薑啜醋，生活艱難，罕有魚

有肉可食。忙著開墾之餘，在山中獵捕野獸，或利用各種方法在溪中撈捕魚蝦，以獲得蛋白質。所捕獲的山珍河味，若一時無法食完，便設法貯藏起來，有的滷成乾，有的作成脯，其中比較特殊的是依古法炮製做成的山豬醃及石貼醃。石貼醃（台灣客語四縣腔 sagtiabgie，海陸腔 shagtabgoi）是用溪裡俗稱石貼仔的一種小魚用鹽滷風乾兩三次後，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內，放在陰涼處。處理過的生石貼魚經發酵後，視時間之長短變化不一，但至少要半年，時間短，尚存肉形，食用時仍稍有咬勁；時間長，魚肉及骨皆爛如泥，與參入之梁麴酒等混成類似醬，即為醃汁，至今桃園新屋客家人仍稱之為鹹醃汁（hamgoizhib）。山豬醃做法相同，將生山豬肉切小薄片用鹽滷風乾兩三次，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內，放在陰涼處至少一年。另外，還有鹿醃，山羌醃，山羊醃等，製作法類似。各種的醃，氣味特殊，嗜吃者認為是人間美味，有人卻認為其臭難聞，食用時，都要佐以薑及九層塔。

隨著生活型態的改變，醃這種食物已經少有人製作食用，加上不時有食用類似食品發生肉毒桿菌中毒的報導，造成人們對此食品的負面形象，所以醃在台灣幾乎已經快絕跡。

本文先探討醃在文獻中的意義及其演變，再探討因醃而衍生出來的英文字 ketchup(番茄醬)，最後建議利用現代科技復興具有文化特色的食物。

## 二、醃的源流及演變

王利華在《中古華北飲食文化的變遷》一書中將中古以前華北食練構成的演變分成四階段：採獵時期、原始農業時期、“夷夏雜處”時期、及傳統時期。此時人們以懂得耕種糧食、水果、蔬菜，畜養畜禽，並已有良好的食物貯藏、加工的技術。“魚肉的醃製和乾製（脯、臘、修、鮑）以及醃（醋）、醃（醬）等調味品的釀造，都已出現並取得一定發展。”（頁63）

《中國食經》〈食史篇〉由邱龐同所撰銅烹時期（夏、商、周、戰國時代）認為該時期的調味料有鹹味料、甜味料、酸味料、苦味料、辛辣芳香味料、酒及油七種。鹹味料以鹽、醃、醬為主。“醃是一種肉類醃製的醬，可以做食品，亦可當調味品用，周代開始風行。“醬”也是周代出現的食品。這時的醬不是用豆類製作的，而是對“醃”及“醃”的又一叫法（鄭玄《周禮注》：“醬，謂醃、醃”）。“醬”的調味作

用當時即受重視，以致於孔子有“不得其醬不食”的慨嘆。(頁26-7)

依段注《說文》，醢，肉醬也，呼改切。(頁758) 《康熙字典》則引《集韻》為許亥切，從音海。(頁1214) 《周禮·天官》〈冢宰〉記載：

醢人，奄一人，女醢二十人，奚四十人。... 醢人掌四豆之實。朝事之豆，其實韭菹、醢醢，昌本、麋醢，菁菹、鹿醢，茆菹、麋醢。餽食之豆，其實葵菹、羸醢，脾析、麋醢，豚拍、魚醢。加豆之實，芹菹、兔醢，深蒲、醢醢，治菹、雁醢，筍菹、魚醢。羞豆之實，醢食、糝食。凡祭祀，共薦羞之豆實，賓客、喪祭亦如之。為王及后、世子共其內羞。王舉，則共醢六十饗，以五齊、七醢、七菹、三醢實之。賓客之禮，共醢五十饗。凡事，共醢。(頁16; 頁163-8)

依鄭玄注解：

作醢及醢者，必先膊乾其肉，乃後莖之，雜以梁麴及鹽，漬以美酒，塗置瓶中百日責成矣。鄭司農云：麋醢，麋骨干髓醢。或曰麋醢，醬也。有骨為醢，無骨為醢。

《中國飲食史卷二》認為這種以肉做成的醬，周人稱之為醢。該書認為西周以前，菜餚以水煮鹽拌，少用調味品。西周後，隨著食物種類的增加，調味品亦日多，肉魚草木皆可做醬，在周人日常膳食中，醬佔有極重要地位。

因為醬是用酒、肉、鹽等物在一起交合而成，所以其味道很好。周人用餐很重視醬，孔子曾說：“不得其醬不食。”《禮記·內則》中還曾記載：周人吃牛肉、羊肉、豬肉時都要用醢拌著吃；吃魚膾則用芥醬蘸著吃；吃菰米飯、野雞羹用螺肉醬；燒雞時肚裡用蓼葉，用醢；燒魚時用魚子醬；燒蟹時用醢，吃乾肉片蘸蟻卵醬；吃煮麋肉配魚醬；吃魚膾配芥子醬；吃生魚肉用醢，等等，可見醬的用途是十分廣泛的。《禮記·曲禮》上云：“獻熟食者操醬齊。”就是上肉食時，一定要把醬一起獻上。而且是吃什麼肉，一定要配相應的醬，有經驗的食客只要看到“醢人”端上什麼肉，便能得知會吃到什麼美味了。一餚配一醬，“羞用百二十品”配“醬用百有二十饗”，這是周王創下的別具特色的飲食制度。(頁58)

《中國飲食史卷二》論及秦漢時期的方法與食譜時，談肉類食品的加工處理及烹飪有14種方法，其中有

醢法。醢即肉醬，醢法是將肉末與調味品相拌。漢代文獻中有“肉醬”的記載。洛陽新莽出土書有“辦醬”和“肉醬”字樣的陶罐。與此類似的方法有醢，醢即魚醬。《呂氏春秋·本味》所說的“鱧鮪之醢”以及《四民月令》“正月”條所說的“可以做魚醬”，“四月”條所說“取鮪子作醬”亦指此種製作方法。

鮑法。即鹽醃的方法。鹽醃的魚在漢代稱為“鮑魚”。《釋名卷四》釋飲食：“埋藏淹使腐臭也。”《齊民要術·序》引仲長統昌言：“鮑

魚之肆，不自以為臭。”鮑魚雖氣味腥臭，卻深為漢代各地人所喜好。長期生活在會稽的王充說：“餽食腐魚之肉，不以為諱。”東漢時期汝南地區出現了祭祀鮑魚的鮑君祀舍。揚州邗江漢墓出土的食筭上書有“鮑一筭”。在西北的地區的居延邊塞也有一次腌製“鮑魚百頭”的記錄。與此類似的食品還有鮑蟹，稱為“蟹胥”。(頁484-5)

洪光住在〈中國飲食文化的發展〉(見《中國飲食文化》，係中山時子監修《中國文化事典》之中譯本。)一文論及魚製品時認為：

作為食品加工生產，則古今很不相同。如果從傳統加工方法看，較著名的有魚醬法、鮓魚法、和烹調魚鮓法等。在秦漢以前，中國的魚醬都是馳名的美味食品。... 在周禮·天官中，魚醬稱“魚醢”。... 鮓魚是一種醃魚食品，最初記載始見於漢朝。劉熙在《釋名·釋飲食》中說：“鮓，菹也。以鹽、米釀魚以為菹”，熟而食之也。“魚醬和鮓魚的生產，對於後來的“魚露”和“蝦油”生產，有著很深的影響。(頁128-9)

涂春景在〈客語教學與漢字--從客話的異讀探尋客語本字〉對醢字的音韻，有過比較探討。他依《英客大詞典》對醢注 hoi 上聲，並以《廣韻》上聲海韻：「醢，肉醬，亦作醢。呼改切。」舉今四縣客語有 -ai、-oi 兩讀，如在，載，彩，等字皆是。《廣韻》上平齊韻：「醢，酢味也。呼雞切。」常用的齊韻字，舉四縣口語有 -ai、-i、-ie、-e 數讀，如雞、溪、谿、低、啼、蹄、泥。另又舉《廣韻》上聲蟹韻 蟹、解同音，胡買切，擬音 hai。最後他認為「中古曉、匣、見母在今日客語中有混流的跡象。」所以「醢（醢）字的音讀，聲母有 g-、h-，韻讀則有 -ai、-oi、-ie 數層。」涂文將醢讀 gie11(goi55)的音韻關係說明得清楚。不過在《客英大詞典》中，醢音 hoi 上聲，用作動詞，英文的解釋是剝爛及醃製，事實上，《客英大詞典》錄有 goi 陽平聲，拼音後加上中文「羹」字，此 goi 陽平聲，依其英文解釋就是醢。客語「頰」至今仍有兩讀，一讀 goi 平聲，如下頰，一讀 hoi 平聲，如頰腮（此處頰變陽平調），現今國語「頰」除讀孩、害兩音外，亦讀科。另外，醢與醢是否為同一物，有待商榷。對此兩點，下文會有進一步討論。後魏賈思勰的《齊民要術卷八》作魚鮓第七十四詳載如何作魚鮓及豬肉鮓法，開宗明義的說：凡作鮓，春秋為時，冬夏不佳。寒時難熟，熱則非鹹不成，鹹復無味兼生蛆。(頁四)黃利華將各類做法列表說明，以下略舉數例：(頁173-5)

加工方法	主料	配料	加工程序
鯉魚鮓法	鯉魚	鹽、酒、粳米 飯糝、茱萸、 桔皮（或草桔子）	鮮鯉魚去鱗切塊—洗淨 撒鹽——搾除鹽水—

酒等——佈於甕(魚腹朝上，一行魚，一行糝，以滿為限)——竹葉(菰、蘆葉)

### 封甕置是內藏

作魚鮓法 魚 鹽、飯 魚去鱗——鹽醃——瀝  
去鹽水淨洗——以飯裹魚  
滷魚法 生魚 鹽 魚去鰓，自腹破開——  
淨洗——鹽醃——冬藏堆積放置，夏則泥封甕藏

據黃利華整理的結果，認為“鮓的加工方法與菹類通加鹽特別是米(糝、米飯)一起醃自釀製是其技術關鍵。”他還引繆啓愉的分析

鮓和菹同類相似，都是利用乳酸細菌營乳酸發酵作用而產生酸香味，並有抑制腐敗微生物干擾的防腐作用。乳酸菌需要有碳水化合物才能生長良好，但只靠魚肉本身的碳水化合物是不夠的，所以必須要加入米飯糝以補其不足。(頁 175)

用魚或其他肉類參飯使發酵的鮓法，亦見於台灣原住民泰雅族飲食中，林彩美在〈中國台灣的飲食文化〉《中國飲食文化》一文引日人森丑之助《台灣蕃族誌》記載：

在泰雅部族的飲食中有一種名叫拖瑪美的食品，它是一種把香魚、石斑魚、豬、鹿、野豬等動物的肉用鹽、米飯或小米飯層層醃製的醃肉。與之相似的記述早在清代的《彰化縣志》中就曾有過。(頁 262-3)

查《彰化縣志》番俗飲食篇的記載是：

捕小魚，微鹽漬之令腐，俟蟲生既多乃食。亦喜作鮓魚，以不剖腹而醃，故速腐。細切鹿乾為醃，名膏蚌鮓，藏久可愈(?)噤口痢。(頁 299)

《苗栗縣志》亦有番俗以魚蝦為鮓、鹿麂為脯，皆醃之的記載。據筆者所知，苗栗泰安鄉泰雅族原住民稱將山豬醃為 *malad*。(菲律賓語 *Tologo* 稱鹹為 *malad*，是否與有關，待考)，迄今苗栗、台中、花東山區的客家人仍有人製作石貼醃、狗鮓鮓醃、山豬醃。但因環境污染關係，石貼及狗鮓鮓日漸少見，產品亦隨之而少。《苗栗縣志》記載石貼：無鱗，身細而短。為醬甚佳。苗不多有。…狗鮓鮓：身短小。味肥美。(頁 101-2)

顧關元發表在二〇〇三年二月十六日中國時報人間副刊的『三餘、三味、三味』一文中，其中對三味的解釋是引宋朝李淑《邯鄲書目》：『詩書，味之太羹，史為折俎，子為醢醢，是為三味。』

顧先生認為醃是醋，是調料品，醃是魚肉作的醬，這種解釋，可能有待商榷，按《康熙字典》引《釋名》說：『醃多汁者曰醃，醃，瀋也。宋魯人皆謂汁為瀋。』醃醃應該就是上述遵古法製作帶汁的發酵肉或魚醬。

鄭張尚芳在〈閩語與浙南吳語的深層聯繫〉(丁邦新 張雙慶編：《閩語研究及其與周邊方言的關係》)，一文中指出：

由於閩地閩語歷史與吳地吳語聯繫在一起，閩人很長時間都被視同吳人。宋代《集韻》中除「𩚑、𩚒」兩條直標明閩人外，其他標為吳人語的很多也難以卻指實際在吳在閩。如：佳韻「𩚑」字註「吳人謂醃魚」，黃典誠卻將「𩚑」列為閩語特徵詞。(頁 23)

《廣韻》將「𩚑」列於古𩚑十三與佳街同聲母。《康熙字典》引《集韻》，音為戶佳切，吳人稱醃魚為𩚑𩚑。《說文解字》：「𩚑，脯也，從肉奚聲，戶皆切，十六部，皆當從《廣韻》作佳，𩚑俗作𩚑。𩚑，𩚑肉也，《集韻》曰吳人謂醃魚𩚑𩚑。」

李如龍在〈論閩語與吳語、客贛語的關係〉(丁邦新 張雙慶編：《閩語研究及其與周邊方言的關係》)，對𩚑字有詳細說明：

𩚑 《集韻》戶佳切，「吳人呼魚菜總稱。」今各地閩語關於𩚑還有許多說法。福州話𩚑可單說，音 kie2 指一種醃製的小海魚（也說咸𩚑），又說𩚑油 ha2iu2，俗寫作魚奇油，是一種用小海魚發酵醃製的調味品。廈門話也有以上的說法，音 kue2, he2iu2。又說「無𩚑無菜，好𩚑好菜」，(音 kue2)則是最準確意義的魚菜總稱。(頁 38)

### 三、醃製食品的流程

石毛直道在〈中國飲食文化在世界的地位〉（見《中國飲食文化》），談及中國古代發明發酵技術對週邊地區飲食品的影響時認為：

在中國，不但在釀酒中，而且在製作副食品中也應用了麴發酵技術。這項技術還傳播到日本和朝鮮半島，成為具有東亞特色的食品加工技術。在這類食品中，最重要是能作為萬能調味品的、具有各種發酵性的醬類食品。漢代以前的醬是以肉和魚為原料，滲入鹽、麴和酒使之發酵製成的。後來人們用大豆和谷類取代了肉醬和魚醬中的動物性原料，製做出谷醬類調味品，這種谷醬一直流傳至今。谷醬產生於漢代，並逐漸將肉醬和魚醬取代之了。在東南亞，直到近代的華僑到來之前，除釀酒以外，利用麴的食品加工技術並不發達。直到今天，作為鹹味食品的魚醬仍然是那裡人們的重要副食品。(頁 8)

他還繪製東亞·東南亞地區的調味品文化圖，谷醬發達地區涵蓋中韓日台等的東亞地區，魚醬發達地區則涵蓋東南亞地區，包括中南半島的泰、越、緬、老撾（按：即高棉）、馬來西亞、新加坡，

及菲律賓、印尼等。(頁 10)

星野龍夫在〈泰國、緬甸、老撾、和柬埔寨的飲食文化〉(見《中國飲食文化》)一文裡，提及因接近中國，此四國中世紀後，作為朝貢國，而且也作為接受移民的國家，在文化生活方面與中國保持了親密的關係。潮州、福建、海南、雲南等地方語系的漢族移民遷居印度支那(按即中南半島)之後，在熱帶的自然環境中，或是適應了當地的飲食文化，或是創造出新的飲食文化。… 如果把中國和上述國家的飲食文化加以比較，便可以發現兩者在米食、發酵調味品、香料，以及用河魚作的魚菜等方面有共同之處。(頁 279)

在同一文中，作者對發酵調味品的看法是：

在印度支那各國 …重要飲食調味品還有魚露(泰國稱之為“那恩布拉”；老撾稱之為“那恩帕”；緬甸稱之為“千白依”；柬埔寨稱之為“多烏課拖雷”)和蝦醬(即用糠蝦發酵作成的醬狀食品。泰國、老撾和柬埔寨稱之為“卡比”；緬甸稱之為“嘎比”)等魚介類製作的發酵調味品。毫不誇張的說，魚露在所有菜中都要使用。另外，糊狀的蝦醬也是生食蔬菜時添加的調味醬的主要成份。這種調味醬在泰國稱之為“那姆譜力克卡比”，在緬甸稱之為“嘎比依哀”。米飯、醃魚(或肉)和添加了這種調味醬的生鮮蔬菜，這三種食物是印度支那各國人的最基本的食譜。… 醃魚。用大米發酵發法醃製的醃魚和用鹽醃鹹魚，原料大多是生活在水量充足的河流湖泊中的魚類。豬肉和蝦也被用作醃製食品的原料。一般醃一星期左右便可食用。吃時還要用炸或炒的方法加工。(頁 281)

據報載，不少嫁到台灣的越南新娘為了聊解鄉愁，常製作魚醬或醃魚食用，因味道特殊，使許多不好此『道』的鄰居聞之叫苦連天。其實，越南人嗜食魚露其來有自，白石昌也在〈越南的飲食文化〉(見《中國飲食文化》)一文中詳細的敘述：

對越南人來說，僅次於大米的重要食品是魚露(越語稱作“努瑪姆”)。這是一種用小魚、蝦和鹽發酵製成的液體狀調味品。它具有一種混合了氨基酸和鹽分的獨特的鮮味。魚露如同日本人食用的醬油一樣，是越南飲食中的一種萬能的調味品。魚露既可作為烹調時的作料，也可作為澆在已作好食品的菜餚上的調味汁。還有一種用鹹魚肉製作的醬狀食品，叫做“瑪姆”，它也是用來燒菜或作調味汁的。“努瑪姆”和“瑪姆”這兩種食品很早就出現了。在成書於18世紀的撫邊雜錄的“物產”條中就究記載了一種叫“鮓”的食品。在成書於19世紀的大南一統志的“河內省市庸”條中記有“蝦鹹”、“魷(?)鹹”、“水鹹”、“魚鹹”等食品。(頁 285)

在台灣，苗栗通霄海邊的閩南人用生小魚(iau a hi 或 o hi gi)加鹽醃製(用一碗鹽三碗魚的比例)，約一週後蒸熟食用，此類食物通稱鹹醃，早期生活不易，鹹醃雖然鹹，但卻十分下飯。

由中國傳入東南亞的魚醬，廣為當地人喜愛而流傳，甚至成為當地語辭，馬來語魚醬 *kechap* 便是。只要是稍具知名的英文字典，在推論英文字 *ketchup* 的字源時，都會提及該字來自馬來語 *kechap*，意為 *fish sauce* (魚醬)，而該馬來字源於中文方言 *ke chap*，有的說 *ke chap* 是廣東話，意為 *fish sauce* 魚醬，但不知字源，有的說是廣東話茄汁。

高克毅在《最新通俗美語詞典》說明此字時，引了幾本工具書，都認為此字可能是來廈門語 *koechiap* (2005 年第 7 版的 *Collins English Dictionary* 對 *ketchup* 的字源說明是: *c18 from Chinese (Amoy) koitsiap brine of pickled fish, from koi seafood + tsiap sauce*, 將 *koi* 當作海產，顯然也是未明其意) 或 *ke-tsiap*，意為醃魚汁，或馬來語 *kechap*，意為魚醬，但均未交代醃魚汁或魚醬如何變成番茄醬，將信將疑之餘，他認為此字可能是來自粵語的茄汁。

高克毅先生是飽學之士，中英文造詣俱佳，著作等身，不幸於去 (2008) 年以 96 高齡去世，是筆者仰慕的學者。文化的東西，有時必須有實際經驗才能了解，高先生在美國出生，但小學、中學及大學皆在中國大陸就讀，後赴美進修就業，退休後曾擔任香港大學翻譯中心資深研究員，對 *goitsap* 的了解，可能無實際的體驗，才會以香港經驗詮釋。(類似的情形也發生在林語堂先生譯的《浮生六記》，將“為蚯蚓哈之”譯為“*was bitten by earthworms*”)。到底什麼是醃魚汁？什麼是魚醬？*koechiap* 或 *ke-tsiap* (漢語拼音應該是 *goijiap* 及 *gejiap*) 中文本字應是醃汁。台灣閩南話或四縣客家話醃字發音相似，分別發 *gie24* 及 *gie11*，而海陸客家話發 *goi55* 音，與潮汕話同。汁，漳州腔閩南話音 *jiap*，四縣客語是 *ziip*，海陸客語是 *zhip*。《客英大辭典》，對 *koi* (即漢語拼音的 *goi*) 的英文解釋為：*A preparation of small fishes, shrimps, etc., salted and pounded with a little water and eaten raw with strong condiments* (將小魚、蝦加鹽醃製，加少許水拍打成醬，佐以濃郁佐料生食之物。) 並列出 *koi chip* (按即 *goi zhip*，醃汁) 意為魚等製的沾醬。

*ketchup* 亦拼成 *catsup* 或 *catchup*，大部分英語字典多謂其來中文的 *fish soup* (魚汁)，*Joseph Shipley* 的 *Dictionary of Word Origins* 認為是 *sauce, as the brine of pickled fish* (如醃魚汁之醬)。*Epicurious Food Dictionary* 對 *ketchup* 的解釋是：*ketchup* 的字源據說是 *Ke-tsiap*，是一種參香料的醃魚佐醬，在十七世紀流行於中國。英國水手將之帶回國，隨著歲月的變化，這種佐醬的成份也改變，

可參堅果類、菰類及其他任何東西。十八世紀末新英格蘭人才參入番茄，成爲現在家喻戶曉的番茄醬。．．．通常，ketchup 是以番茄爲底醬，但美食市場常賣名爲 ketchup 的佐醬，卻實是以核桃、芒果、菰爲底醬者。

（見

<http://eat.epicurious.com/dictionary/food/index.sif?TERM=ketchup&submit.x=28&submit.y=4>）由此可知，ketchup 本來泛指有醋及其他口味的佐醬，並不特指番茄醬，就像 juice 一樣，要說 lemon juice, tomato juice, orange juice 才清楚。Shipley 就認爲 ketchup 最爲人熟悉的用法就是 tomato ketchup。

而在 Home Cooking Magazine 的網站介紹 ketchup 的簡史時認爲：ketchup 源自中文的 ke-tsiap，一種醃魚醬。這種醃魚醬傳入馬來西亞名爲 kechap，在印尼叫 ketjap。十七世紀英國水手此項配料的美味乃將之帶至西方。Ketchup 在 1690 年首次出限於印刷品中。中式魚醬與醬油較像。傳入西方後，歷經數變，尤其在 18 世紀添加番茄，而在 19 世紀 ketchup 亦稱爲 tomato soy（番茄醬）。早期的番茄醬較稀較像醬油。F.&J. Heinz 公司在 1876 年開始販售 tomato ketchup。19 世紀末前，tomato ketchup 是主要的 ketchup，因此，說明字 tomato 漸漸不用。另外的拼法是 catsup 及 catchup。（見 <http://homecooking.about.com/library/weekly/as021400a.htm>）

Kimberly Skopitz 在 A brief history of ketchup 一文中，則認爲是由荷蘭和英國船員自中國帶回 ketsiap，是一種與醬油或蠔油。1690 年 catchup 首次出現在印刷品，1711 年才有 ketchup。（見 [http://mimi.essortment.com/historyketchup\\_rlju.htm](http://mimi.essortment.com/historyketchup_rlju.htm)）

朱振藩在《提味》一書有〈番茄醬風味百變〉一文，將番茄醬的來龍去脈及製作法有詳細交代。不過他一開頭說「以番茄製醬，既可稠可稀，又應用廣泛，追溯其歷史，創始於廈門，大盛於歐美，現則流行至全世界…」（頁 237－241）這種說法有待商榷。

從種種文獻都可看出，ketchup 是源自中國廣東福建的方言，而這些方言源自中古漢字醃汁，醃字幾經演變，粵語、閩語、吳語、客語稱腓或鮭，腓汁、鮭汁即 kechap。部份英文字典誤以爲 ke 是粵語茄字，事實上，茄又名落蘇，《本草綱目》已有記載，海陸客語音 kio55，但四縣客語通常因避諱與癩同音而稱茄爲吊菜，閩南語爲 gieu24，粵語「茄」文讀是 kie，但一般稱茄子爲 ai24gua55（矮瓜）。番茄，是茄科，但原產美洲，後傳入中國，故稱番茄，廣東話音爲 fan11kie24，梅縣話與北方人說法同稱爲西紅柿或番茄，台灣閩南話有臭柿仔、柑仔蜜等，在台灣無論閩南與客家通常用日語 tomato 稱之。茄子與番茄形狀、果肉組織與

味道皆迥異，茄子不可能有汁，番茄則多汁。故將 kechap 認為是茄汁，絕對有誤。

#### 四、結語

醃，這項三千多年前盛行於中國中原地區的食品，隨著人民的遷徙，逐漸傳入南方的吳、閩、粵等地區，同時隨著食品加工技術的進步及環境的改變，有些地區醃的主料、配料及加工法亦有所改變。南方地區湖川多，近海洋，魚產豐富，醃的主料多用魚蝦類，而「醃」字也演變成「膾」、「鮭」。因此醃汁逐漸成為醃魚汁的專有名詞。後又因戰亂、飢荒、人口過剩等因素，大量華人移入東南亞，醃魚汁廣受當地人士歡迎，製作技術亦在此地區大加發揚。當以英、荷為主的西方勢力擴及亞洲時，將醃魚汁帶回歐洲並加入當地配料，kechap 也變成 ketchup。Ketchup 傳入美洲後，加入當地原產的番茄，而有 tomato ketchup(catchup) 的番茄醬，最後，連 tomato 都省去，ketchup 或就是番茄醬。近年來，美式速食如漢堡、熱狗等在台灣到處可見，番茄醬是該類食物不可或缺的配料。從西方遇到東方時的 kechap(醃汁) 到東方遇到西方時的 ketchup (番茄醬)，繞了地球一圈，鄉音稍改，但人物皆非，ketchup 中早已盡失醃魚汁味。幸好，在台灣還有人仍保有製醃技術，用三千年前的方法本地的物產製作出各種醃類食品。比較起來，桃竹苗山區開發較晚，居民以客家人為多，早期這些好山好水的地方，河水清澈，林木茂密，墾民就地取材製作的石貼醃及山豬醃，曾盛行一時。可惜，由於人們不重視環保，加之過度開發，河川污染嚴重，林木遭大量砍伐，河中幾無可食魚類，山中亦一度鮮見山豬，加以飲食習慣改變，一度盛行於內山地區的石貼醃及山豬醃，已甚少見，許多後生人甚至不知有此類食物。另一方面，醃這種食物雖然流傳已久，但因為太鹹，加上是由生肉或魚發酵而成，很難讓注重養生現代人接受。

可喜的是，近幾年民間護河保林運動頗具成效。倘能持之以恆，假以時日，必當可回復早年河清魚成群，林茂獸遍野的景象。加上原住民屢次因為食用製作不當生肉醃製品發生中毒，政府衛生當局已經責成相關單位加強宣導，同時農政單位亦已積極介入輔導該類民族食品，林陽山等四位食品研究人員，特別以該類食品做實驗，發表〈接種乳酸菌 *Lactobacillus plantarum* 之肉酉圭中核甘(草頭)酸關聯物和有機酸之變化〉一文，該文緒言說：

肉酉圭為台灣原住民傳統食品之一，是一種以生肉混合食鹽和米飯

醃製而成之天然發酵食品。經過發酵後的肉西圭味酸且風味特殊，但由於原住民食用肉西圭時發生肉毒桿菌之食物中毒事件屢傳（行政院衛生署，1987；1991），引起衛生單位重視。陳等（1992）曾進行肉西圭衛生及品質方面之調查，且執行原住民同胞在西圭製造及食用衛生方面之輔導工作，咸認為進一步改善肉西圭之製造衛生有其必要性。（見 [www.csas.org.tw/fullcsas/2002313/253.htm](http://www.csas.org.tw/fullcsas/2002313/253.htm)）

如果能結合源遠流長的醃製作法，台灣本土的食材，和現代科技的食品品管技術，將醃的製作現代化，將山豬醃，石貼醃開發成本土飲食產業，甚至可以研發其他產品，讓已習慣食用漢堡、ketchup 的後生人，品嚐原汁原味的醃汁，也算是飲食文化復興。

本文大部份資料原為應苗栗南莊鄉崇聖宮建廟百週年(民國 92 年 12 月 13 日)客家文化研討會發表而蒐集，論文〈醃與番茄醬關係初探〉後編入《崇聖宮建廟一百周年研討會論文集》，苗栗縣文化局 民 93. 10。因研討會地點偏僻，參加研討會者比論文發表者少，論文集也因由地方政府贊助印行，少有人問津。後該文登錄在中華民國詞典及與料庫研究中心的網站，才稍有人問問，今特加以修補發表，以就教於方家。

承蒙古國順教授指引客語 gie 的漢字的寫法，雷惠民及溫訪賢先生兩位先生分別提供廣府話及梅縣話「茄子」及「番茄」的說法，家岳母張王秀蘭女士及家兄彭欽梅先生分別提供閩南人鹹醃及客家人石貼醃及山豬醃和原住民山豬醃做法相關資訊，謹致謝忱。

## 參考文獻

- 朱振藩 2003《提味》麥田出版社 台北
- 顧關元 2003.2.26〈三餘、三味、三味〉中國時報人間副刊
- 丁邦新 張雙慶編 2002《閩語研究及其與周邊方言的關係》中文大學出版社 香港
- 涂春景 2002〈客語教學與漢字--從客話的異讀探尋客語本字〉《第四屆台灣語言及其教學國際學術研討會宣讀論文集》
- 王利華 2000.11 《中古華北飲食文化的變遷》中國社會科學出版社 北京
- 邱龐同 1999.2 〈食史篇〉任百尊主編《中國食經》上海文化出版社 上海
- 徐海榮主編 1999.10《中國飲食史卷二》華夏出版社 北京
- 彭欽清 1995.6 〈族群和諧——從「給」談起〉《心懷客家》苗栗縣立文化中心 苗栗
- 高克毅（喬治高）·高克永 1994《最新通俗美語詞典》讀者文摘遠東有限公司 香港
- 中山時子主編／徐建新譯 1992《中國飲食文化》，中國社會科學出

- 版社 係中山時子監修《中國食文化事典》之中譯本。
- 黃信良,邱惠信 1987 〈南投、宜蘭縣山地部落食用自行醃製肉品引起之肉毒桿菌中毒事件〉,《疫情報導》3:1-3。
- (清)周璽《彰化縣志》(第二冊)台灣文獻叢刊第156種 1962.11  
台灣銀行經濟研究室編印
- (清)沈茂蔭《苗栗縣志》(第一冊)台灣文獻叢刊第159種 1962.12  
台灣銀行經濟研究室編印
- MacIver, D 著/Mackenzie, M. C. 修訂 1926《客英大辭典》1982 南天書局影印 台北
- 《康熙字典》2001再版(同文書局原文版)中華書局(香港)有限公司 香港
- 賈思勰《齊民要術卷八》四庫善本叢書子部 藝文印書館影印 台北  
(宋)陳彭年等重修 林尹校訂 1976《新校正切宋本廣韻》 黎明文化事業股份有限公司 台北
- 許慎/段玉裁注《說文解字》萬卷樓圖書股份有限公司 台北
- 鄭玄注/賈公彥疏《周禮注疏》〈天官冢宰〉十三經注疏·整理本  
2001 李學勤主編 台灣古籍出版有限公司 台北
- Collins English Dictionary, 7<sup>th</sup> Edition, 2005, HarperCollins Publishers, Glasgow
- Shipley, Joseph 1977 Dictionary of Word Origins Littlefield, Adams & Co. New Jersey
- 林陽山等〈接種乳酸菌 *Lactobacillus plantarum* 之肉西圭中核甘(草頭)酸關聯物和有機酸之變化〉  
([www.csas.org.tw/fullcsas/2002313/253.htm](http://www.csas.org.tw/fullcsas/2002313/253.htm)-)
- Epicurious Food Dictionary (<http://eat.epicurios.com/dictionary/food/index.sif?TERM=ketchup&submit.x=28&submit.y=4>)
- Home Cooking Magazine (<http://homecooking.about.com/library/weekly/as021400a.htm>)
- Skopitz, Kimberly A brief history of ketchup ([http://mimi.essortment.com/historyketchup\\_rlju.htm](http://mimi.essortment.com/historyketchup_rlju.htm))