

用在地的風土為世界留一點香氣



用在地的風土為世界留一點香氣

「一個政治家，可能會希望在歷史上留下名氣，而我們期許自己是製醬家，為世界留下一點香氣。」~製醬達人謝裕讀



圖左：筆者攝，右：御鼎興提供。

2017年6月15日臺灣的國旗在比利時iTQi(International Taste & Quality Institute)國際風味暨品質評鑑頒獎會場飄揚，來自臺灣雲林縣西螺鎮，年紀不到30歲的謝宜澂、謝宜哲兄弟以濁水琥珀-常鹽、裸醬二項醬油產品，一口氣拿下象徵最高榮耀的卓越三顆星以及優秀的二顆星風味絕佳獎章。

御鼎興醬油首次參加國際競賽，就帶回五顆星，讓老行業華麗轉身。

走過三代、逾六十年，一直堅持麴菌發酵、甕缸日曬、手工柴燒的御鼎興醬油，早年沒有資金、沒有工廠、沒有行銷管道、更沒有固定客源，儘管擁有傲人的技術，產品還是默默無聞，從沿著家戶、市場攤商叫賣，到承接產品代工，利

潤微薄且訂單不穩，這些年不只走的坎坎坷坷，手工柴燒的灶火斷斷續續甚至面臨熄滅的命運。從西螺走向國際的這趟旅程，謝宜澂、謝宜哲兄弟直呼：「真的難以想像，但是我們做到了。」

詩人林沈默歌詠故鄉西螺作品中寫道：「濁水溪，烏濁濁。西螺菜，銷寶島。西螺米，牌子好。上出名，豆油膏。氣味讚，免廣告。」醬油，為了成就美味佳餚而成為存在卻不顯眼的一部分，儘管是配角，卻也用心的和主角互補，著色、增香、增鹹，融和在生活、文化、記憶中，沈澱在靈魂深處，在某個特殊時刻，味道悄悄地甦醒、釋放，這就是人生的滋味。在六、七十年代，台灣醬油還是以黑豆釀造為大宗，蔭油有著在地釀造、在地配銷的特質，當時許多外出工作的雲林人，回鄉後，總不忘記帶上幾瓶西螺醬油做為致贈友人的禮物。

飲食文學作家焦桐曾撰文，自古以來，醬油便連接了華人的生活經驗和集體記憶；很難想像，生活中缺少了醬油會有多麼乏味。他說，季季曾送一瓶她家鄉的名產「螺王」醬油膏，味道甚佳，色澤烏亮魅人，為此特別設計醬油午宴，邀請朋友共享，楊牧和陳芳明見到醬油膏都說，從前有人饋贈過，印象深刻。可見這東西幾十年來一直是時尚禮品。¹

堅持遵循古法純釀造之路-西螺醬油

位在濁水溪畔的西螺鎮，平原肥沃，日照時間長，水質甜美，加上氣溫宜人，

¹焦桐《青春標本》醬油膏 <https://mypaper.pchome.com.tw/wen3652/post/1282975856>

正是蘊育出釀造甘美馥香醬油的最佳舞臺。午後，走在西螺鎮延平老街上，承載歷史歲月的樓屋，雖然陳舊卻沒有新舊參差、高矮凌亂或駁雜風格。多年多年以前土水師傅所採用洗石子工法，至今仍保留素雅明潔的層次感，與樓屋外懸掛「遵循古法」、「純釀造」質樸不誇飾的醬油看板，形成特有的街景。如果運氣好，遇到醬油工廠打開陶甕煮豆汁的時刻，空氣中還可以聞到歷經半年陽光滋養，從甕缸底層挖起來濃濃的蔭油香氣，是如此充滿在地的風味。

臺灣醬油源起及生產狀況多不可考，有一說是島內人民生活的經驗，也有一說認為濫觴於西元 1661 年明末鄭成功來臺帶來的釀造技術，當時醬油的製造是以黑豆為原料。連橫在《臺灣通史》中指出以黑豆釀造醬油的方法開發副產品—豆豉，當時多屬家庭式販賣模式。片岡巖在 1921 年出版的《臺灣風俗志》中也記載以黑豆為主的自製醬油，是當時臺灣的主流。日治時期，日本移民對於臺灣黑豆醬油味道無法接受，遂引進以黃豆為原料的豆麥醬油。²後來因應戰爭物資管制需求，在各地成立會社，透過技術交流方式開始製造豆麥醬油。日本退出臺灣之後，原本統一管制的米、糖、油、鹽、醬油等原料全面解禁，醬油師傅、工廠皆可出來自立門戶。鼎盛時期，全臺共有四百多家醬油廠，隨著工業化腳步，以及跨國政治經濟因素，成立於 1970 年美國黃豆協會，在日本專家協助下，於臺灣擴大生產規模，以榨過油的黃豆餅來釀造醬油，大廠利用機器自動化技術以及

大型釀

²陳建源《料理。台灣》第 44 期。台灣醬油擺盪在傳統、記憶與食安之間。
<https://ryoritaiwan.fdc.org.tw/article.aspx?websn=6&id=4993>

造桶快速生產、品質穩定，1980 年代速釀醬油已成為市場主流。

根據經濟部工業局 109 年統計資料顯示，目前臺灣醬油業者約有 108 家，年產值 50 至 60 億元，工廠分布以中南部（雲林、彰化、屏東）居多³，若以資本區分，高達 90%屬於中小企業，但產量僅占市場 2 成。面臨大廠量化競爭，小型醬油廠數量明顯減少。雲林醬油廠業者多集中在西螺，大多生產傳統的黑豆醬油。

「西螺醬油」其實是在地佳餚製醬業的集體名詞，業者多使用自家名號創設品牌再冠上西螺醬油。創立於 1909 年的丸莊醬油，早年以販售自家生產的醬油醬菜成名，民國 3 年(1914 年)時成立了「莊義成醬園」，日治昭和 16 年(1941 年)登記為「虎尾醬油工業統制株式會社」，是當時虎尾郡唯一核准生產醬油的公司；大同醬油以販售肉圓起家，因為調製肉丸沾醬口味獨特受青睞，於明治 44 年(1911 年)成立「大同醬園」，從事醬油生產販售；陳源和醬油可追溯至 1888 年「源發醬園」。老字號醬油品牌口味各有擅長，各有支持者，早年小區域行銷，近年通路多元，紐約、東京、新加坡，都可以買到來自濁水溪畔傳統釀造的西螺醬油。

1953 年西螺大橋通車，帶動西螺醬油產業蓬勃發展，醬油商每日至西螺批貨，各家工廠前的馬路比肩繼踵，1970 年代臺灣經濟起飛，西螺醬油成為遊客最佳的伴手禮，購買名產的遊覽車甚至造成縱貫公路嚴重塞車。根據西螺鎮史記載，鼎盛時尚，鎮上製醬油業者超過 20 家醬油。只是好景不常，1980 年代製程短、成本低的速釀醬油興起，速度、量產、價廉的市場新思潮，有如海嘯衝擊傳統釀造

³經濟部工業局 109 年度醬油產業之產品評鑑制度參考手冊。109 年 10 月

醬油興築的百年長城，市場遭到掠奪瓜分，西螺製醬市場嚴重衰退，部分家庭式製醬廠只好結束營業。



圖：西螺鎮丸莊醬油以觀光工廠進行食醬教育。（筆者拍攝）

在一味講求快速、低成本的風潮下，有人開始思考「慢食」的價值及「尊重自然」的初心，2008年4月丸莊醬油率先響應政策成立雲林地一家觀光工廠，2011年大同醬油跟進成立「黑金釀造館」，以「時光走廊」訴說百年來西螺醬油產業發展的故事，瑞春醬油於2022年8月以全國最大甕場為特色，成立觀光工廠。⁴業者以觀光工廠，固守傳統釀造技術，並提出：「賣的是文化、吃的是思念、感受到的是服務。」試圖以黑豆甕釀的醬油，重新建立起西螺特有的產業文化。而御鼎興醬油在過往文獻、典籍歷史中卻未曾出現，正如我在西螺老街來來回回走訪多次，丸莊、瑞春、大同、陳源和、仁和等醬油品牌林立街道，一直未見御鼎興蹤跡。

找尋手工柴燒黑豆釀造的御鼎興

⁴國立彰化生活美學館《西螺醬油的故事》<https://demo.cms.culture.tw/ChoshuiRiverold/zh-tw/6/561533>

那天筆者踩著緩慢、悠閒的步伐再度漫步西螺延平老街，經過多家醬油門市，突然在百年藥局「良星堂」亭仔跤遇見「御鼎興」手繪看板，放置藥品的櫥窗，擺設御鼎興系列醬油，截然不同的商品並陳卻無違和感。



圖：良星堂第二代程光輝老先生、手繪御鼎興看板。（筆者拍攝）

良星堂第二代傳人、高齡九十歲的程光輝老先生從店內緩緩走出來，告訴筆者，藥局生意大不如前，就兼賣郵票、醬油、豆花。程老先生說，西螺優質醬油都遵從古法製作，那是一種崇尚自然的手段，長時間發酵、釀造，不求速成，不投機降低成本，不亂添化學調味料如防腐劑、色素。老老實實釀造的醬油都有近似木訥的表情，搖動它，瓶底的泡沫細緻而綿密。一開瓶，豆香飽滿，一入口，滋味甘醇，不會死鹹。咱西螺釀造的醬油每家都有特色，也各自有支持者，如果喜歡，可以每家都去逛逛，去瞭解傳統黑豆釀造的過程，看看上百、上千個甕缸排列日曬釀造的場景，更能感受到西螺醬油真的很好。

對於藥局代售「御鼎興」醬油是機緣，原來「御鼎興」創辦人謝耀仁和程光輝老先生算舊識，早年在西螺鎮中正路上經營「仁和」醬油時，就習慣吃他們家生產的醬油。後來，兄弟分家，搬到距離老街4公里外設廠生產，工廠距離他們程氏家廟相當近，謝家二、三代製醬人又和他兒子也熟識，或許這就是一瓶好醬油的魅力。程老拿出電視介紹御鼎興醬油的照片，並提醒筆者到了安定里看到福心宮後，記得沿著左邊道路前進，經過網室蔬菜栽培區，就可以抵達。

為了一探臺灣目前唯二堅持手工柴燒的御鼎興醬油，筆者依循導航，從西螺市區往二崙方向前行，離開醬油市集，窗外景致漸漸由市街轉為農田，轉進安定路時，突然變成有些狹窄巷道社區，如果不是先前有人提醒，還真會懷疑是否走錯道路，隨後，景致轉為蔬菜網室栽種區，穿越高鐵高架後，廠房就佇立在前方。

進入廠房內，碰巧有位從臺中市大甲區專程前來購買醬油的中醫師，王醫師和筆者分享他使用御鼎興醬油近十年的心得，一旁高齡的王醫師父親也告訴筆者，人的味覺相當靈敏，社會腳步太快，許多食物都亂添加不明物質，讓身體產生負擔，如果有機會一定要回歸到最單純的味道，才能減少身體額外負擔。王醫師一口氣搬了好幾箱不同口味醬油。他說，這是為診所患者服務團購的產品，自己長期使用，對產品有信心，才會推薦給上門的患者，許多人一吃就成主顧，每隔一段時間，他就會帶著父親到西螺，除了買醬油也陪父親逛逛西螺老街吃在地美食。



圖：醬油爸爸謝裕讀巡視甕缸日曬黑豆及手感選豆情形。(筆者拍攝)

頂著平頭、皮膚有些黝黑醬油爸爸謝裕讀一旁靜靜地看著兒子謝宜澂和客人對話，神情平穩沒有太多起伏和笑容，讓我想起西螺老街程光輝老先生說：「老老實實釀造的醬油都有近似木訥的表情。」，原來醬油的表情也會烙印在製醬人的臉上。

西螺醬油產業為保留傳統性與特殊性，除強調黑豆原料、遵循古法、手工釀造、日曬 120 天外，各家有其特有製麩技術和製程，除了幾家大型業者有聘請專門師傅、員工外，其他多是家族世襲，父母製醬、兒子管理。御鼎興的前身，可追溯到「仁和」醬油，當年謝耀仁、謝耀和兩兄弟共同習得製醬技術，以兄弟名字共同開業，後來樹大分枝，1958 年大哥謝耀仁將品牌留給弟弟，自創「玉」鼎興。只是醬油釀造，需要時間淬鍊，若要大量生產，只有增加陶甕數量，至於黑豆發酵時間、入甕曝曬天數，不管是十四道或是十六道製程，過程繁鎖且耗費人力。製醬業講究技術，技術養成辛苦又單調，幾乎沒人要傳承。

謝裕讀回憶指出，父親雖然擁有傲人技術，但沒有廠房、資金不豐裕，加上

甕缸數量不多，這條醬油釀造路走得相當辛苦。早年醬油買賣是用扁擔挑著裝滿醬油的甕，沿著西螺、二崙、崙背街道叫賣。有固定客戶後，定期把醬油送到客人家的醬油間後，在日曆上做紀錄，等到農民秋收後再一次結清。後來，雜貨店增加，醬油便開始有寄賣方式，對五、六十年代的孩子來說，拿著空醬油瓶到雜貨店續購同一品牌醬油，是成長的記憶，也是對醬油品牌味覺的傳承。

技術摸索 挫敗中找答案 傳承的掙扎

謝裕讀高職選科系時，父親希望他就讀食品加工以便返家承接事業，他卻選擇機械科就讀，畢業後北漂桃園工作，除多賺一些錢改善家中經濟，多少也有逃離沒有自己時間的「做豆油」生活。後來，父親生病體弱，身為獨子的他，返家協助製醬。有天，父親心肌梗塞住院，臨終前還不斷拉著他的手叮嚀：「手工柴燒醬油的火不能熄，要一甕又一甕，一代又一代，傳承歷史香味。」

1987年，28歲的謝裕讀，和新婚不久的妻子邱碧惠相繼辭去桃園工作，返回西螺接手製醬工作，沒有系統的學習與實作傳承，以為耳濡目染可以做出相同氣味，結果不是製麩、培麩失敗，就是開封除鹽出現如香港腳的臭味，各種狀況排山倒海而來。謝裕讀說，製醬油十六道程序，每道都有眉角和功夫，以前看父親蒸煮黑豆後輕易掀蓋開鍋，自己實做才體悟到第一個步驟，黑豆要煮到適中是多麼不容易；培麩的溫度、溼度掌控更是難，溫度太高麩菌會燙傷、太低麩菌又會昏昏沉沉，麩菌不好，後續製醬氣味就走調。每一次失敗，就後悔當初為何沒有好好跟在父親身邊學習。謝裕讀拿出泛黃的記事本，指著上頭褪色的字跡說：

「就這樣摸索、碰壁、幾度想放棄、休息、再重新燃起鬥志、紀錄、修正、製作，前後花了近十年的時間，終於可以做出記憶中父親手做的好醬油味道。」



圖：御鼎興提供。

謝裕讀告訴筆者，醬油熬煮如果用大火會把香味煮掉，柴燒屬於直火加熱，但柴火忌烈也不可過虛，必須用文火慢慢熬煮，熬得穩、熬得久，待醬汁滾燙後，再用灶孔中剩餘火星來收斂醬汁，味道才會香醇，口感才會濃厚，熬煮的時間需 8 至 10 小時不等，過程要不斷攪拌醬汁才不會粘鍋燒焦，比起現今醬油工廠使用鍋爐花費要多出 4 倍以上時間。或許就是這股憨實勁，讓謝家醬油吃起來醇厚且有時間淬鍊的香味。謝家所用的「粗糠灶」比起一般的灶更容易控制火候，重點在於灶道的斜向設計便於細小的柴屑滑落灶底燃燒，這使得粗糠灶的建造難度極高，若火路建造不良，燃燒產生的煙可是會向內反竄，謝裕讀一面介紹一面說：「這項傳統工藝的師傅已越來越少，真的要好好保存」。

醬油釀造過程，一開始麴菌的培養影響產品製成的風味，麴菌生長過程會分泌多種酵素，因為酵素的作用，黑豆的蛋白質在釀造過程中分解成小分子的胺基酸，成為醬油的鮮味來源。⁵為了讓醬油保存穩定品質，醬油爸爸這些年投入許多時間研發養麴室，早年研讀機械專業，正好運用在養麴室溫、溼度的控制。在妻子、孩子眼裡，發酵中的麴寶寶是他的最愛，外出回家第一件事情，就是去養麴室。謝裕讀說，天氣熱要降溫，天氣冷要加熱，傳統釀製醬油的製程無法 SOP，必須隨著溫度調整麴菌成長環境。以前沒有這些設備時，在夏天麴菌發酵時，溫度容易過高，半夜常常每隔一、二個小時要觀看溫度變化，比照顧寶寶還要累。



圖：黑豆放入麴菌準備養麴。謝裕讀一回家都會去看麴菌生長情形。(筆者拍攝)，

這一路摸索碰壁失敗，醬油媽媽邱碧惠看在眼裡，除了心疼和無奈，更感受到丈夫對父親傳統手工醬油傳承的責任與不放棄。

只是，面對速釀醬油鯨吞蠶食，傳統醬油市場衰退，為了讓手工柴燒醬油之火得以傳承延續，邱碧惠在西螺果菜市場附近經營早餐店、賣臭豆腐、賣冰，賺

⁵科學人《來自田裡的鮮味-醬油與味噌》2019/08/26，<https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?id=4479>

的錢除了支撐家裡開銷外，其他全投入醬油製作摸索。沒有固定客源、沒有品牌的醬油，根本很難銷售。邱碧惠說，最慘時候，一甕缸醬油賣一年還見不了底，又不能喝醬油過日子，在長輩的勸進下，從事南北雜貨批發、學校營業午餐食材配送，希望能為自家生產的醬油帶路，不要讓傳統好醬油在市場迷路、消失。超過 15 年的時間，醬油製作幾乎淪為副業，甚至只能利用學校放暑假，營養午餐不必供貨時才能專心製作。

隨著製作醬油技術成熟，口碑傳開，訂單陸續上門，卻又面臨更多難題。

邱碧惠說，那時沒有廠房，只好租地放甕缸，買貨櫃貯放原料、玻璃瓶和柴燒木材，還有製醬的機器都非常占空間，每次聽到房東空地另有用途，不再續租，就陷入惡夢中。

歷經九次搬移 柴燒火苗獲延續 製醬終安定

「人家搬家就打包搬運，我們是搬廠房，特別是製醬甕缸，要先把裡面的物品清空才能搬運，每次搬家都是惡夢，還好一路有貴人相助，先生同學從事堆高機事業，才讓這些年廠房搬移順利完成。」邱碧惠想起那些年搬家經驗苦笑著說，遊牧民族趕羊遷移的畫面多美，我們是用堆高機推著醬缸在西螺街道穿梭，找吊車吊掛貨櫃移動到平穩的地方，真的非常痛苦。在 20 年代工製醬歲月裡，在西螺鎮上至少有 9 次遷移，就像找尋生存綠洲的遊牧民族，一站又一站，一次又一次，一直無法找到合適場所，有時還得將日曬場、原物料和貨櫃分三處置放。謝宜澂、謝宜哲兄弟回憶求學階段，家裡製醬廠每隔一段時間就在搬移，記憶中搬

移次數不只 9 次，但是爸媽製醬油的熱忱，好像大灶裡的柴火，眼看就要熄滅，翻攪一下又旺盛燃起。

2010 年不同地主陸續要收回出租場地，且鄰居抱怨貨櫃阻礙巷道進出，讓他們下定決心找一個永久性廠房。謝裕讀外出送貨時，對電線桿上的廣告，總會多看一眼。邱碧惠也拜託里長、朋友協助找尋，希望漂泊多年的御鼎興醬油能有個自己停泊的港灣。

邱碧惠說，有天謝裕讀在電線桿上見到一張售屋廣告，覺得非常合適，就把附近相同廣告全都撕下帶回。一入家門，雙手放在背後用高分貝且充滿神祕語調召喚她過去，當時她正在處理學校營養午餐食材和煮醬汁，沒空猜想。謝裕讀從口袋裡拿出一團皺巴巴的廣告紙，用充滿希望眼神告訴她，「有好多房好多廳還有廣場，應該可以做我們的廠房」。

人家看房子都選擇白天光線充足時刻，因為工作關係，加上等服役兒子放假，他們傍晚才去看房。夫妻和孩子四人滿懷希望出發，抵達現場只見鐵皮屋淹沒在荒煙蔓草中，心情頓時陷入絕望，隨著步伐挪移，進入主建築後，沿著花崗岩樓梯逐級而上時，邱碧惠的心情變得平穩，站在三樓陽台看出去，圍牆內的長滿雜草空地正好可放置甕缸做日曬場，兒子趨近邱碧惠耳邊輕輕說：「真的很好，我們很需要。」但為了說服賣方降價，儘管內心澎湃直覺就是這個地方，也只能把喜歡的氣息隱藏起來。



圖：御鼎興提供

「我永遠記得，那天傍晚的太陽非常非常的大，灑落在西螺平原的地平線上，內心想著，如果房屋成交，立即解決眼前製醬的十道難題，溫暖陽光好像撫慰他們這些年來對傳統手工醬油製作的堅持。」邱碧惠眼眶有些濕潤地訴說過往。

只是房價對他們而言，又是一項難題，接手製醬 20 多年，要栽培孩子和傳統手工醬油摸索研發，沒有太多存款。內向性格的謝裕讀眉頭緊蹙，在買與不買間猶豫不決，爽直的邱碧惠看得有些煩，直接問他：「你的醬油究竟還要不要做？」、「要做就要買廠房」、「如果不做，就把甕缸、機器還有技術全部變賣轉移」、「給你一天一夜的時間決定，不管結論是什麼，我都尊重」。

或許覺得二十多年來，製醬之路有如在隧道中行走，一直看不到出口的光，孩子們也沒有回家承接的意願，妻子一路陪著自己為傳承手工柴燒醬油的夢，工作到身體關節都變形，若再投資廠房會更辛苦。謝裕讀握著邱碧惠的手，顫抖地

回覆：「那就不做吧。」

下定決心結束醬油產業，就開始找買家，硬體甕缸、機器都容易轉手，無形的製醬技術必須找到願意出合適價格的買家，盤點代工製醬的上游業者，台中有業者曾多次希望謝家製醬技術移轉。抱著破釜沈舟結束製醬決心前往拜會，不料，對方因內部經營紛爭，接見謝裕讀的高層屬於反對派，當場拒絕這項買賣。謝裕讀像是洩了氣的皮球，拖走沉重蹣跚的步履返家，無奈又不捨的告訴妻子：「對方不要買，我們可能還要繼續做豆油，妳要繼續辛苦。」

謝裕讀和邱碧惠回想這二十多年搬廠房的過往，感嘆說：「老天爺應該覺得我們真的很適合繼續做豆油。」在西螺鎮上搬了許多次家、找了許多地點後，最後竟落腳在安定里安定路上，冥冥中注定傳統手工柴燒醬油就是要在這裡安定發展。

2011，謝裕讀接手製醬 20 多年後，終於擁有自己廠房。

從逃離到歸鄉路 醬油回溫記憶的味蕾

看似配角的醬油，在許多人生命記憶中，卻是牽繫著對家鄉的連結，在想念的季節，用一瓶醬油去回溫家鄉的味道，就算人在千里之外的國度，故鄉親像是牽罟落廊不離半步。對於從小就跟在父母身邊製醬的謝宜澂、謝宜哲兄弟，甕場幾乎就是生活成長的全部，同學們放假外出打球、玩鬼抓人遊戲，他們不是拿著鬃刷跟著媽媽洗醬油瓶，就是在爸爸旁邊，協助洗麩豆、拌麩鹽、洗麩盤，一不小心手被高溫燙到或被培麩的竹籐刺傷。偶而偷懶想看電視休息時，父母便在耳

邊喊著「若不好好唸書，就回來做豆油。」哥哥宜澂國中就留宿，後來至高雄文藻大學就讀外語、國貿，畢業後離家至澳洲工作，弟弟宜哲西螺農工畢業後，跨越濁水溪前進彰化師範大學求學，後來又北上桃園中央大學唸研究所，兩兄弟離家愈來愈遠，暫時逃離永無止盡做豆油的週期生活。

兄弟回憶小時候，每當家裡熬煮醬油時，雖然香氣四溢，但衣服常常會沾到醬汁，汗水和衣服上醬汁混合的味道相當難聞，同學們都不喜歡靠近。從小對做豆油行業感到自卑，努力唸書不要回家做豆油的念頭更深植內心。父母在廠房忙碌進出製醬，年夜飯要到深夜十點以後才能開桌的影像，像是一張張激勵兄弟唸書的符咒，驅趕他們遠離這塊成長的土地。

或許，當你離家後，獨自一人在異鄉漂泊時，才會想起那個曾經伴隨成長的家鄉的氣味；或許，當你知識獲取愈多時，視野層面愈廣闊時，才能體會有些堅持，除了是內心的理想，更是對這塊土地連結的愛。

謝宜澂說，高雄唸書時，有天在誠品書店看見西螺醬油陳列在架上，聚光燈下的醬油好有質感，內心有個願望，希望自家的醬油有天也能在有質感的的地方販售。儘管對家裡醬油產業有所期待，但回家承接做豆油的心卻不是那麼甘願，還兩度和爸媽為了製醬理念爭吵而離家。

2012年謝宜澂退伍後，在貿易公司工作並規劃出國。某天深夜，見到媽媽仍彎著身軀在廠房角落的矮凳，用那已經受傷的雙手使勁地為代工醬油包裝打結麻

繩，一再重複的動作，讓身為長子的他看得心疼，決定暫緩出國，留在家裡幫忙，希望運用所學，改變傳統產業面貌，走出不一樣的市場。

只是，兒子改革的熱情卻引爆父子對產品的定位、品牌、包裝等多次討論甚至爭吵，先是品牌從「玉鼎興」更名「御鼎興」，因為阿祖曾說過玉會怕火，用柴火燒的醬油，名字有個玉，肯定難做，獲得共識後，謝宜澂陸續點名「標籤太土」、「沒有美感」、「沒有自己品牌」，甚至和朋友完成新品牌設計包裝後，才告知爸爸媽媽。

代間衝突如醬油釀造過程 要時間發酵、靜置才能產生好風味

理想化性格與變革腳步太快，讓兩代間屢屢產生衝突，幾乎無法在同一屋簷下生活。邱碧惠說，改標籤找人設計、印製，都要花錢，他和丈夫製醬二十多年來，用最簡單模版印標籤，沒有廣告，沒有行銷，憑著就是製醬技術和醇厚的滋味，辛苦用心做，明明是「古早味」的標籤卻被兒子說「好土」，內心真的很難過。

後來，謝裕讀逐漸放手讓步，除讓孩子改造包裝標籤，夫妻也陪同孩子至市集擺攤推廣自家品牌，一方面仍持續承接代工，但是代間衝突仍然不斷。

某天，謝宜澂拿著估價單對爸爸說：「你們根本不會算成本，代工利潤微薄甚至沒賺，只有累倒自己的家人。」建議提高代工費用，不然結束代工。謝裕讀語氣平穩回覆，「人家是看得起我們的技術，才會找我們代工，不可以隨便漲價。」

謝宜澂拉高分貝，既然技術好，就該有自己品牌，東西夠好，價格自然要提高。謝裕讀淡淡地說，醬油不能漲價，薄利多銷，才能讓更多人吃到我們的好醬油。處在父子爭辯中間的邱碧惠低調說：「要創立自己的品牌，沒資金、沒通路、沒廣告，那有可能的代誌，簡直是天方夜譚。」不料，孩子又進一步對爸爸直言：「再不改變，你會真的走不出去，變成夕陽產業」。代間衝突升至最高，謝宜澂返鄉工作熱忱降至冰點，決定離開臺灣，前往澳洲工作。

「每次看到父子為醬油產業衝突，眼淚就撲簌簌落下」，邱碧惠回想起當年場景，心裡還是揪了一下。

2012年的秋天，謝宜澂帶著簡單的行李和1000元澳幣，隻身飛向澳洲。以為自己的外語能力與充足的事前準備，很快的就可以找到工作。只是，那時候澳洲大環境差，除了工作不好找，連住宿也一位難求。身上的澳幣一天一天減少，加上水土不服，每天越洋電話裡，媽媽總是說，「體驗完了，就快買機票回來。」，年輕氣盛的宜澂，面對苦日子不時自我安慰，咬著牙也要撐過去。為了節省開銷，自己烹煮，在澳洲超市購買馬鈴薯、紅蘿蔔和洋蔥價廉的食材。用台灣帶去的自家醬油，揉合成度過難關的美食—奶油醬油烤馬鈴薯。

兩年裡沒有任何依靠，必須獨自養活自己，生活並不容易，當初離家的自由與對世界的探索的心，慢慢沈澱、思考。以往一直無法理解為何爸媽對於醬油充滿了熱情，但卻沒有想到，一瓶醬油，竟在異國生活中撫慰了無助的心。他說：「國外的生活過得不好，自家的醬油就如同賣火柴小女孩的火柴棒，可以帶來幸

福與心安，吃著自己做的醬油料理，深刻體會到自己還是熱愛製醬。」2014年結束海外漂泊，決心成為一名製醬人，做一瓶讓人有幸福感的醬油。

歷經異國考驗，宜澂重燃熱愛醬油的心，返鄉朝製醬人之路邁進。只是，工作和休閒如何兼顧，理想和現實如何折衝，代間的磨合與溝通議題，還是不斷出現。謝宜澂認為，除了製醬生活，他更想瞭解這塊養育他長大土地的人事物，參加縣政府辦理的「雲林迴青計畫」認識地方夥伴，瞭解這塊土地的人文風情，假日參加三小市集擺攤，傳遞製醬人對傳統釀造的執著；運用色彩美學，以彩虹色系為自家不同口味的油分類，方便消費者辨識，組合出彩虹醬油圖片在自家粉絲專頁為「婚姻平權・愛沒有差別・一起為人權努力吧！」發聲，結合時事議題傳達企業責任與的想法。



圖：平權廣告。醬油爸媽陪同孩子擺攤推廣自有品牌。（御鼎興提供）

滿腔熱血為傳統釀造醬油行銷，在老一輩的眼中卻有些不務正業，覺得好好製醬就好，明明工作做不完，為何假日還要休息、還要擺攤，後來醬油媽媽邱碧惠看不過去，就直言告訴兒子：「頭家人無咧歇睏，如果在外面工作也是這樣的態度，頭家一定無法接受。」，宜澂不悅且直白地回話，讓邱碧惠有些火大說：「如果覺得家裡工作不好，你自己要去那裡做都好。」謝宜澂再度打包行旅，離家投入台北餐飲工作，直到弟弟謝宜哲入伍前才歸鄉。

指縫殘留的香氣 牽引回鄉路

相較於文組浪漫性格、講話較直白的哥哥謝宜澂要歷經海外漂泊、撞擊，才能找到返鄉承接醬油的路；學習理工、個性較務實內斂的弟弟謝宜哲就比較直接、坦然面對返鄉工作的事。

2013年謝宜哲為自家醬油成立臉書粉絲團，一邊唸書，一邊拍攝醬油爸爸媽媽製醬日常，從泡豆、蒸豆、晾豆、製麩、翻麩、行水、洗籐、下甕、日曬、柴燒、過濾、壓榨過程，照片搭配簡單文字，儘管一周發三篇文章，沒有行銷與議題性的內容，按讚、分享、留言次數有限。同年5月國內食安風暴擴大，速釀醬油用鹽酸分解豆麥被驗出超標的單氯丙二醇毒醬油事件，引發國人對食安重視。媒體正視傳統釀造醬油、安心食材議題，TVBS、非凡電視等媒體相繼採訪播出，購買詢問電話不斷，臉書留言、按讚觸及率瞬間爆增，還有消費者直驅工廠成箱採購，正名後的御鼎興醬油出現供不應求，消費者讚美謝家醬油標籤美、有質感，用顏色分類就不會買錯。各方反饋、肯定的聲音，讓醬油爸爸媽媽多年來堅持釀

造好醬油獲得認同，孩子為醬油包裝設計與改造，獲得市場高度接受更讓他們欣慰。

由於傳統手工釀造醬油生產要有一定時間，在甕缸數量沒有增加前，產量有限，為維持品質和市場需求，御鼎興一度在網路張貼延長出貨等待期，以及暫停接單的公告，2014年結束多年的代工事業，開啟經營自有品牌之路。

早年明明不喜歡、甚至逃避做豆油，謝宜哲考上北部研究所時，內心小劇場還恭喜自己可以逃離做豆油日子。只是離家一段時間，便想念工廠的甕缸、熬煮醬油時鍋爐裡滾燙流動醬汁，原來嚐在口中鹹鹹的醬油，在心頭卻是甜甜的。宜哲說，研究所撰寫論文壓力大，常為了數據模擬傷腦筋，每當感到無助時，總愛打電話回家聊天轉換情緒，有次通話過程中，隱約聞到熟悉製醬油的氣味，還特別問媽媽家裡是不是在煮醬油。後來發現，原來長期製作醬油的關係，指縫多少已滲入醬油的香氣。那一刻，體認到「醬油如同我的血液一般」，正如同爸爸二十多年來「執著父親醬油味道」的職人精神，早已傳承且深入到自己的血液中。拿到碩士學位後，沒有和同學一樣選擇進入科技公司擔任工程師，而是回到家鄉傳承手工柴燒醬油，生命與醬油是如此的密切，回到家鄉成為製醬人，原來是必然。

既然決定回家承接產業，除了課業，也著手承接的準備，盤點審視並調整醬油製程避免重疊，不要像爸爸那個年代裡工作到半夜，沒有自己和家人的時間，制定完整員工規則。只是回家與爸媽一同工作的過程，一不小心犯錯，常常被唸：

「你就是沒出去工作過」。爸媽明明需要人手協助，卻愛這樣說，讓人不爽，內心常想「我也可以出去工作啊！我還不是為了這個家」。後來，朋友分享職場觀念，犯錯只不過是一個過程，但必須懂得承認錯誤並解決問題，才是面對工作生涯應有的態度，與有無出去工作過沒有關係，才讓他釋懷。

信任、使命 化解代間衝突

2016年8月謝宜哲退伍返鄉，御鼎興醬油二、三代終於合體投入製醬工作。2017年開春，醬油爸媽決定把他們用青春歲月熬煮的傳統製醬產業交棒給兩個兒子，並成立公司，讓下一代去飛。那時第二代才56歲，第三代分別為29歲、27歲。這種在企業穩健時，即思考下一個世代的趨勢，並持續轉型，不是等到快不行的時候，才思考該如何跟上時代。正可避免重蹈上一代臨終接棒的慌亂局面。

兄弟兩人從小一路跟著爸媽做豆油，製醬技術不難，難的是回到家的那股熱情如何延續。

宜哲說，服役時閱讀到蔣勳老師《天地有大美》，鼓勵大眾從生活細微面出發，將美拉近到食、衣、住、行的層次，過一個有質感、有品味的生活。當他閱讀到「庖丁解牛」是美時驚醒了，書中所謂日復一日，經由一種專注，在工作中可以歷練出一種美。其實就在自己身邊，爸、媽這些年專注製醬人生正是一種美。蔣勳老師的文章讓宜哲學習從生活發現無所不在的美，爸爸在大灶攪拌熬煮滾熱醬汁，氤氳蒸氣和窗櫺光線反差出的人物剪影是美；媽媽笑說爸在製麵時，動作總是不快，是在跟黑豆「搏感情」，比照顧老婆還細心，也是美。

那一年御鼎興在臉書上，以感性文青式美學呈現不一樣的製醬世界。「一瓶醬油，一輩子的情分」，御鼎興純手工柴燒黑豆醬油「老品牌，新出發」、「西螺在地超過一甲子的老品牌以新的包裝、新的概念重新出發。」

兄弟一起工作與對話時間變長，難免會磨擦，常因理念堅持和對方吵架。兄弟兩人告訴筆者，歷經爭執、溝通後，才發現彼此是那麼地互補，哥哥擅長財務與業務、行銷、料理、活動企劃，弟弟熟諳公司制度的建構、人力管理、製醬流程、攝影、文章撰寫，那就分工執行，兄弟兩人體悟一件事，御鼎興未來除了兩兄弟同心協力外，更需要結合在地力量。

誠如獲得 iTQi 三星的「濁水琥珀」的完成，經過好多人的幫忙。從張明鳳大哥手上接過臺灣黑豆、到醬油爸媽十六道工法製作、三小市集小椋「濁水溪珍貴的琥珀」文案、阿頭的專業設計、以及兄弟倆人在無數個夜晚通過無數次越洋視訊對話討論。一瓶「濁水琥珀」誕生實在不容易，那就以最簡單的形式去包裝。相信一瓶好的醬油，本身就可以讓買到的客人們感受到我們的用心。

兄弟接手產業不久，國內醬油市場產生明顯變化，老廠轉型、新品牌竄出，以文青、設計感之姿，透過名人代言、網路、節目冠名行銷，刺激消費者選購。謝宜哲坦言，2012年到2016年因為媒體報導、食安風暴，讓御鼎興醬油賣得太好，忽略消費者品牌忠誠度的議題，2017年訂單下滑、出貨呈現疲乏，明顯感受到消費市場風向快速轉變。

不能只有我好 連結在地小農 傳遞雲林食物美好

兩兄弟認為，只有讓更多人認識黑豆醬油、才能提升醬油銷路，除了加強市集擺攤行銷，也可透過食醬教育，提升黑豆醬油的價值，從關注在地生活、人文風土，結合在地小農、迴青、留青生產的食材，由擅長烹煮的哥哥宜澈辦理醬油料理餐會活動，傳遞生活哲學、推廣在地食材，期盼創造出一個雲林的風土美食、美學交流平台，2017年「雀餐（future）桌行動餐桌」誕生。宜哲說，麻雀雖小五臟俱全，future 具有未來之意，希望在餐桌討論一切農村的未來與可能性。



圖：飛雀餐桌提供

擅長文字與攝影紀錄的宜哲，從關心文化及產業深度出發，成立臺灣傳統釀造文化發展協會後，利用製醬空檔，帶著醬油爸爸拜訪釀造傳統產業，顛覆同行相忌的傳統。透過合作，將一群製醬人聚集在一起，深究釀造工藝，共同舉辦島國純釀醬油聯展、醬油美學攝影展，以多元管道傳遞黑豆醬油文化，雖然緩慢但卻扎實地提升消費者對於傳統蔭油的認知。

宜澈坦言，一開始構想飛雀餐桌行動，是單純幫家裡的醬油找新的銷售出路，但餐桌上不會只有醬油，於是找上擺攤認識夥伴，把雲林各地的風土食材加入。2017年11月第一場企劃，到現在飛雀餐桌已成一個品牌，密切合作的在地業者如虎尾阿義廚房、麥寮月光下友善農場、土庫順成油廠、西螺阿財湯圓、古坑雲嵩茶葉、杰樂蕃薯園、水林小黑農、陽台花序、斗六三小市集。

麥寮月光下友善農場郭慧蟬說：「雲林有很多農二代或三代，也有許多小農，每個人都希望把雲林的好介紹出去，每個月一場餐桌相聚，正好透過交流，創造屬於自己在地的特色與發展，長出在地的力量。」

四年多來邊做邊學，過程難免出現雜音或理念相左，有挫折但從來沒有放棄行動，除了在地雲林，行動餐桌在基隆、花蓮、金門都有足跡，迄今已舉辦超過一百五十場全醬油蔬食料理，接待超過五千名參與者。透過餐桌活動推廣在地物產，傳遞製醬生活美學，縮短消費者與產地間的距離，形成農村共好生活網絡圈，更期盼未來能將地方風土轉譯並提供旅客完整的雲林體驗。

謝宜哲之前為家族事業進行紀錄時發現，部份醬油故事，再怎麼努力詢問也找不回來了，擔心這樣的遺憾在其他製醬廠重演，積極拜訪願意受訪的製醬廠，深入瞭解歷史沿革、品牌理念及製程特色。儘管傳統醬油的製作方法大同小異，都需要經過麴菌發酵、洗麴、日曬甕釀，卻因為每一家的釀造鹽水比例不同、環境溫溼度不同、豆子產地不同、釀造時間的差異，產生南轅北轍的風味。有老菜脯的味道、有海鮮的味道、還有淡淡松木氣息，甚至帶點荔枝甜香感，吸引蜜蜂

在日曬甕釀場停留。

謝宜哲說，臺灣面積不大，醬油世界卻很豐富，從臺中美東醬油，一路往南，可以看到彰化新和春、源興醬油廠，雲林的日新、欣泰、萬豐、陳源和、新芳園、瑞春、九莊、御鼎興醬油，嘉義的義興，臺南的永興，還有屏東廣妹來金客家釀醬油，各有各的氣味。

當「葡萄酒」、「咖啡」、「橄欖油」、「巴薩米克醋」，都在談風土，臺灣黑豆醬油那有不談的道理。謝宜哲指出，臺灣島緯度介於北緯 22 度至 25 度間，四面環海，完美的溫、溼度成為釀造天堂。就像愛因斯坦所說的，時間是可壓縮的，只是他是透過速度與重力，來控制時間的長短，我們則透過高溫日曬壓縮釀造時間。在臺灣，釀了四個月的發酵物，其他地方可能要釀造一年，臺灣島有著世界各地無法取代的完美風土。若每個人在臺灣找到屬於自己喜歡的味道，臺灣傳統醬油產業就會持續蓬勃。



圖：透過文字、影像紀錄傳統醬油廠。（謝宜哲提供）

在建立夥伴信任關係後，2021 年謝宜哲大膽邀請新和春、美東、萬豐、日新

和御鼎興五家傳統醬廠聯手推出島國純釀醬油，產品使用臺灣本產黑豆，用紅甕日曬釀造六個月以上各家最具特色醬油，再以雲林縣北港鎮森興燈籠店第六代店主林胤騰以森興燈籠體書寫醬油標籤，禮盒外觀採用義大利藝術家 Giacomo Silva 在西螺駐點所繪製的藝術品—濁水海。不僅讓消費者一次吃得到臺灣各地風土的醬油禮盒，更能感受製醬人傳承文化的用心，在地與國際交會之美。事實上，異業聯盟銷售本來就不易，同業聯盟銷售在國內應該是少見，要成功著實不易，經過多次溝通討論，製醬家們打破規模、地域的限制，終於串連出在地美好風味，這個創舉也在短短三週內達標，完成八百五十組募集。



圖：島國純釀醬油。(筆者拍攝)

2017年兩兄弟加入《雲林食通信》編輯行列，為了刊物內容，兄弟走出西螺走進雲林其他鄉鎮，貼身採訪農民、攝影、會談，從梨瓜、旺來、花生到小麥，每一季的在地作物，每一次的採訪、拍攝以及對話，就找回更多屬於雲林生活的

踏實感，一步步重新熟悉家鄉，一次次感受堅守這塊土地農民辛勤的付出。

搖滾歌手約翰藍儂曾說：「一個人做夢，夢想只是空想；一群人做夢，夢想就會成真。」政府宣示 2019 年為地方創生元年，創生議題已成為地方發展新方向。謝宜澂兄弟、蘇量義等一群雲林縣留鄉、返鄉青年於 2020 年自發性組成「雲林 100 種生活」團隊，透過活動和人物誌分享，描繪在地百工職生活樣貌，持續與地方對話，用故事滾動故事，讓雲林不無聊，一步步變有趣。

2022 年 6 月，團隊於大埤鄉三秀園辦理首屆「雲林農藝復興運動-伏流祭」，伏流就是地下水，是雲林縣農業灌溉用水主要來源，「伏流祭」泛指這群斜槓的地方工作者，雲林的百工百業像是雲林的地下水，表面看似乎靜，其實互相串流匯集，在需要的地方就會冒出。

為讓更多人參與活動，團隊辦理「你確定要返鄉？」、「伏流祭餐桌」等暖身講座，講座於平日夜間辦理，筆者觀察到每個講座訊息公告後即快速額滿，講座當天，有人下班後從公司直奔會場，有情侶共同參與，更多是對雲林有夢想的人，在講座中對話、分享對雲林的感覺。儘管伏流祭活動當天，開幕後就遭遇滂沱大雨，打亂活動節奏，造成現場泥濘地面積水、短暫斷電，但入場民眾仍絡繹不絕，因為大家擁有一顆愛雲林的心，踩在泥濘土地上反而和這塊土地更緊密連結。

「做一瓶好的醬油，是本份。做一瓶有文化的醬油，是覺醒。」御鼎興醬油和許多優秀的品牌一樣，在歲月堆疊中，因為堅持理想與夢想，才能走過岌岌可危柴火熄滅的時刻；產業傳承難免會出現代間衝突，筆者多次前往製醬廠進行訪

談、觀察發現，若上一代對下一代擁有強大的信任感，下一代對上一代有強大的使命感，學習適時放手，衝突將可化解，順利交棒。



圖：伏流祭暖場活動-講座。伏流祭活動因大雨滂沱使得會場一度積水。（筆者拍攝）

堅持 從不是好走的路

謝家兄弟體認到品牌故事再豐富，早晚都會說完，品牌永續最佳的方法就是和地方連結，才能扎根展現生命力。返鄉十年、接手產業六年，因為不斷與在地小農、創生團體、迴青互動，用文字、影像記載傳統產業，透過講座分享返鄉的挫折與成長故事，以及每月一次飛雀餐桌活動，凝聚愛這塊土地的心，才能讓返鄉做豆油的日子蛻變成有文化、有美學、有生命力的製醬人生。

「『堅持，從不是好走的路』，當我們達到心中長久以來的願望後，才驚覺儘管過程中有再多的磨難與挫折，在今日的我們看來，都是砥礪著我們擁有更堅強的心志，磨練著我們抱有更真誠的信念，人生從來就不曾完美，但我們感恩在追求人生的過程中，所帶給我們的快樂與自由。」謝家二、三代如是說。

站在御鼎興日曬甕釀場，不遠處的高鐵列車飛速穿越西螺平原，看著眼前這些老甕缸，我想起「世界愈快、心則慢」的廣告詞，歲月沒有吹散手工柴燒黑豆

醬油的氣味，反而在時間和空間的淬鍊裡，見到老實不偷工、用心不縮減製程的製醬人，用在地的風土一層一層堆疊出感動世界的香氣。



後記：

御鼎興與飛雀餐桌行動繼入圍了 2021 年「地域振興大賞獎」與「風格餐飲獎」，飛雀餐桌於 2022 年入圍第二屆綠色餐飲—最友善社區獎。御鼎興醬油不只是醬油，而是一種連結你我與這塊土地共同記憶的味道。