

橘醬

葉秋菊

橘，象徵吉祥如意，製成的橘醬是我們客家人家家戶戶飯桌上必備的醬料，那酸酸鹹鹹甜甜還帶微辣的特殊滋味，從物資缺乏的年代開始，便是我們客家人日常佐餐最美味的醬料。近年來隨著客家菜的聲名遠播，慕名而來的食客絡繹不絕，各客家餐廳裡必定見得到它橙黃色的身影，它有去油解膩、生津止渴、增進食慾的功能，廣受普羅大眾喜愛。

一般人在孩提時，對橘醬或許沒有留下太深刻的印象，直到年紀漸長，橘醬才與味蕾結下不解之緣。在三、四十年代，食指浩繁的窮苦人家，飯桌上僅是兩三樣自家種的蔬菜，寒酸得可憐。所幸有橘醬佐餐，在餬口之餘帶來味覺的享受，想不到這不起眼的橘醬竟然也能觸動食慾，且百吃不膩呢！

橘醬，顧名思義是橘子做的，新竹地區盛產柑橘，每當秋冬之際，山坡上金黃耀眼的橘子結實纍纍掛滿樹梢，令人垂涎。新竹地區的橘子大致有分金橘，酸橘兩種，金橘橢圓形像小鵝蛋，皮甜肉酸，可做醬亦可當做水果生食。還有一種是酸溜溜的酸橘，外觀扁圓形，汁多肉酸皮苦還帶著濃郁的香氣。兩種橘子做成的橘醬風味不同，當蘸醬用的橘醬大部分是選用酸橘製成，為了兼顧色、香、味，食材的選擇宜挑橙紅熟透的，做出來的橘醬才兼具色澤美、氣味香醇的特性。

做橘醬的過程並非想像中那麼輕而易舉，過程的繁複，比例的拿捏，必須多嘗試幾次才能做出濃稠合度、味道適中的橘醬來，那麼，可口的橘醬到底是怎樣做出來的呢？以下是我個人的切身製作經驗，願與各位鄉親分享，也請專業先進們不吝指教。

剛採回來的橘子趁新鮮先剝皮，皮與肉分開處理，皮先下鍋燙熟燙軟，起鍋後若是皮味苦澀，需泡在清水中放置24小時以上至苦味消失為止，若是不苦的便不需浸泡。果肉部分，則需先去籽，擠出果肉中的種籽，和部分果汁，以避開種籽的苦味，和果汁過多的酸味。

皮與肉處理好之後，一起放入研磨機（磨板機），加適量的水和去了籽的紅辣椒（隨個人口味，可放可不放），一起磨碎成漿。然後將漿倒入大鍋中，加鹽、砂糖調味後熬煮至呈略稀的糊狀，放涼，

分別倒入空酒瓶中。在此特別值得一提的是，客家橘醬能保鮮，並非添加防腐劑，而是將空酒瓶先用滾水燙過晾乾，最上層再滴些米酒、鹽巴以防腐，如此即可大功告成。橘醬的濃稠度隨個人喜愛來決定加水量的多寡。但不可在第一時間加太多的水，因為太稀了無法補救，寧可先是濃稠些，再慢慢加水調整。

一般客家子弟大都嗜橘醬成癮，無論是白斬雞、白切五花肉，或燙青菜，甚至端午節吃粽子，都會蘸橘醬來吃，橘醬可去油膩，提風味，更添肉質鮮甜，讓人食指大動，現在甚至有些餐廳還有新式烹調法，把雞塊泡入橘醬中，下鍋炸成「香酥橘醬雞」也很受歡迎。總之，橘醬的料理越來越廣泛，越來越多元化，已成國民美食，在人們心目中可媲美日本的和風醬，與法國的鵝肝醬呢！