



味嘗不可

「政府今年開始收回古洞老人院(地皮)，我們(悅和醬園)等收皮。」廠長盧錦成顯得無可奈何。屹立逾半世紀的老醬園浸淫舊時光味道，一支僅賣十幾元的生抽依然用六至七個月釀製，員工大多是附近的老村民，老闆已做到第三代。第二代傳人龐元善說：「我爸爸是佛山人，來港後很懷念家鄉味道，把醬油帶到這裏。我也常告訴兒子，要用心做下去，堅持上一代天然生曬釀製方法。」清拆進入倒計時尾段，醬油鹹香味是否將消失於上古洞北？

大公報記者 郭艷媚 (圖/文)



▲廠長盧錦成說，老事頭龐堯昔日選址古洞，因沒有高山阻擋日光，地方安靜偏僻又夠大

▲悅和食品廠天台，存放逾70萬缸

談起香港這個國際大都會，馬上令人想到摩天大廈林立的金融區。然而上世紀40年代的上古洞，臨近深圳灣，形成一大片濕地，有着另一番歲月的韻味。當時內地不少農夫移居到此，以耕種養魚為生。牛尾輕打牛身，小孩子踏自行車穿梭阡陌，歡笑之聲處處聞，保留一片純真美好。自給自足的生存模式養育了一代代帶着天然泥土氣息的人，一個個老香港的故事，也從這裏翻開……



▲部分悅和甕缸屬民國時期產物，擁有70年歷史

在古洞做下去。」廠長盧錦成解釋，「老事頭(悅和醬園第一代負責人龐堯)說，選址這裏是因為平地多，沒有高山阻擋日光，日照時間又長，地方安靜偏僻又夠大，非常適合造醬油。他現在雖然94歲了，還在主持大局，每個星期六都會過來廠房看看，看了他才開心滿足，這裏是他的遊樂場。」

堅持傳統製法 引玻璃缸改良

穿過窄窄的樓梯通道一直往上走，來到悅和天台的空地，陣陣醬油的鹹香撲面而來，這裏存放着七十多個甕缸，部分甕缸屬70年前出品，是過半世紀的老古董，跨越三代人，讓人彷彿回到古代製醬油的工廠。「用這種甕缸曬豉油是古法，因為甕缸保溫能力高，可以將日

間的太陽熱力保持到夜晚，令黃豆發酵得更透徹。」

「我們老闊希望保留醬油最傳統的製法，天然生曬，自然發酵，盡量把害處減到最低。我們堅持傳統方法，但堅持傳統不代表古舊。」廠長指着最新引入的玻璃缸說：「這種玻璃缸不會阻隔陽光，可以把黃豆曬得有光澤，而且衛生好，烏蠅蚊蟲根本無法進去。我們依然會像用甕缸釀製醬油一樣，至少天然生曬半年以上，現在的醬油因為用化學品兩個星期就造好了，我們不會這樣做。」



▲悅和堅持傳統天然生曬釀製



▲昔日的悅和廠房工人工作情況

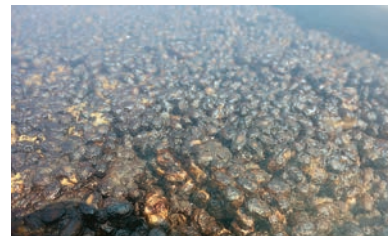
豉油是這樣煉成的



1. 挑選黃豆，放入大鍋爐蒸煮



2. 大豆與真菌進行發酵後，放甕缸浸鹽水



3. 約六個月日曬晚攤涼，其間堅持天然生曬



4. 鹽水吸收大豆「氨基酸」，由透明變深黑，釀成豉油

醬園故事 油心做下去



▲悅和食品廠佔地四萬五千呎，生產逾三十種醬料

日照長地方大 悅和留守古洞

上世紀70年代的古洞出現不少小型工業，例如手袋廠、手機廠等，不過最重要的產業，還是醬油，結集成一條「醬油街」，悅和醬園1973年在上古洞石仔嶺設廠。

整個生產基地現有4.5萬呎，生產逾30種醬料，包括油、醋、酒等。採訪當天，氣溫高達攝氏32度，天文台發出酷熱天氣警告，走進上古洞，滿眼青綠的植物和矮小的平房，來到悅和醬園廠房前，生鏽的鐵閘大門見證了古洞的繁榮與沉寂，旁邊仍然是鉅利醬園廠房，有幾隻小狗不斷地伸着紅紅的舌頭。

「我們(悅和醬園)希望繼續



▲走入荃灣悅和老舖門市，彷彿時光倒流到人情味濃的年代



▲第二代負責人龐元善說，吃得天然安全是飲食大勢

管理衛生認證 吃得天然安全

走進荃灣的悅和老舖門市，內裏裝潢頗古舊，醬料則放在大埤內。街坊鄰里來買調味品，大家話家常，彷彿時光倒流。大時代飛速向前，傳統老店如何生存？第二代負責人龐元善說：「吃得天然安全，是近年飲食新趨勢，我們已於三年前獲國際安全食品認證，大家對我們有信心。」

老舖門市密密麻麻擺放了許多產品，生抽、老抽、雙蒸米酒、三蒸米酒、糯米酒、玫瑰露酒、海鮮醬和甜醋、陳醋等等，可謂「麻雀雖小，五臟俱全。」龐元善形容：「除了南乳是來自內地，其他都是我們自家做的。而且於2014年，悅和的管理及食品安全系統，均獲國際ISO9000及HACCP的認證，我們覺得食品安全最重要。」

「哎呀，她走去哪裏了，她還沒拿東西呢！」店員的叫聲打斷了老闆的話語，她一邊說一邊追了出去，最後把八塊錢的白糖，送到了客人手上，我們笑逐顏開，老闆打趣地說：「以前我們用家裏的碗去買醬油，一定不會忘記拿。」



▲街坊到老舖買醬油，打牙駱是「指定動作」

烹調造醋發酵 靠老師傅坐鎮

現年70歲的醬園陳師傅穿着一件透薄的白色襯衫，正滿頭大汗地在撈豆，讓黃豆均勻地接收陽光的照射，「現在是生曬造醬的黃金時機，好的醬油需要攝氏30至40度的高溫天然生曬。現在很多年輕人沒有冷氣不行的。」他上世紀80年代從東莞常來港，起初在荃灣做牛皮工作，後來通過親戚介紹來到這裏(悅和)造醬油，那時候一個月只有800元，「我沒有什麼文化，幸好遇到一個好老闆，對員工很好，所以一做就37年了。」

造醬始終靠師傅。廠長說：「我們現有四個老師傅，分別負責烹調、造醋、發酵等重要工序。最年輕師傅都48歲了，經驗非常豐富。」陳小姐是悅和員工，負責廠務，父親以前也是這裏的發酵師傅(65歲時退休了)，她則繼續在悅和，轉眼14年過去，「爸爸是非常傳統的人，他覺得每個人都應刻苦耐勞，他從來不會問我『工作辛苦嗎



▲第一代負責人龐堯在1945年與同鄉創立悅和醬園

？」因他覺得辛苦是應該的。」

「機器無人情味」

悅和醬園的廠房裏面設有儲存醬油的不銹鋼大缸，發酵黃豆的工房，釀製產品的實驗室等等，員工們花花綠綠的衣服像彩帶般，為沉悶的廠房帶來了生機和人氣。廠長盧錦成說，「我們現在多達60個員工，很多生產步驟都堅持用人手處理，例如造麵豉醬時，煮豆、撈箕(在黃豆中加入麵粉)、撲箕(把



▲七旬陳師傅在醬園工作轉眼已屆37年

發酵後的黃豆打散)，始終人手做出來的味道真的不同。」

「對啊，造醬最重要是用心，機器是無人情味的。」第二代負責人龐元善說。

龐堯於1937年在一間醬園內做學徒，1945年與佛山同鄉兄弟龐喜堂共創悅和醬園，龐元善小時候常出入醬園，在旁觀看爸爸造醬，「我和爸爸最多的小故事，就是造醬過程中不斷失誤，然後探索方法。」所以他自小熟悉如何製造醬汁。

話你知 新東北發展 料年內動工

為了應付人口增長，政府推出新界東北發展計劃，將古洞北、粉嶺北和坪輦打鼓嶺的農地劃為新發展區，作為住宅和商業發展，合共佔地787公頃。

新發展區於建成後，可以提供59900個住宅單位(約六成單位為公共屋邨，佔住宅用地25%)，為172300人提供居所。新界東北發展計劃於2017年啓動，於2022年讓第一批人口遷入居住，並於2031年完成所有工程。悅和醬園廠因新界東北發展計劃，面臨拆遷的命運。



▲新界東北將有另一番景象