

醬園曬製豉油

舊時人家，瓦面上兩埕東西：豉油與醋。

以前的住宅，很少是平頂天台，一般是瓦脊作上蓋的多，這就是所謂的「瓦面」。瓦面屋頂最佳用處，擺放東西曬太陽，而舊時人家必備

兩個有蓋瓦埕，一埕是「老抽」豉油，

一埕則是醋，尤其是純豆製的原豉油，

放在瓦面上日曬夜蒸，埕裡的老抽經日

月精華，越變濃厚，每用一次好一次，

一埕抽油只剩一半時，便會濃郁到滴珠

掛碟，用來蘸雞、鹵豬肉或炒粉麵，簡

直芬香撲鼻，精彩絕倫。可想而知，往

昔歲月，古方炮製豉油，最基本方法就

是浸和曬了。

所以，早期香港的豉油廠都設在新界和離島居

多，因佔地要大，好讓一缸缸的老醋老抽等有足夠

的空間安置和浸曬，大得就像莊園般，於是其時的

都有得出品。

還記得，售賣這些產品的店舖，我們一律稱之為「醬園舖」的便是了。

九龍旺角區有一條「豉油街」

(SOY STREET)，該區曾有一大片

荒蕪的地皮，自一八六二年界限

街以南劃入本港版圖之後才發

展，便由幾家醬園業者租用來生

產醬油及乾果類，包括「成珍

園」、「五珍園」、「冠珍園」、

「華珍園」、「宜珍園」等多家，

所以這些醬園皆採名「珍」字，

當然標示其出產乃「珍品」之意。

那年頭之招牌字號在改名上不重變化，所以總是

差不多的。



話說香江