江戶醬油七代傳承

▲馮氏集團主席馮國經博士、浜田醬油第七代當家浜田康成、復修工程的建築師隈研吾教授以及熊本地方政府副知事小野泰輔主禮致辭。

早前正藉日本九州初春櫻花初見日，位於熊本以西鄉間的小島町突然熱鬧起來，中日官商巨賈齊聚始於文政元年（1818年）的浜田醬油屋，慶祝東瀛醬油老字號創業200週年，暨2016年熊本大地震後獲香港馮氏集團支持復修的江戶建築倉庫典禮，活動中更嚐到醬油甜點及名廚的亞洲醬油家常菜，並從中領悟到家族醬油的傳奇。

文/ 圖：Lady Fifi (fifi@lady-fifi.com)

跨越兩個世紀的傳奇

歷史悠久的浜田醬油始於江戶時代，位於九州熊本西部的小島町沙洲，其下游坐落着百貫和菱江兩大港口，期時小島町因地理和水運之便而成為穀物量倉，浜田的創辦人卯七看準時機，於文政元年（1818年）以量倉儲存的大豆和小麥，配合食鹽精鍊成醬油，至今經歷兩個世紀的洗禮，傳統古法醬油文化由七代人薪火相承，且在三年多前獲得香港利豐（00494）母公司馮氏集團注資，並擔當明燈為兩百年基業引路，將傳統東瀛古早味醬油發揚光大，邁向國際里程碑。

古早風味 手工頭抽

浜田醬油秉承二百年傳統，遵循古法釀造，大豆得先烤後蒸，再混入天然鹽麴，並配合清澈潔淨的天然地下水，在雪松木桶陳年發酵約八個月，過程釋出鮮味和豆香，期間按傳統人工操作攪拌，並觀察熟成過程，最後壓渣過濾成為生醬油，再加熱終止發酵，由於浜田只抽取首壓醬油，因此釀製的全是鮮美醇厚且豆香氤氳的頭抽。

江戶倉庫 法定古蹟

浜田醬油分別建江戶時代的倉庫不但見證歷史悅變，亦同時亦飽歷天災，三年多前，浜田醬油在馮氏集團旗下食品投資公司的利嘉食品（Heritage Foods）注資不久經歷了熊本7.3級大地震，被當地政府列為物質文化遺產的大樓受到嚴重影響，幸得馮氏集團專注傳統文化保育，以及生於熊本的東京奧運主體育場館建築師暨東京大學建築系教授隈研吾義助復修，逾兩個世紀的江戶時代歷史建築依舊保存當年的風貌。

浜田醬油

▲建於日本江戶時代後期的浜田醬油屋採用傳統江戶倉庫建築風格，至今外牆保留竹蓆交纏，再蓋上水泥修飾的原結構。

▲室內以如今已不再復見的完整松木主幹棟梁，並以縱橫交錯的傳統日式隨意竹編織（Takezaiku 竹細工）支撐。

浜田醬油屋採用傳統江戶倉庫建築風格，至今外牆保留竹蓆交纏，再蓋上水泥修飾的原結構：室內以如今已不再復見的完整松木主幹棟梁，並以縱橫交錯的傳統日式隨意竹編織支撐 ，醬油陳年區以優雅的竹柵劃分，瑟縮在柵架內的雪松木桶圍群以竹編織加固點綴，自年樹脂和油分高的十尺高檜松木桶內仍發酵中的醬油。

▲限研吾在保留原有木材及結構之餘，運用上縱橫編織的碳纖維作垂吊加固及修飾，意念視覺構思和倉庫內傳統竹編織相呼應。

▲醬油發酵的雪松木桶圍群以竹編織加固點綴。

限研吾在復修工程以保留傳統文化和江戶時代建築風格之餘，亦引用嶄新物料修復，正如地震中下榻的閣樓階梯，限研吾在保留原有木材及結構之餘，還用上縱橫編織的碳纖維作垂吊加固及修飾，概念同時插入垂墜的LED冰柱作照明，意念視覺構思和倉庫內傳統竹編織相呼應之餘，亦正好反映傳統和現代建築的完美結合。

醬油光輝 永恆相傳

上月中旬慶祝浜田屋創業200週年之際，復修完畢的歷史文化建築群同時揭幕，三年前購入浜田醬油大部股權的馮氏集團主席馮國經博士亦親臨現場，聯同浜田醬油第七代當家浜田康成、復修工程的建築師隈研吾教授以及熊本地方政府副知事小野泰輔主禮致辭；至於日本眾議院議員野田毅代表、中國駐福岡領事館總領事何振良，以及香港貿易發展局日本首席代表朱耀昌亦前往祝賀。

馮氏集團旗下的利豐創立至今逾110年，歷年來專注於非食品的日用品供應鏈業務，直到20年前拓展企業產品多元化，繼而收購在中國和亞洲食品分銷網絡傍大的英資供應商英之傑；近年傳統非食品商務伙伴如Walmart等均專注食品零售，集團主席馮國經有感食品業務潛力無窮，因而成立利嘉食品，並以食物品牌的文化傳統和獨特風味為依歸，且邀請富豐富食品業經驗的行政人員蘇盈福加盟管理。馮氏三年多前在機緣巧合下購入熊本家喻戶曉的浜田醬油的大部分股權，而傳統醬油釀製和生產等日常運作由浜田家族負責，而利嘉食品則負責業務拓展，締造江戶醬油文化世代相承，且銷售得以延續發展的雙贏局面。

▲馮氏集團主席馮國經博士在浜田醬油倉庫復修工程的東京奧運主體育場館建築師暨東京大學建築系教授隈研吾陪同下參觀。

攜手邁向國際新紀元

跨越兩個世紀的浜田醬油按傳統天然釀製，過程絕不使用防腐劑，鑑於保質期有限，從前集中經營熊本地方市場，直到馮氏入股後，利嘉食品為浜田提供技術知識，浜田醬油在不使用防腐劑的同時延長了保質期，為中國、亞洲以及北美地區的外銷鋪路。利嘉食品董事總經理蘇盈福表示，浜田醬油濃縮物將先送往馬來西亞作加工及裝瓶，再以低於日本製原裝版本的價格發售，而九州浜田廠房日係將會成為研發中心，開拓多元化的新產品。浜田在200週年慶祝午餐會上，更同時發佈稍後在港亦將會有售的XO醬，浜田XO醬沿用日本海產等優質食材炮製，元貝、蝦乾香氣四溢，且惹味而不嗆。

除了浜田醬油，利嘉食品旗下的新加坡和合食品，以及馬來西亞經營仙女牌的美羅廣興均為逾七八十年家喻戶曉的醬油及醬汁老字號，傳統文化和古早風味地位難以取替。再者全球飲食口味日趨多元化，異國風味的調味隨之普及，馮國經指全球醬油市場錄得約4% 增幅，特別是中國錄得雙位數增長，而亞洲則佔市場逾半，深信已經鎖定目標，邁向跨國公司之路。

▲浜田醬油

和風醬油甜品

復修過後的浜田醬油屋闢出一角作自家醬油商店和博物展區，從這兒拾級而上隨即抵達位於閣樓的茶室。第一款浜田屋甜點，醬油軟雪糕沿用冷壓生醬油配合家傳江戶頭抽提味，前者生醬油未經加熱，即使混成軟雪糕仍然尚在發酵階段，而後者沿用江戶時代原祖浜田屋醬油配方提鍊，屬非賣品的頭抽味道鮮甜，混合日本牛乳軟雪糕，口感滑順綿密，豆香氤氳，風味迷人。接下來的甜米酒布丁以焙茶啫喱搭配，佐以Kinako烤大豆粉和醬油提味，味道相對濃郁，然而鹹甜平衡，味道柔和而附培茶甘澀和陣陣豆香，布丁集奶香、酒香和烤香三重香氣，而布丁綿滑細緻以及啫喱魚膠微微煙韌的口感相映成趣。至於糯米小糰子則口感黏糯，用時蘸上小許隨伴的醬油，散發甜美醇人的東瀛味醂風味。細味品嚐醬油甜點後再來一口綠茶，為鄉土旅途上的江戶醬油物語畫上完美句點。

▲溫文儒雅的浜田屋第七代傳人浜田夫人曾經是熊本電視台的新聞女主播，美麗與智慧並重的浜田香織和丈夫浜田康成攜手承傳江戶醬油傳奇。

a.醬油軟雪糕（480日圓/ 約35港元）沿用未經加熱的冷壓生醬油配合家傳江戶頭抽提味，甜美而豆香氤氳，質感綿滑。
b.甜米酒布丁（500日圓/ 約35港元）以焙茶啫喱搭配，佐以Kinako烤大豆粉和醬油提味，集奶香、酒香、烤香三重香氣，以及軟滑和彈牙雙重口感。
c.糯米小糰子（500日圓/ 約35港元）口感黏糯，佐以味醂醬油提味，風味迷人。

江戶頭抽 摘星廚房

浜田醬油田週年慶典中，香港及星馬名廚齊集熊本示範家常菜烹調，突顯地道佐料的獨特風格。香港摘星唐人館歐國强烹煮的甘鮮醬油煎焗伊勢龍蝦先經泡油，再以薑蓉和蔥段起鑊，並撒下醬油提鮮，醬油龍蝦惹味十足而不失彈口，秘訣在於浜田醬油淡雅鮮甜小鹹而富豆香的獨特風味。來自獅城東寶中餐廳的張偉忠烹煮家鄉馬來西亞肉骨茶，跟新加坡肉骨茶分別在於後者重胡椒香氣，而馬來西亞則以蔴膽入湯，張師傅沿用當歸、黨參和八角等蔴材，搭配五花腩和排骨熬出肉骨湯，佐以極上頭抽醬油和砂勞越白胡椒增添雙重香氣；初嚐到濃濃的當歸甘澀，接著是香蒜和白胡椒的刺辛，喝罷渾身暖和。至於文華帝國酒店麗宮餐廳主理人陳志新邊烹煮家鄉馬來西亞滷麵，邊解釋高湯底需用上足料老雞、豬骨、豬皮、雞腳、冬菇、桂皮、丁香和八角熬煮，然後以冰糖和九州頭抽漆色香味，並用雞蛋勾出蛋花成滷湯，怪不得湯汁精煉厚實，拌以黃麵和滷蛋，再按傳統以參巴辣醬及黑醋搭配漆味道層次。最後，新加坡汕頭海鮮王振國炮製的潮州滷肉散發香蘭葉的模實香氣，又附九州頭抽的獨特豆香。

d.米芝蓮三星唐人館歐國強師傅以甘鮮醬油煎焗伊勢龍蝦，口感爽彈，惹味十足，且附九州頭抽的鮮甜豆香。
e.新加坡東寶中餐廳張偉忠的馬來西亞肉骨茶，以蔴膽入湯，初嚐到濃濃的當歸甘澀，接下來是香蒜和白胡椒的刺辛，喝罷渾身暖和。
f.文華麗宮餐廳陳志新的滷麵，沿用老雞、豬骨、豬皮、丁香和八角足料熬煮高湯底，配合冰糖和醬油提味，再用雞蛋勾出精煉厚實的滷湯。
g.新加坡汕頭海鮮王振國師傅炮製的潮州滷肉散發香蘭葉的模實香氣，又附九州頭抽的獨特豆香。

◀中華廚藝絕技表演團的劉輝更在200週年午餐會上拉出一根200米長的壽麵，一根麵的精髓在於柔韌彈牙的口感而非繁複的配料，鮮美而豆香四溢的浜田醬油正是完美搭配。

200米 長壽一根麵

佳餚美饌百味以外，造型設計同樣重要，中華料理自古視美食如藝術，無論雕刻、糖藝、刀功，抑或是手工拉麵條均為廚藝精髓，中華廚藝絕技表演團的劉輝在浜田醬油200週年午餐會上拉出一根200米長的壽麵，劉師傅單手甩動麵糰，瞬間化身麵條。這一根200米的麵別具意義，除了慶賀浜田醬油200週年外，一根麵的精髓在於柔韌彈牙而附嚼勁的口感而非繁複的配料，鮮美而豆香四溢的浜田醬油正是完美搭配。

Profile

Lady Fifi （Cynthia錢鋼巧），曾在瑞士、法國及澳洲生活，在瑞士攻讀酒店管理期間於廚房實習，同學來自三十個國家，得以體驗不同的飲食文化。回港後投身酒店業，及後於跨國企業任職，現職研烹調及到發掘美食為樂。

（資料由客戶提供）