

八珍PatChun

「八珍」于1932年由伍伟森先生创立。伍伟森先生之父——伍棠先生乃顺德名厨，精通酱料酿制及传统食品制作，并有将其工艺传授于子。伍伟森先生开办八珍，用父亲传授的厨艺自制酱料销售，更专注于讲究工艺的中式醋，慢慢令「八珍甜醋份外香」这句打出名堂。

80多年后，香港的酱料食品慢慢成为由大品牌主导，超市大力推销各种工业生产多含添加剂的酱料。在香港已很难找到传统发酵手工酱料，「八珍」是坚持传统发酵的酿造商。使用传统季节性发酵，产品需要数月的酿制，及长达数年的陈化。通过漫长的发酵过程所制的酱醋能让谷物发挥出多层风味，与工业生产的口味截然不同。

八珍目前在香港经营四家专门店，在新加坡一家，让顾客体验手工和了解传统工艺。直至今日，八珍各式节庆食品的用料、制作、包装，仍然保留当年伍伟森先生送赠亲友、至诚至真的传统手艺。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bzpatchu-259612.html>