

敬業樂業

曾吳希君

「人生七十古來稀」，年屆七十，仍好學不倦，敬業樂業，醉心於醬油研究工作。曾吳希君女士是頤和園醬油的創辦人，以生產質優、天然的港式醬油而聞名。曾太在1950年代畢業於廈門大學，憑着多年研究醬油的經驗，在醬油界享負盛名，德高望重，在行內無人不識。雖年逾70，但從未想過退休，魄力及活力絕對不遜於年輕人。

□利百加

「教養子女是父母的責任，我有責任栽培他們成材，成材後他們便要自己生存，對自己的家庭負責。自小我已教他們怎樣待人，現在他們都是有自信的人。」



訪

問在曾吳希君女士位於元朗的廠房進行，廠房佔地面積雖然不大，但設備齊全，由曬場、豉油試味、研究工作到包裝等工序一手包辦；員工不多，曾太每事親力親為，致力製造美味健康的醬油。曾太半生貢獻給醬油業，全因對醬油有濃厚興趣：「豉油主要由黃豆製成，利用霉菌發酵來炮製不同品種的醬油。製做豉油主要有3種不同的發酵過程，可分日本式、廣東式及中國式，因應不同的環境而製造出不同口感及味道的豉油，這是一個很有趣的行業。」

頤和園創辦人

頤和園由曾太於1974年創辦，在港生產各式醬油：如生抽、老抽、蠔油等，着重質量保證。曾太在豉油食品行業有多年經驗，自資開設豉油廠前，於1956年在淘大醬油廠擔任研究部化學師。「大學畢業後，我便加入淘大醬油廠，經過十多年，再轉往永南食品的研究部。當時永南是新廠，需要開發的東西很多，這對我來說是一項很大的挑戰，也是我不斷學習的動力。」

色香味俱全

我們每天都會吃到豉油，卻非人人懂得分別質優的豉油。究竟何謂優質的豉油？曾太謂：「不加防腐劑，成分天然是優質的必要條件，此外味道也很重要，如生抽最重要是有豉味便最佳。豉油的製作過程毫不



簡單，除要選用天然大豆外，還需經複雜的發酵程序。由於提煉時黃豆會釋出 3-MCPD 這種物質，研究顯示這種物質會影響人體的生殖系統，為確保豉油不含有害物質，我特別將豉油寄往法國檢驗，以保持醬油的食用品質。」

書香世代

曾太研究醬油如此一絲不苟，工作態度認真，全因家族栽培。曾太是福建人，書香世代，父親於北京唸大學化工系，她自己則畢業於廈門大學。有機會受高等教育，造就了曾太成為優秀的研究部化學員。雖年屆 70 歲，但曾太仍好學不倦，努力增值學習：「我每天都看報章社評，工作後也常看國外的食品雜誌，希望提高自己對食品的最新知識。」



「做人最重要有責任感，做每件事都應做好本份，這樣做人自然會更有衝勁及動力，做事更有魄力。」

中藥研究

曾太除對食品有研究外，出身化學系的她，對中藥也有濃厚興趣，多年來從沒間斷研究中藥，更時常用中藥調理身體，故 70 多歲的她，仍充滿活力，老如松柏，走路時還健步如飛，沒半點老態。

「年輕時我已對中藥有濃厚興趣，不論病理、脈象均要瞭解清楚，對研究藥理很有幫助，有時更以身試藥，進補調理。更年期時我甚少毛病，現在連一點老人病也沒有，血壓及血糖相當正常。」時刻精神奕奕，全因曾太明白養生之道：「人體的生理調節很重要，現在流行的減肥方法很不健康，其實若一個人的新陳代謝良好，脂肪便不容易積聚，自自然然瘦肉多，肥肉少。」曾太謂。

教子有方

曾太除了對自己要求高外，教子也有一套原則。今天兩名兒子均已成材，高薪厚職，全因有一位能幹的母親。「教養子女是父母的責任，我有責任栽培他們成材，之後他們便要自己生存，對自己的家庭負責。自小我已教他們怎樣待人，而且培養他們做事有效率，作息定時，守秩序。我很注重啟發孩子思考，引導他們的好奇心，故現在他們都是有自信的人。」

豁達人生

孩子年紀小時，曾先生由於腦部患了腫瘤，長期患病，曾太除要照顧丈夫外，更要母兼父職，出外打工，並照顧一對兒子。路途崎嶇，但曾太從沒半句怨言，還是樂觀面對：「時常自怨自艾是沒有幫助的，倒不如樂觀面對。我天性樂觀，沒有太多煩惱，即使現在亦時常保持良好的心境，因心情不佳時，身體會分泌毒素，影響免疫系統，影響全身機能。我認為世上沒有什麼事能令自己不開心的，做人不要太執着，就會活得更愉快。做人也要有責任感，無論薪金多與少，都應盡好本份，這樣想人便自然更有衝勁，做事更有動力。」曾太的魄力及毅力，實在值得年輕人學習。 ▮

