

藥舖年代

從內單、北京烤鴨到紫雲膏，

中藥房的時代故事與料理配方



盧俊欽 / 說香人

高雄鳳山順安中藥房藥舖子第三代，從小在中藥堆裡長大，擅廚事，懂味道，對風味有近乎龜毛的研究精神，近十餘年來替不少業內人士客製專屬麻辣鍋香料，提供一對一服務與中式香料諮詢，目前為「朕店麻辣火鍋」技術長、中國「熬八年台灣火鍋」技術研發總監、「福伯本草養生屋」技術長。

順昌中藥行 / 原順安中藥房

1936年創立，原名順安中藥房，分家後改名為順昌中藥行，現由第三代盧俊雄、盧俊欽經營，為高雄鳳山區的知名老藥舖。84年來服務著附近居民，從半夜小孩發燒、鄰居牙痛、幫總舖師處理香料配方，到替亡者製作專屬藥懺，各種服務一應俱全。

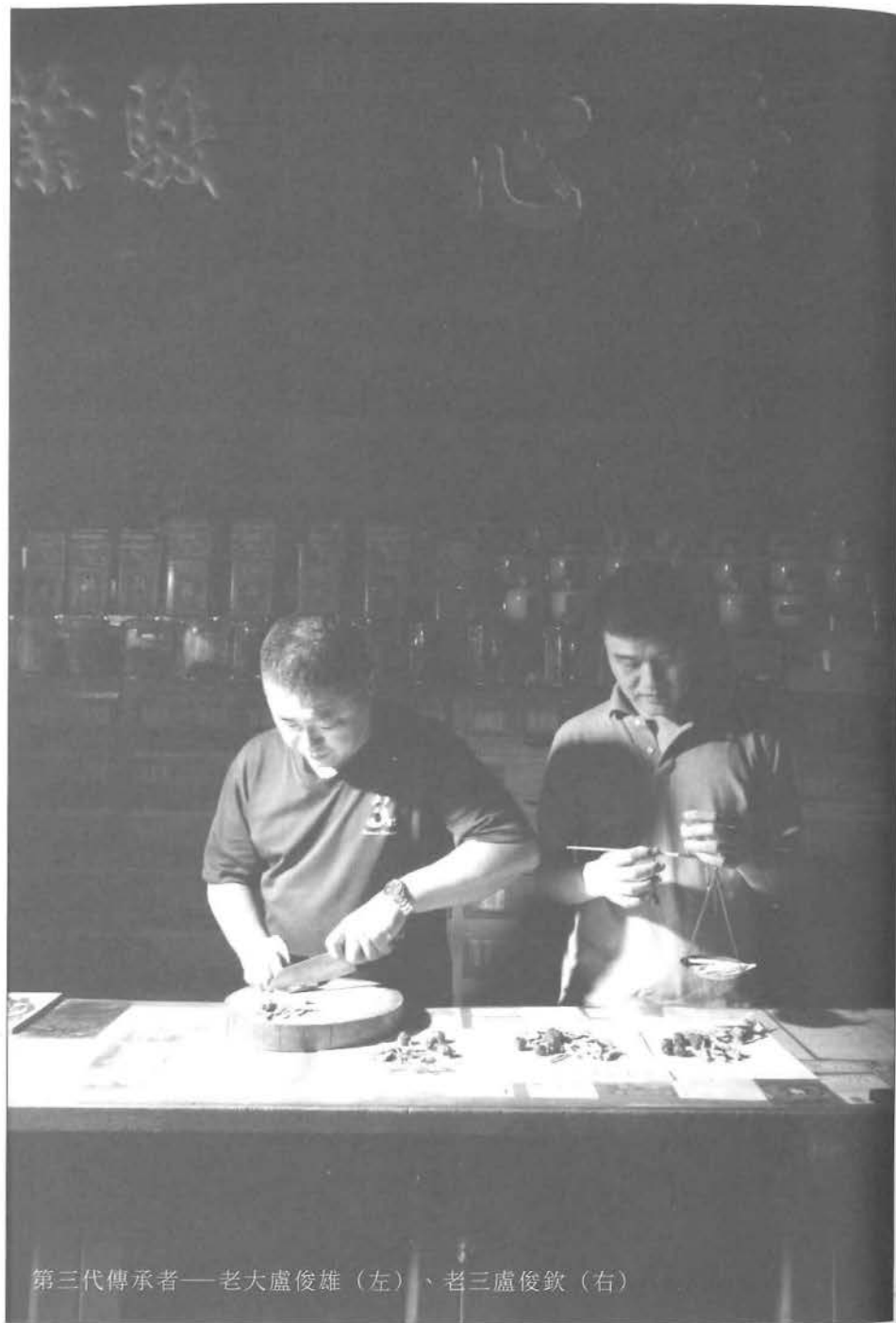
走過四分之三世紀，除執行中藥房原有業務外，目前更替客戶量身打造香料配方，並以「福伯本草養生屋」為名，發展自有品牌藥膳 / 香料包。

Auckl



4200





第三代傳承者——老大盧俊雄（左）、老三盧俊欽（右）



目錄

輯一 那些人那些事

- 010 順安中藥行，從二〇一九走回一九三六
016 名牌
024 門神
030 小學徒求學記
038 屋頂上的曬藥場
046 咪咪樂阿伯
052 哪裡來的藥材？
060 四兩黑棗
064 惠生伯入畚箕厝
070 老藥舖搬新家
078 老爸的副業
086 教中醫師開藥方
092 求藥籤！神明也要當醫生
098 保證！包醫！
104 原來你的名字也叫做「順福」
110 阿水叔入高麗參
- 180 總舖師入菜單
186 食譜 總舖師入烏麥雞
188 藥舖裡的內單
194 食譜 藥膳紅燒
196 食譜 鹹水雞
198 一張被遺忘的香料配方
204 食譜 甕仔烤鴨（烤箱版）
206 也算是率先反攻大陸
214 食譜 薑母鴨
216 只有老藥舖才喝得到的赤肉湯
224 食譜 黑狗兄的赤肉湯
226 最後一碗肉骨茶
234 食譜 肉骨茶
236 煮椪糖裡有甜甜的童年
242 食譜 重溫童年，一起來煮椪糖！



輯二 作藥識

- 116 普渡，替好兄弟也補一補
124 也算藥方一張花椒一粒

輯一 總舖師入菜單

- 134 倉庫
142 食譜 家庭版麻辣鍋
144 老闆，我要買台灣產的四物湯
148 食譜 四物湯
150 生化湯七帖
158 食譜 生化湯
160 彌月蛋糕
166 食譜 彌月十全雞湯
168 食譜 彌月麻油雞酒
170 食譜 發奶湯品 花生豬腳湯
172 幫大家進補
178 食譜 超級補冬大補帖

輯三 內用、外服與道具

- 246 跌打損傷牛屎膏
252 紫雲膏怎麼做？
256 貴夫人的養顏聖品
262 珍珠玉容散
264 半夜的犀牛角水
272 犀牛角水怎麼磨？從前藥舖的火藥庫
276 古早味腳動研磨機
286 食譜 私房胡椒鹽、私房五香粉
288 運動散
296 阿公／老爸時代七厘散配方
- 輯四 後記
301 接班與競爭
306 阮叨永遠的「黑狗兄」
- 輯五 香料／藥材一覽
313 香料／藥材一覽



食譜的四季感

全年皆宜

- 麻辣鍋——台灣長年溼氣重，一年四季皆可發汗去濕的鍋品。(P.142)
- 烏蔘雞——四季皆宜，春夏可將人蔘改換西洋蔘，避免燥熱。(P.186)
- 甕仔烤鴨——食譜內為家用版烤鴨，除滿足口腹之慾，鴨肉也可補元氣。(P.204)
- 赤肉湯——四季皆宜，但特別適合冬季冷冷早上來一碗暖胃。(P.224)
- 肉骨茶——四季溫和的藥膳湯品，尤其夏天不想吃飯時很能提振食慾。(P.234)
- 鹹水雞——醃製鹽巴事先炒過，可助後續入味程序，四季的配飯食譜。(P.196)

秋冬季

- 超級大補帖——十全外另加龜鹿二仙膠、冬蟲夏草、西洋蔘，更有助滋陰。(P.178)
- 薑母鴨——透過麻油跟薑去除體內寒氣，燥熱體質淺嚐即可，或可麻油、薑不先炒過，降低燥熱感。(P.214)
- 藥膳紅蟬——四季皆可，特別適合秋冬補身活絡筋骨。(P.194)
- 彌月十全雞湯——適合秋冬季，氣血雙補。(P.166)
- 彌月麻油雞酒——適合秋冬季或孕後氣血兩虛，去除體內寒氣。(P.168)

月事/孕後

- 四物湯——月事後的氣血調理。(P.148)
- 生化湯——產後或小產幫助排除惡露。(P.158)
- 花生豬腳湯——發奶湯品，一般人一年四季也都可用。(P.170)

自序

一九九三年政府修訂「藥事法」，停發中藥商執照（僅原本有列冊的才可以繼續營業），之後若需經營中藥房，需領有藥師或中醫師執照，打破了從前中藥房的父子相承、師徒相授，中藥知識被納入國家化的管理機制，僅有科學中藥納入健保，飲片藥材全被排除在給付範圍之外。

隨著時代變遷與政策走向，中藥行一間間凋零，能否轉型，最大的敵人是自己。這幾年特別有感，開始替家中藥舖，盡點心意，陸續將過往點滴及中式辛香料的使用心得，分享於網路時，常有以前也是開藥舖的朋友來留言，有的是從祖爺爺那代便開始經營，有的是第三代或第四代成員，其中不乏因為無法適應時代轉變，早早歇業的了，也有的是目前尚在苦撐待變，還有部分是對家中藥舖毫無興趣，而沒踏入這行。

歡迎來到藥舖年代！

裡頭有純真、有人情、

還有那些日常裡好用的

香料配方與藥膳智慧。

順安中藥行

從二〇一九走回一九三六

藥舖雖不是神秘的行業，
也算是古老的行業之一，
帶有濃濃的神話色彩，
生老病死，無一不與之有關。

從有人類以來，就開始與疾病對抗，神農氏的嘗百草，不過是為藥舖這行業起了個頭，雖然人們幫神農蒙上一層神秘面紗，那從扁鵲倉公到華佗何嘗不是呢？

不過這也明白的道出，炎黃子孫就是靠著藥舖的一脈相傳，為人們的健康對抗疾病，盡著應有的本分。雖然神話流傳數千年，但神農嘗百草的精神，卻是如假包換的在現實生活中繼續延續著，藥舖的歷史，也不過是其中的一小段而已。

老藥舖，服務範圍涵蓋生老病死

現實生活中很難找到像藥舖一樣，古老且服務範圍這麼廣的行業了，涵蓋了人的生老病死，連現在的教學醫院也無法比擬。如此廣的服務範圍，在目前所能看到的行業中，幾乎已經到頂，很難再加碼演出。

藥舖除了人的生老病死會參與到之外，有時連要前往陰間好朋友的事，也要軋上一腳。當走到人生最後一段路時，前面就是孟婆湯及奈何橋了，在走過奈何橋前，總要在陽世時那副充滿疾病的軀體卸下，帶著完全無病無痛的靈魂，喝下孟婆湯走過奈何橋，進入另一輪的新生！藥懺儀式裡的那把藥壺，就是開門的鑰匙，這段過程是同为接觸生老病死的醫院所無法經歷的。

從二〇一九往回走，就像打開俄羅斯娃娃，打開一個又一個，一個後又是另一個，記憶像俄羅斯娃娃，層層包裹，層層堆疊，一個裡頭是生老病死，另一個是重生喜悅，再一個是美味的回憶，下一個是光榮的歲月，還有養生、彌月、滿足口腹之慾等等。

打開一個，就彷彿回到某個年代，愈往裡開，記憶隨著被開啟的娃娃，回到過去，從二〇一九回到一九三六，慢慢小時候的老藥舖漸漸出現在眼前，銅製的搗藥鉢，手動的製藥丸機，全腳動研磨機，小酒精燈，藥櫃裡的瓶瓶罐罐，在藥舖前來來往往的人們，藥舖看盡了生老病死，也默默的承受著，用自己的方式為自己寫歷史。

二十四小時不休息的從前

以前藥舖好像現在的「仁」，也像土地公一樣，有求必應，夜裡即使關了門休息了，半夜遇到有人敲門，即使再累再睏，還是得開門來應付街坊鄰居的需求，就怕耽擱了大家的期待。從扁鵲倉公以降，這千百年來無論朝代如何更替，歷史如何演變，藥舖一直為著街坊鄰居的健康，盡著應有的本份，未曾改變。

四百年前，先人們從唐山度過險惡黑水溝，來到蓬萊仙島開墾，過了好一段披荊斬棘的歲月，也將中原所謂的「道地」或「地道」的藥材，原原本本的帶到這地方來，數百年來一直為島上居民的健康，盡著藥舖該有的義務與責任。

小時候出門，從不用自我介紹，大家都知道我家從事的行業是什麼，不是大家厲害，實在是這從藥舖出門的小孩，身上總有股濃濃的藥香味，別人想不知道都難，這也夠特別的了，只有藥舖小孩，才会有如此獨特的味道。

記憶中的藥舖和現在大不相同，歷史的巨輪轉動速度並不快，藥舖可用舒緩的腳步慢慢跟上，慢慢寫著自己的故事，千百年都是如此，也未曾想過，有朝一日可能會跟不上時代的腳步，而有被社會遺忘的危機。

還記得中藥行嗎？

這幾年藥舖也試著跟上時代快速的腳步，為著社會的轉變而轉型，也運用網路科技跟一些朋友分享藥材或是香料的相關資訊，並記錄藥舖過往的故事。其中收到為數不少以前的老同業，雖然彼此不認識，不過最大的共通點是，對藥舖有著濃濃的感情，但同樣都面臨歇業或轉型的問題，有的順利跟上時代腳步轉型成功，有的尚而努力，有的還在苦撐，更有一些早已收掉了，話語中充滿著無奈與辛酸！



民國七十幾年的藥舖子情景。



民國五十幾年老爸站在藥舖子前。

藥舖的演變過程，恰恰是時代進步變化的縮影，不單單是藥舖，還有好些傳統行業，也和老藥舖一樣，見證著時代的變遷，也共同為適應變化快速的社會，努力打拚蛻變中。老藥舖和這些尚在努力奮鬥的老行業一樣，不需憐憫也不需同情眼光，但需要大家的支持與掌聲，雖然現今藥舖不再如此貼近人的生老病死，不過經過歲月的洗禮，時代的變遷，這個曾經被視為落伍的象徵，蛻變後，或許依然能用另一種方式，扮演好應有的角色。

我們家的老藥舖走過八十四個寒暑，四分之三世紀的歲月，走過了台灣幾個重要的事件；見證建國百年、挺過SARS、看過政黨輪替，也參與台灣錢淹腳目的日子，和台灣經濟起飛一同成長，經歷過接收台灣、躲過空襲，創立在對日抗戰前一年，這一年正是民國二十五年，也叫作昭和十一年。

我們就在中山路三十四巷三號！

名牌

阿公是哪一國人？台灣？日本？中國？我不知道，他出生於日治時代，在精神上是日本人，

但他卻是台灣生根，也在台灣落葉歸根的台灣人，

民國二十五年、昭和十一年、抗戰前一年，

老藥舖開張，而那塊印有阿公名字的「名牌」依然還在。

家裡一直保存著，一塊日治時代檜木製的名牌，這是當年老家拆遷時，搶救下來的一塊紀念品，上面寫著「盧見興」三個字。以前家家戶戶大概都有這種名牌吧！代表著這戶男主人的名，從以前一直都掛在中山路三十四巷三號的門牌底下，這塊有阿公名字の木牌，大概是他的曾孫們，對他及老家所留有一點點僅存的記憶了。

阿公總愛沒收流氓的機司頭

記憶中阿公不太開玩笑，現實生活很兇，家中小孩沒人敢跟他親近，這大概跟他受日本教育有關吧！有種大男人的威嚴，附近的流氓、小混混見到他，都要躲一旁，更多。

別說從我家門前經過了，被他看見肯定被叫去罰站說教，阿公過世後，家中所清出他從那些流氓小混混身上，沒收的武士刀扁鑽及西瓜刀之類的刀械，大約有數十把之多。

為什麼老家附近的混混特別多？因為家裡的老里長從光復後就在附近開了兩家有牌照的「紅燈戶」，以前單身飄洋過海的阿兵哥多，常有生理方面的需求，也因此會有利益糾葛，或為了確保不要有爭風吃醋的情形發生，往往有所謂的團事人員，在附近爭搶地盤，所以當時家裡附近的流氓不少，械鬥的情形也比別的地方多一點，不過當時他們都會盡量不經過我家，而從別的地方繞道而行，免得身上「機司頭」一不小心又要被阿公沒收了，當時敢不疾不徐，走路有風經過我家門前的年輕人，大概就只剩下憲兵，因為憲兵每天都要到「紅燈戶」前巡邏，主要是抓逃兵，或是有時阿兵哥辦完事沒錢付帳時，憲兵也會出現。

昭和十一年開張的老藥舖

老藥舖開張於民國二十五年，對我阿公正確來說是昭和十一年，也就是一九三六年。另外又有一說法，是抗戰的前一年。阿公出生於日治時代，受日本教育，會的語言當然是台語及「國語」了，這裡說的國語並不是北京話，當年所謂的國語就是日本語，不過他也學習漢文——文言文，但不會說北京話。學習漢文是因為，當學徒學中醫藥，漢文是必備的文字技能，當時的醫藥典籍都是漢文，能用台語正確唸出漢文及藥材名稱是非常重要的件事。

阿公和兄弟一起當學徒，一起開業經營中藥舖生意，後來因為分家，阿公捨棄當時在大馬路上的店面，將已經在營業的中藥舖讓給哥哥，選擇回到巷子裡的老家重新開始。當時應也沒能力在大馬路上買房子吧！所以選擇不用房租的老家，小時候常聽他回憶開業之初的往事，由於開業不久後就遇到二戰爆發，初期美國還沒加入戰爭，當時並沒有感覺到戰爭恐怖，只是剛開業時，一些老客人及熟識的朋友，大多都還不知道他在巷子裡開了一家中藥舖，所以只要一有空閒，阿公就會到巷子口等，若遇到熟識的人或以前光顧過的老客人，便告訴他們，他在巷子重新開了一家中藥舖，若有需要可到巷內看病抓藥。

這樣的日子連續過了好幾年，好不容易生意稍有起色，這時美軍也加入戰爭，對台灣展開轟炸行動，阿公平日除了要到巷口等客人，有時還要躲空襲，直到熬過了這段時間，國民政府接手台灣，開始過著「回歸」的日子，生活與生意才漸漸步上軌道。

不過「回歸」這兩字用在我老爸這代人身上似乎更恰當，對於生於日治時代的我阿公那一代人來說，還是比較習慣過著有「國語」（編註：指的是日治時代的日語）的日子，用「淪陷」來形容阿公這一代或許更貼切一點。

日子一樣往前走，總算開始過著正常的生活。國民政府來台後，鳳山成為軍事重地，除了三所軍校外，鳳山另外有三多：軍營多、阿兵哥多、憲兵多。當年來台的軍人多半單身，因此也才會有上述所說的紅燈區。

三不五時，為了地盤問題，或是利益擺不平的時候，家裡附近便常發生械鬥，有趣的是，被砍的一方，總是從紅燈戶這邊，一路經過我家，跑到大馬路，因為從這邊到大馬路到醫院就醫包紮傷口比較近，而砍人的一方，一定從另一邊的巷子跑出去，絕對不會經過我家，要不然肯定「機司頭」又要被沒收了。這事在五、六零年代最常發生，那時紅燈戶的生意最好，七零年代，外頭風月場所愈來愈多，鳳山的紅燈戶也就

漸漸沒落。印象中最後一次有人跑過去，是民國六十幾年，當時武士刀已經較少人用，取而代之的是改制手槍，一次的膛炸，看到一個右手血肉模糊的人，從我家前面跑到大馬路，膛炸的地方，遺留下一把鋼筆手槍。

我的「紅燈區」記憶

說起紅燈區，我小時候常進去「光顧」，有時是跟著大人送藥進去，有時是玩捉迷藏的時候，跑到裡面躲藏，因為裡面最安全，一間一間的小房間，排列成口字形，躲在裡面，從不怕被其他的小朋友抓到，不過等到年紀大一點，比較清楚裡面是怎麼一回事，就沒敢再進去了。

我阿公一生中只會兩種語言，一種是台語，另一種就是他口中的「國語」（日語）。自有記憶以來，他的「國語」只會在兩種情形出現，一是跟他同輩聊天或是打招呼時，另一種就是罵人的時候，他罵人永遠都用「國語」，罵起人來不假詞色、不留情面。不過還好，這種罵人的情形到七零年代就不再發生，因為當時紅燈戶的生意逐漸沒落，也就沒有所謂的利益問題，不用再圍事爭地盤，而我家這些年也收集了為數不少的武士刀、扁鑽及西瓜刀，直到阿公去世後，才將這些刀械清出，不過都早已生鏽了。

爾後大家都可以放心的經過我家，七零年代後，南部興起一陣「蓋版厝」，鳳山的流氓們不用在此爭地盤，改賣「兄弟茶」去了，即使經過我家，看到我阿公，也都會叫聲「見興伯」。

我的奉茶年代

小學到國中這段期間，是我對阿公記憶最深刻的一段，大部分的時間阿公好像都在家旁邊的屋簷下，跟其他長輩鄰居閒聊，當時家中藥舖大部分都已交給我老爸打理，阿公的工作專司閒聊，或是有客人上門時，吆喝我們這些小鬼們，倒茶請客人喝，只有我老爸不在的時候，或是遇到疑難雜症時，才會看到他起身，走到藥舖內，不然就是看他在幫忙整理藥材而已。不過，說到喝茶，倒給客人喝的茶，當時還是孩子的我可是打死都不會主動去喝的，以前家中的茶分兩種，一種是一大桶，稱之為「奉茶」，是給一般路過的人喝的白開水；另一種是小茶壺裝起來，用茶葉泡的，客人上門總是要喝好一點，所以一般客人都是喝這種，不過小朋友還是比較喜歡喝「奉茶」桶，因為茶葉泡的那一壺，早上剛泡好時，不算太濃還可以喝，等到下午，就變得又

濃又苦，真搞不懂為什麼大人愛喝，不單單是我家如此，就連斜對面茶室裡的人也喝這種又苦又澀的茶。

小時候阿公心情好的時候，偶爾會唱唱歌，不過永遠都是日文歌，我也永遠都聽不懂，對他而言，「日治」時代的日子是值得懷念，是美好的。治安是好的，沒有小偷、流氓，因為有「大人」（編註：警察）在，這些人不敢囂張，我想「回歸」後的日子對他而言，一定不好受，尤其每當元旦或是雙十節時，家家戶戶都要懸掛「青天白日國旗」，這滋味一定五味雜陳，雖然未能從他口中得到證實，但從他只唱日語歌，只用「國語」罵人，應該可知一二才。

至於阿公他是哪一國人？台灣？日本？還是中國人？我不知道！

他出生於日治時代，在精神上是日本人，主事者說他是中國人，但他卻是台灣生根，也在台灣落葉歸根的台灣人！

民國二十五年、昭和十一年、抗戰前一年，老藥舖開張！而那一塊寫有阿公名字的「名牌」依然在！



阿公與阿嬤



以前的老藥舖



門神

以前的人家，總喜歡在過年前，

趁著更換門聯時，在對開的木門貼上一對門神，

代表著趨吉避凶也有招財進寶之意，

那……我家的門神呢？

自有記憶以來，平房的老藥舖早已將原先的木頭門面拆除，換成鐵捲門，一直沒機會見到當時建造的原貌，所以老藥舖在除夕貼門聯時，會將門神貼在騎樓的柱子上。

不過要見到房子原先面貌一點也不難，藥舖是阿公與大伯公兩兄弟一起建造的，一式兩間，格局一模一樣，大伯公一直都在外面大馬路上開中藥房，隔壁的屋子始終空著，所以也一直保留當時建造之初的原貌，只是久未有人居住，因此後面的廚房早已塌陷不堪使用，但前半部卻保留完好，大門是對開的木片大門，下方是一高起的門檻，左右各有一片窗，進去後便是大廳，以一木板隔起，再後面就是主臥室，跟老藥舖的格局一模一樣，其中，大門的門神是直接畫上去的，所以雖然沒人居住，卻一直有門神的守護。

永遠守在門口的阿嬤

我家老藥舖拆了原有的木門及窗戶，原來的門神也就換位置，換到騎樓的柱子上，不過藥舖前一直都有位真正的門神守護在門口，那個就是我的ㄟㄟ阿嬤！

把阿嬤稱做門神，似乎對她及門神都有那麼一點點的不敬，不過在現實生活中，阿嬤卻是不折不扣的「門神」無誤，每天從早到晚坐在藥舖前，不需公關或幫忙包工程，也沒有電視劇「大宅門」裡那般曲折離奇的故事情節，手中沒有神秘「秘方」能讓藥舖從此揚名立萬，一夕致富，基本上，這位門神只需坐在門前，專司她的工作即可。

記憶中的阿嬤，沒見過她進廚房，即便是逢年過節，需要準備一大堆菜餚也一樣。她早已到了媳婦熬成婆階段，廚房大小事，都不是她的管轄範圍。

打從我懂事以來，家中阿嬤似乎一直沒老過，永遠都是梳著包頭，身著類似旗袍式的連身服，看阿嬤以前所拍的照片，她的身旁都會出現一盆盆親手栽種的菊花。在那個年代裡，女子無才便是德，雖然沒受教育，也不識字，每天卻有功課，阿嬤早就

能將整本經書倒背如流，除了早晚聽著收音機的誦經外，長年的早齋習慣，也象徵著她對宗教的虔誠。其餘時間，便是坐在藥舖前以手工一針一線縫著斗笠，扮演著藥舖門神的崇高地位，這也是阿嬤從年輕以來的唯一職業。

古老的記憶與技藝

斗笠！在以前農業社會是家家必備的物品，不管是遮陽擋雨，下田幹活還是出門購物，都少不了它，在當時斗笠的重要性比雨傘大多了，需求量大，不過製作斗笠機器無法代勞，全得用手工一針一線慢慢縫起來，因手工產量不多，阿嬤做的斗笠又特別耐用，一直供不應求。

不過自從社會型態慢慢轉變，由農業社會步入工商社會，工業製帽與雨傘大量普及，斗笠的需求量漸漸少了，戴得人少，做得人也跟著減少，即使在鄉下地方，也大多被便帽取代，傳統的技藝已不多見，可惜當時沒有網路與部落客，要不然便可拍照上傳與人分享。

這位長年無休的門神，不常出遠門，只有幾次和街坊老人所組成的旅行團外出旅

遊，一般都是團體活動，對於不識字的她，甚少有機會單獨一人外出遠行，能讓她單獨遠行只有兩件事：一個是每隔一、兩年她便會獨自一人搭車到南投的竹山去採購斗笠所需材料，如竹葉、竹架等等……，當時交通並不發達，一趟到南投也算是舟車勞頓，得轉乘好幾班車才能到達竹山，一早出門，到達目的地時已近黃昏，在當地旅社過一夜，隔日再進行採購的事，完成後又得轉乘數班的車次才能回到家。

另外一件會讓她遠行的事，便是每隔一段時間，就要去探視他那位在外地「深造」的兒子（編註：此為作者的叔叔，深造指的是入軍中監獄），由於她那位在外深造的兒子，每隔幾年便會更換地點，我常常不清楚阿嬤到底去了哪裡？國小時，我曾跟著去過一次，那次的地點在新店，我們搭乘夜車，一早剛剛好抵達台北，再轉乘公車到新店探視。

不過這位長年在外地深造的兒子，有時也會回家，每隔數年便會見到他一次，卻總是很匆忙，只要他回來，阿嬤那幾年靠著一針一線縫斗笠所積下的私房錢，便會通通孝敬給這位兒子揮霍，拿了錢的他肯定又會見不到人，幾天後，部隊長官又會來找人，緊接而來的是憲兵。這樣的戲碼每隔幾年便會上演一次，前後長達二十多年，藥舖的門神一直在門前一邊縫著斗笠，一邊等著她那深造的兒子光榮回來，卻始終沒等

到，一直到藥舖阿嬤真正變老，再也無力在門前縫斗笠，更無法去外地探視，到最後連呼吸都忘了時，她還是沒能等到她那深造的兒子，光榮退役。

在講求三從四德的年代，為了能符合當時的潮流，阿嬤觀念上也是傳統異常，兒子永遠比媳婦重要，千錯萬錯都是媳婦的錯，兒子是不會出錯的，有錯便是當人家老婆的錯。有段時間，老爸晚上常出去當「黑狗兄」漂，阿嬤不是責怪兒子花心，而是要媳婦不要管他兒子管得太嚴，十足袒護兒子的感覺，這大概就是傳統的媳婦熬成婆心態吧！

雖然都熬成婆了，不過在我阿公面前，還是一直保持著傳統女性的習慣，一輩子都以丈夫為先，從沒有過自己的意見，也沒見過她發脾氣，永遠都是默默的承受著，即便是長年在外深造的兒子狀況不斷，她也總是以著急取代憤怒，充滿著傳統女性無可奈何的感覺！

門神是藥舖一個無法說清楚的故事，伴隨著老藥舖的搬遷，也隨著記憶慢慢塵封了。



永遠守在藥舖門口的阿嬤



小學徒求學記

不知是天意，還是命運使然，
老藥舖的小學徒是誰？

似乎是冥冥中早已註定好的一般！

老藥舖的學徒最早是我大伯父，學了幾年覺得無趣，總認為外面世界有趣的多，決定到外面世界飄了去，老藥舖一直是阿公獨撐大局。

那麼，藥舖學徒第二順位當然就是我家老爸了。

挨過怪病天花，保住小命

老爸生於美軍轟炸的年代，每次躲轟炸總有阿嬤揹著，一路從鳳山古城出北城門，一路走到大樹鄉的龍目井躲避，這樣的日子持續三、四年之久，好不容易盼到能過上較安穩的日子時，又不小心生了一場在當時鄉下大家都不知道的怪病，後來大家都說那病叫「天花」，以現代醫學角度來看算是一種濾過性病毒。

這場病差一點要了他的命，當時大家都認為這小孩沒救了，沒被送到南門城外等死算是萬幸。因為從清朝到日治時代，乃至於光復初期，只要身染重病或會傳染的疾病，有任何傳染疑慮的重病患者，多會被送到南城門外等死，待死後家屬去收屍，若有僥倖苟活康復的，便由家屬接回家休養。

南城門外在當時是一個等死的地方，也可以說是傳染病的大本營，這是歷史的必然，任何會致命的傳染病有誰不怕？這事任誰都怕，既然大家都怕，就交給老天爺去安排，這在當時的醫療上是無奈，也是悲哀。

我家老爸，當年沒被阿嬤送到南門城外等死，只是被寬容的用門板放置在屋外的屋簷下，等待同樣一件事的到來。但我想老天是眷顧他的，留下了他的小命，讓他傳承接班藥舖裡的一切。

阿嬤說，阿爸手腳不知什麼緣故潰爛，到真正會走路為止，經歷了好幾年才康復，真讓人難以想像，一場病會延續那麼長的時間，且在手腳上留下明顯的記號，讓日後小輩們也見識到怪病的威力。

老爸康復好上學去

到了康復會再次走路時，也該上學去了。那時政府推行六年國民義務教育（編註：台灣自一九四三年實行六年國民義務教育，一九六八年為提昇全民教育水準，延長為九年國教。二〇〇四年改為十二年國教，但後三年為選擇非強迫性）。因義務教育大家都得到學校去識字，我家老爸也不例外，在班上，他已經不能算是小朋友，他當時九歲，算是「中」朋友，比起同班小孩足足晚了三年。

當時，在各行各業當學徒不一定要識字，當然能識字是最好不過了。不過也因此，並非全部的小朋友通通會到學校去，還是有些因家庭需要勞動人力，而沒去上學的。會識字才能開藥舖，是最基本的能力。所以儘管家裡孩子多，生活也不是挺富裕，但，再苦也要讓小孩上學，不識字這條路就別想往下走了，雖比起其他小孩晚幾年入學，但就晚幾年畢業就好了。

在百業待學的時期，多數家庭都希望小孩能早日投入就業市場，貼補家用，小學畢業後，很多小孩便投入就業市場，在那個初中還需考試的年代，並不是人人都念得起書，升學對大多數人來說，只是夢想，是有錢人家小孩且又會讀書專屬的，意思是即使

家庭有能力供應學費所需，總也要能考得上才行。

我家老爸也一樣，國小畢業後，便留在藥舖幫忙，先前是大伯父在藥舖當小學徒，不過幾年後覺得無趣，便離開到外地發展，好不容易等到盧家老三國小畢業，沒再繼續考初中，便順理成章留在藥舖裡。

懂漢學很重要

國小畢業基本識字沒有問題，要將藥材名稱用國語說出也大致可以，但若真要全部藥材以台語唸出，就有某種程度的困難度了。早期在阿公那個年代，多數受日本教育，但有更多人是青睞牛，民間的共通語言是台語。所以，在日治時代要開一間藥舖，懂漢學是必備的，比會日文重要的多。

老爸雖受過六年國民義務教育，不過要將全部藥材以台語唸出，還是得學習，所以國民小學畢業後，除了在藥舖幫忙外，每天也要去「先生」那裡學漢學。

這裡的「漢學」是指台語，包括發音及識字，音韻系統及標準的「漢學仔」發音，並不是指中國古代文化的研究。

「先生那裡」就我們現在的話稱做「私塾」，當時的漢學對某些人或專門行業是有需求的，也因為剛從日治時代過渡到國民政府，從前受日本教育學的是日文，現在「老闆」換人，自然需要這種既懂日文又懂漢學的人來做溝通的橋樑。

就如同我阿公一樣，也算是為人做溝通的橋樑。當時的人不是受日本教育就是「青眼牛」（編註：指不識字的人），會看日文的不一定完全能看懂中文字，因經濟因素沒受教育的就更不用說了，所以我阿公雖然是開藥舖，但因受過日本教育、學過漢學，在某種程度上還算可以幫人溝通。

我老爸學「漢學」大部分是職業需要，所以在「先生」那裡學了好些年，先生家離我家不遠，令人好奇的是，我老爸說這種教授台語的「漢學」，教的是四書五經，還有一些唐詩之類的詩詞，可比國民小學裡教的還要正統呢！

原來懂漢學就是懂台語

就我們現在的眼光，不過是學個「台語」罷了，沒什麼大不了。但在我生長的六零年代，小朋友說台語，可是要被「罰錢」，甚至在學校被掛「狗牌」勒（編註：台灣

歷經不同的政權統治，有不同的官方語言。日治時代說「日語」，光復後國民政府推行「國語」，一九三七年公布「國語推行辦法」，禁止使用「方言」（台語），否則就會被罰錢、掛狗牌等）。當時因為要把台語翻成國語，常常把「他打我」說成「他給我打」，台語不就是這麼一回事嗎？

不過，在那個歷史背景錯綜複雜的年代，有受日本教育說日語，有目不識丁說台語，更有一群操著濃濃鄉音說國語的朋友夾雜其中，有的生活背景相同，有的大相逕庭，聽得懂的、聽不懂的通通生活在這塊土地上，溝通變的是一件複雜的事。

所以懂國語及漢學，在當時我老爸所從事的職業上是一件重要的事，才能幫街坊鄰居解藥籤說病理講藥材。

想想老爸從國民小學到傳統漢學，也歷經十幾年，雖然沒有文憑，不過在程度及就學年資上，換算成現在，領個大學畢業證書也不為過。

「漢學」的優美，大概我這輩子都無法領會，以前看我老爸讀報紙，總是用正統的台語念社論、讀文章、甚至背唐詩，既流利且音韻優美，我才慢慢領受到他的「漢學」功力。（我也試過用台語念文章，真是一件不簡單的事。）

「紙與筆」大家溝通的好朋友

在別的行业有三年四個月就可以「出師」的行規，藥舖沒有，因為三年四個月大概還無法將全部的藥材都認識，也不會見到所有該見到的病症，總是一邊做一邊學習，就如同同學漢學一般，不會三年四個月就能領略「漢學」的精髓，也沒人可以輕易的以漢學來「出師」。

阿爸雖然受過國民義務教育及漢學，但也不是無往不利。鳳山是南部古城，同時也是軍事重鎮，軍校、軍營及眷村都多，相對的帶著大江南北口音的人也不少，這藥材是道地的，漢學是傳統的，但「國語」卻是台灣的，要是遇上眷村來的伯伯們上門買藥，常常是「買多少」說成「買好多」，這傳統且道地的「漢學」就派不上用場了，只能用著「台灣國語」和濃濃鄉音的「國語」溝通，且有些中藥材偏名又多，常常雞同鴨講，到最後只能請出「紙與筆」來溝通了。

「漢學」，這名詞好遙遠

在上一代，因為歷史背景或職業需要，漢學被重視且需求著；到我這一代，卻被教育成說台語得掛狗牌或罰錢；到了下一代，因漢學快失傳，隔代溝通有困難，又開始被重視起來。三代人對「漢學」有著三種截然不同的感受，變化也太大了！



以前藥舖的內單，記載著熟客的香料或養生藥膳需求。

屋頂上的曬藥場

每次從家的後面偷偷上屋頂，大人知道了，總少不了一頓罵，不過因曬藥材爬上屋頂，卻可以光明正大，幻想自己是電視上武功高強的人，享受飛簷走壁的快感。

小時候有位住在隔壁的玩伴，喜歡養鴿子，就在自家旁邊廁所的屋頂平台，建了一座鴿舍，養了一籠鴿子。記得以前常常喜歡跟他一起爬上屋頂，看鴿子飛，而且只要他的哨子聲一響起，成群鴿子就會自動乖乖地飛回鴿籠內，好威風。

多功能的屋頂——鴿子與中藥

以前阿公管得嚴，常不准我們外出和同伴一塊玩，前門不許出，但總有後門可以溜，有時要上屋頂看鴿子，就得偷偷從後面直接爬上屋頂，老家的後面和隔壁伯公家是相通的，當時伯公家早已沒有人住，要上屋頂時，我會從後面伯公家，踩著手動汲

水器，爬上屋頂，再順著屋簷，溜到隔壁的玩伴家。不過因為伯公家已久無人居住，有些屋頂已塌陷，每次經過時，總得小心翼翼，深怕一不小心就跌落下來。

經過訓練的鴿子特別聽話，後來我竟也異想天開，跟玩伴要了一對小鴿子，在自家後面用雞籠養了起來。後來鴿子漸漸長大，總要讓它練習飛翔，上屋頂的次數也愈來愈多。不過我養的鴿子，由於空間不夠寬敞，也欠缺訓練，總是飛飛停停，不如隔壁玩伴家的鴿子聽話，加上我的鴿子總是停在別人家的屋頂上，即使吹哨子也叫不回來，不過這倒也不擔心，肚子餓的時候，牠們就會自己飛回來了。

其實屋頂上不只看鴿子好玩，也有其他好玩的事，比如說，有時屋頂也可化身為曬藥場。

荔枝殼橘子皮不浪費

以前藥舖用的中藥材，有一定比例是自家加工的，因為台灣當時藥材的加工並不普遍；再者，已加工好的藥材通常比較貴，從前藥舖常會趁空閒時，或多或少做一些加工，尤其是有些平日隨手可得，卻不用花錢的藥材更是不會放過。

加工過後的藥材，幾乎都要經過曝曬，每家藥舖通常都會有曬藥材的地方。不管是在大馬路邊，用竹篩子直接將藥材攤開，或是像惠生伯家有一個大曬藥場，或拿透天厝頂樓來充當，反正能使用的地方絕不浪費。

由於我家以前是磚瓦平房，有時屋頂會用來曝曬藥材，而它不只可以曬藥材，也是收集不用花錢藥材的好地方！小時候阿公總交代，吃完的荔枝、荔枝殼及荔枝子丟到屋頂上，因為這是不用花錢，就可得到的中藥材，所以每當夏天荔枝盛產時，吃完的荔枝殼及荔枝子一定往屋頂上拋，待完全乾燥就可以收起備用。夏天有荔枝，冬天有橘子，一般藥舖內，每年陳皮的用量比荔枝多上幾倍，所以冬季的橘子皮更是不可浪費，吃完橘子同樣往上拋，一定要做到物盡其用，一點都浪費不得，尤其是在經濟尚未起飛的年代。

但別以為吃完橘子，橘子皮往上拋就沒事，總還得時時注意是否下雨？好在南部冬天下雨的機會不大，要不然可就時常爬上屋頂收藥材了。

阿嬤的花圃與身障鴨

其實以前只要隨時留心，在空曠的草地上都有機會可以找到一些中草藥，只是當時年紀小，根本不懂哪些可用哪些不可用？所以不太敢隨便帶回來，以免又要找罵挨。不過要是從家裡的花圃裡長出來，可就是貨真價實的中藥材了！阿嬤總喜歡在家旁邊的小花圃裡，種一些花花草草，除了她最愛的菊花是基本咖，還有一些當時不太懂的中藥草，不過艾草這個中藥材總是知道的，每年三、四月，艾草長得最好看，冬天剛過，初春長出的艾草，毛茸茸的香氣最佳，就像是客家的婆婆媽媽，會說用這時節艾草做出的草丫粿，最香很好吃，只不過我家不做草丫粿，而是把艾草通通放到屋頂上曬乾，做成不用本錢的中藥材。

老家旁的小花圃，是阿嬤平日拈花惹草的地方，不過一年當中，總會在某些季節裡，充當鴨子收容所。因為離老家不遠的一戶人家，從事「鴨謎丫」（編註：專賣小鴨生意）的買賣，在某些固定日子，每天會進出成千上萬的鴨仔，出貨前都會事先挑選，挑出肢體有殘缺的，只送出身體健康的鴨仔，至於那些有缺陷被挑出的鴨仔，就丟到附近的大垃圾集中場，準備讓垃圾車送進掩埋場，但垃圾車不像現在每天來報到，通

常是三、五天才來一次，在這些日子裡，總會一直聽到從垃圾場傳出的啾啾聲，阿嬤會到垃圾場將這些只會「啾啾叫」的鴨仔撿回來，放養在小花園裡，牠們大多是腳變形，無法行走，只能用爬的，雖然知道這些有殘缺的鴨仔活不了幾天，該給的水及飼料還是一樣不缺，窩在這兒賴活著，也比被載到垃圾掩埋場直接埋掉要好上一些。雖然大部分的鴨仔都活不過一、兩週，不過偶爾還是會有一兩隻不辱使命順利長大，繼續終老。

從前人家養雞養鴨，是平常不過的事，但專門收容身障鴨，可就不多見了。一年當中，總會有固定的日子，花園裡的花、不知名的藥草、艾草及殘障的鴨子共榮共存，整個花園就像缺陷鴨的天堂，也像鴨子收容所，阿嬤不捨鴨仔就這樣遭到掩埋，這段撿鴨子，養鴨子的日子，就這樣不停的在我童年生活中，不斷循環，直到那戶人家搬走為止。

專屬於小孩的飛簷走壁

這屋頂雖然會在一年當中的固定季節，有著固定的使命，但都是例行工作，要是遇到梅雨季或連日陰雨過後，藥舖屋頂的使用率就更高了。由於老藥舖是舊式磚造平房，在連日陰雨後，房子牆壁特別容易吸收水氣，有些藥材容易受潮，要是不趕快拿出來，重新曝曬乾燥，就要報銷了。該洗的該曬的，雨季過後特別多，屋頂就顯得特別重要。

每次偷偷上屋頂，大人知道了，總少不了挨一頓罵，不過因曬藥材爬上屋頂，卻可以光明正大，大人非但不罵，還要拜託你上去，因為這充當曬藥場的屋頂，正是從老家磚造平房的旁邊，立上幾根木柱當作支撐，上面再橫跨一些竹子當做橫樑，最上面再鋪上鐵片製成板子後完成，平時這屋簷下，就當作街坊鄰居閒聊納涼的地方，上頭充當曬藥場，一舉兩得。

不過也因為這屋頂不太能耐重，平時大人只能藉助樓梯，上去將藥材放置在手構得到的地方，不敢整個爬上去，要是遇到需要清掃時，就得委託我們這些體重輕的小鬼上去了，這時上屋頂就變得理由十足，要在上頭待多久就多久，有時還可以順著屋簷

以前陳皮可是屋頂上常曝曬加工的免費藥材呢！



跑到隔壁，幻想自己是電視上武功高強的人，享受飛簷走壁的快感。總之大人覺得危險的事，小朋友可不覺得危險，好玩的很！

雖然這些事早已不做了，現在也沒屋頂可爬，但在那個不富裕的年代卻造就了一種令人懷念，不一樣的生活！

咪咪樂阿伯

咪咪樂是阿伯的外號，也是他的職業，同時也是黑松大飯店宴客時孩子最期待的甜點，介於布丁與果凍的口感，還有那些勤儉的自製中藥材，全都歷歷在目。

台灣的中藥材幾乎都仰賴進口，有時在藥材價格飆漲，或是藥材青黃不接之時，以及在那經濟尚未起飛的年代，各行各業無不盡可能以勤儉為念，同樣的，中藥舖也會盡可能尋找不用花成本的中藥材，如：鱉甲、陳皮、益母草……等等來使用，如此一來可節省成本支出，二來又可物盡其用，何樂而不為？

教會與麵包

咪咪樂阿伯是老爸的兒時玩伴，從小我們這群小孩就這樣叫他，他真正的名字，還真

的給他忘記了，記得他就住在大坑底，也就是從老家前面直走到底，到了以前老里長所經營的紅燈戶，再左轉約兩百公尺的地方。對面是一戶養鹿人家，小時候每次經過那裡，都有一股濃濃的青草及夾帶鹿大便的味道，旁邊是座大家都超有記憶的教堂，小時候附近小朋友大家都沒信教，大部分的宗教信仰是跟隨家裡長輩的信仰而定，不是佛教就是道教，不過一年當中一定會有一天，小朋友會自動自發的改信基督教。

當時還是美援時代（編註：一九五〇—一九六五為美援時代），大家的並不富裕，對於麵包，品嚐的機會不多，感覺特別珍貴，教會每到耶誕夜，唱完詩歌後，就會發放麵包，附近的小孩，也總會在這一天成為基督徒，當夜早早就到教會去等候，不過我一直都沒機會去領麵包，因為阿公管得嚴，若是偷偷跑去，難保回來不會吃上一頓竹筍炒肉絲，因為怕被修理，一直都沒敢去，現在想想還真有一絲遺憾！

咪咪樂阿伯住的地名為什麼叫大坑底？是因為當時二戰末美軍持續轟炸本島，在一次次的轟炸中，一顆炸彈落在那兒，爆炸的結果，在當地形成一個大窟窿，久而久之附近的居民就把那地方叫做大坑底了。那次炸彈的碎片還飛到我們家，剛好插在我老爸童年回憶最多的那顆龍眼樹上，據老爸說，自從那棵龍眼樹被炸彈的碎片波及後，龍

眼的產量年年遞減，最終還是逃不過枯萎的命運！使得他們再也沒有龍眼可摘了，我老爸和他的兄妹們，便成為那次轟炸的另類受害者！

不過那棵枯萎的龍眼樹，並沒有被家人砍掉，反而一直矗立在老家窗戶前，見證著老藥舖的變遷，從民國三十幾年一直到八零年代，隨著都市計畫，老藥舖前的馬路要拓寬，才跟著一起被拆除。

咪咪樂阿伯是那個年代少見的甜點師

咪咪樂阿伯的職業，在當時算是比較少人從事的行業，專做甜點，而且是供應喜宴所需的甜點，有點像是現在的超大版布丁，當時大家都叫它為「咪咪樂」，外觀很像現在的蛋糕模型，外面有波浪狀，中間有一圓洞，口感介於布丁及果凍之間，以前喜宴幾乎都是在「黑松大飯店」宴請賓客，物質較不豐裕，平日要吃上一頓大餐是一件非常不容易的事，所以參加喜宴就是一件大事了，不只盛裝出席，還要攜家帶眷，喜宴末了的那一道甜點「咪咪樂」，是小鬼們的最愛，由於咪咪樂阿伯專做這種甜點，所以雖然不知道他的名字，不過外號卻比真實名字響亮多了。

以前的農業社會，宴請賓客時，大多會在中午時舉辦，這點和現在請客的情況大不相同，不為別的，因為當時大家在飽餐一頓後，還得回家換衣服，繼續下午的工作，也由於下午還需工作，所以在喜宴上，除了應有的菜色外，通常還會有白米飯或炒米粉這類能填飽肚子的主食菜餚，這是現在都市社會所無法想像的，就算已步入服務業的社會型態，在台灣比較鄉村的地區，還是有為數不少的喜宴在中午舉辦，並會提供白米飯及炒米粉作為吃到飽的主食！

當時咪咪樂阿伯總是騎著他那台武車，叼著香菸，嚼著檳榔，四處送他所做的「咪咪樂」，而當時喜宴菜色雖不像現在如此變化多端，至少有魚有肉，十道料理倒也相當齊全，在當時的物質條件下，算是相當豐盛了。而當時喜宴料理中，藥燉甲魚似乎是一道常見且不可缺少的菜色之一，甲魚吃完了，甲魚殼可是不能浪費的藥材啊！咪咪樂阿伯總是會趁著喜宴結束，要回收甜點的鐵盤子之際，順道幫老爸收集甲魚殼，讓老爸可以加工做成藥用的酥炙鱉甲。



酥炙鱉甲



咪咪樂甜點模型

每次看到咪咪樂阿伯到家裡來，就知道他又幫老爸收集鱉甲了，送來的鱉甲殼，除了要將剩餘的肉屑清理乾淨，還需反覆清洗上背部的裙帶膠質，再完全曬乾後，醋炙或酥炙便可使用，有時喜宴的場次多，送來的量也多，經過加工後的藥材還可以轉賣給同業，增加收入。

隨著台灣經濟起飛，生活各方面都漸漸改善了，喜宴的菜色變化也愈來愈多元豐富，這道藥膳甲魚也漸漸的被遺忘了。咪咪樂阿伯的手工甜點「咪咪樂」出現在喜宴的次數，也愈來愈少了，一直到這個飲食文化被淘汰為止。

哪裡來的藥材？

中國、東南亞、還是台灣本土產？

日曬、烘焙還是燻硫磺？

材料的取得與保存，見證了政權的轉移，也看見了時代的進步與發展。

中藥材！顧名思義有個「中」字，所以是中國大陸所產，但也並非所有的「中」藥材都是中國產，有些中國所用的藥材，也需要從其他國家進口，就目前台灣而言大概百分之九十是中國所產，其他就是東南亞及台灣本土產的。

那在日治時代，或是更早之前明朝或清朝的先祖們所用的中藥材呢？當然也是從唐山渡過險惡的黑水溝送到台灣的。

那在「漢賊不兩立」的時代（編註：國民政府從中國撤退來台時，對於外交政策的表述，「漢」為中華民國，「賊」為中華人民共和國），台灣所使用的「中」藥材又是怎麼來的？

需要卻又無法明說的曖昧期

都說是漢賊不兩立，「匪區」的東西必然不能進口，既然不能進口，為什麼當時大街小巷林立的中藥舖還是可以輕易見到「匪區」所產的藥材呢？

藥舖在台灣有的稱為漢藥舖、中藥房、國藥號、蔘藥房……不一而足，並沒有統一的稱呼，看得懂就可以，名稱並不是頂重要，但名號一定就要叫得響亮，所以會有華陀、扁鵲、東漢、西漢……等等的店名出現。

早期中國因為歷史背景因素，曾有過兩次大規模移民南洋的紀錄，為數不少的人遠渡重洋到陌生的地方落地生根，也順道將傳統的「漢藥」帶進新國度。

東南亞一帶是中式香料的重要產區，但大部分藥方上的藥材，還是需要仰賴中國進口，在台灣這塊土地上，數百年來經過數度易主，不同時代有不同政權，上頭老闆的喜好或情緒，攸關著土地上藥材的發展。

四百年前，先人們從唐山渡過險惡的黑水溝，來到蓬萊仙島開墾，過了好一段披荊斬棘的歲月，也將中原所謂的「道地」或「地道」藥材，原原本本的帶到這地方來，

為這島上居民的健康，盡著應盡的本分，雖然朝代當家不同，在政策上有些許改變，但大體上還是維持著一定的水準。

日治時代之前，也就是所謂的清朝時期（康熙禁海那段時間不算），兩岸的通航並無困難，最大的困難還是自然的天候因素及險惡的黑水溝。日治時代，進口尚稱順利，當然是以迪化街為大宗，因為鄰近淡水河有著地利之便，其他也有一些進口商，但都以有通航港口，如打狗港及安平港等附近的進口商為主，在當時能掌握這些大宗物資的商家，幾乎都是富甲一方之人。

上述這些時期進口至台灣的藥材並無特別之處，比較特別的時期，便是漢賊不兩立的時代了。

這是一個既尷尬又曖昧，想要卻不能明講的時期。明明很需要中國所產的中藥材，卻礙於雙方愛恨情仇，不能名正言順，光明正大進口，在那時期要從東南亞一帶或是其他國家進口香料或藥材，基本上是沒問題的，但若是從中國直接進口就是妄想，所以只能透過第三地貿易商轉進。

香港、東南亞甚至日本的貿易商，都是選項及合作的對象，只要能配合進口，管他路途多遠，需要轉搭幾班船隻，總之把藥材辦進來就對了，不過通常考量到路途距離，港商仍是第一選擇。

透過第三地的轉口貿易，再加上當時的交通不算便利，往往從產地採收、盤商收購再到藥材交易中心，經由進出口商的採購及到本地的大盤及中盤，最後這些藥材進到藥舖裡，耗費兩、三年是常有的事，有時遇到有心人士囤貨或遇到較少使用的藥材，遇到滯銷時，等個三、五年也不奇怪。

現在各類藥材基本上要直接從中國進口已不困難，再者目前各進口商在包裝藥材時，都要標示保存期限，相關檢疫驗證也較以前完備，藥材的保存及保鮮相對都不是問題，但在以前各項檢疫、保存及保鮮條件都不像現在這般成熟的情況下，藥材的保存可就顯得特別重要了。當時最普遍的保存方式是日曬或烘焙，盡量將藥材利用天然的太陽來乾燥，是最常見也最天然的方式；再來就是烘焙或泡製保存，但若遇到長時期的降雨或儲存條件不佳，就會導致藥材受潮發霉甚至蛀蟲，產生變質而不能使用。

當時普遍預防蛀蟲的方式，除上述所提外，最常用的就屬燻硫磺了。在各藥舖或是盤商中，將藥材以燻硫磺達到延長保存期限，算是極為普遍的現象，雖然就現在觀點，有礙健康及違法，但以前並未強制禁用，且硫磺本屬中藥材之一，透過煙燻硫磺的難聞氣味，達到殺死蛀蟲及蟲卵功效，在當時算是「以藥製藥」並無不妥，以前小時候藥舖裡的部分藥材，也是以這種方式來延長保存期。

你家也有大水缸嗎？

要燻藥材前，總要先將大水缸準備好。這大水缸就像是司馬光打破的那個一樣，大約有一個小朋友的高度，裡面沒裝水，所以小朋友不會掉進去，因此也就不需要勞駕司馬光來打破了。

將要煙燻的藥材，整齊堆放在水缸四周，中心騰出空間放一個小碗，碗裡放硫磺，藥材堆放時也要留適當的空隙，以便稍後點燃硫磺後，硫磺的煙能充滿水缸空間，以達到防蛀效果，這是老祖宗的智慧，不過這個智慧結晶，以現代的眼光來看似乎不合時宜。

在漢賊不兩立的尷尬期，因大部分藥材得從中國經第三地進口，相對於其他時期而言，這段時間在台灣栽種生產的藥材種類便多了些。

這是自然的現象，當進口不太順利，且當時台灣的人工也不算貴時，為補足進口不便，本產藥材曾經在某些種類佔有一席之地，比如六、七零年代，要是遇到盤商的業務或老闆上藥舖招攬生意，藥舖在選購藥材時，對於某些藥材會特地詢問是川ㄟ或是本ㄟ（川ㄟ代表中國產的），可見當時台灣在部分的藥材種植上還是有特定的市場，只是經濟起飛後，工資愈來愈貴，台灣自行栽種的藥材競爭力快速消退，再加上兩岸氣氛的和緩，進口中國藥材愈來愈方便，台灣栽種的種類及數量急速變少，到九零年代，藥舖內雖然還是可見部分本產藥材，卻已寥寥可數。

不過有道是山水有相逢，風水輪流轉，這幾年又開始流行「川ㄟ」。前幾年大家不斷爆出中國黑心商品，屢屢針對中藥材的農藥殘留或重金屬問題，有質疑的聲音，雖然這部分，已透過雙方的檢疫流程而達到某種程度的改善，但另一重要環節，中國這幾年來產地天災不斷，再者工資也成倍數飆升，且內需市場增加及有心人的炒作，都促使這些年來藥材價格居高不下，屢創新高。



藥材不一定非得台灣產，只要經過檢驗合格，找信任盤商進口，品質都會有保證。

基於對MIT的信任及近年來國內積極推展精緻農業，部分有競爭性且適合本地氣候及土壤的藥材，紛紛出現在台灣各角落，如：紅棗、杭菊、當歸、胡椒、黃耆……，品質不輸中國藥材，甚至有過之而無不及。

以前強調藥材要道地，強調產地是招攬客人的不二法門，品質好壞並非人人都能察覺出來，但在現今安全及品質第一的情形下，藥材道地固然好，品質至上也能有自己的一片天！

雖然目前藥舖內的藥材，尚不至於都是台灣產，且基於氣候及土壤的主客觀條件，也無法全都是本產藥材，但誰知道哪天，藥舖的藥材會不會出現更多不同種類的「本ㄟㄚ」！（編註：台灣本地所產藥材）。

四兩黑棗

四兩黑棗有多重？

我說，它和一天的

柴米油鹽醬醋茶一樣重。

現代人愛吃，也追求養生，三不五時就會來食補料理，婆婆媽媽們總會在家中的冰箱，放些常用如：紅棗黑棗枸杞黃耆之類的中藥材，如果中藥房，不放個十斤八斤，以備不時之需，還會被客人笑，這種常用的藥材，也會缺貨？真正ㄟ笑死人喔ㄟ

黑棗！這個現在極為平常、平價的中藥材，甚至可以當作水果來看待，很難想像也曾經創造出天價，也就是因為創造過天價，才能在物質缺乏的年代，激發出同業不一樣的情誼！

來借四兩黑棗

五、六零年代的台灣，少有大型醫院，有的也只是小型診所，一般人生病抓藥，大多還是會選擇熟識的中藥舖，中藥房為鄉親把脈抓藥，照顧左鄰右舍的健康，似乎是一種習慣，也是理所當然的事，而中藥舖本該準備充足的藥材，來供應日常所需，可是有時在某些時間點上，不是說準備就能準備的。

在那個漢賊不兩立的年代，台灣與中國並不能直接往來貿易，所需的中藥材，大多是委託香港或東南亞的貿易商進口，所以有時會在進口的時間上稍有延誤，或是在有心人的刻意停止出貨下，價格飛漲，因此中藥材缺貨的危機，像家常便飯時時出現。

在從前食補並不像現在一般平常，當時物質生活也沒現在富裕，所謂的「進補」大多只會出現在冬至或立冬特殊的日子，或是生病人的調養，當時大概只有在生病抓藥時才會到中藥舖來買中藥，中藥舖的存貨一般不會太多，夠用就好。

還在念小學低年級時，一天家中來了位客人拿了藥單來抓藥，至於藥單寫些什麼？老實說，當時年紀太小看不懂，只知道阮叨ㄟ阿公，叫我到巷口的另一家中藥房去借「黑棗四兩」。喔ㄟ那家我知道，從老家旁一條僅能容人通行的小巷子走去，會先經

過舅公家，再來經過大伯父家，出了巷口，向右轉第四間中藥房就是了！

噢！不對啊，那一天我老爸跑哪去了？他這時不是應該在家中顧店嗎？怎麼會是我阿公和我在家中唱雙簧呢？一定是跑出去摸魚了！對！這個黑狗兄一定是跑出去漂了，要不然我的記憶中這天為什麼沒有我老爸的身影。

當時我就憨憨的走到巷口的中藥房，老闆是一位和阿公年紀相當的老阿公，我跟老闆說：「阮阿公叫我來借『四兩黑棗』」，便帶了四兩黑棗回家。四兩是多重？值多少錢？說真的我不知道！

同行間的互通有無，減少損失

原來當時的黑棗價格，中盤商開價一斤狂飆至四百元，零售價當然更高，三十幾年前的四百元有多少？當時一斤人蔘鬚，大約一、兩百元而已，我們一家九張嘴吃飯外加柴米油鹽醬醋茶，老媽說一天買菜錢上限是一百五十元，而我當時一天的零用錢是一天一元，這是心情好的時候，要是老媽心情不好，還沒得拿呢！

當時進口的中藥材，貨源有時會因進口延誤供貨不足，或是進口商刻意哄抬藥材價

格，使價格突然飆高數倍。在青黃不接的時期，一些彼此熟悉的老同行，自然發展出一套因應之道權宜之計，避免在某種藥材價格飆高之際，或是進口商突然將大量藥材傾倒而出，使價格突然崩跌，大家得平白蒙受不必要的損失，所以就有這種借「黑棗」的情況發生。

在某種藥材價格飆高時，互通有無，透過相互借藥材的方式，將損失降到最低；相對的也增加大家的利潤，在物資缺乏的年代，老人家認為多賺一塊是一塊，在一塊塊的堆疊下，養活拉拔了一大串似肉粽的小蘿蔔頭。

從「四兩黑棗」可以看見同業間的情誼，看見彼此的互通有無，雖非富裕的年代，卻少了同行相忌，多的是充滿濃濃的人情味，但現在呢？

小時候的四兩黑棗是一百五十公克，現在的四兩黑棗還是一百五十公克，不變的是重量，但記憶中的老藥舖卻和現在大大不同了。



惠生伯入畚箕厝

長輩們都說，因為有「畚箕厝」的好風水，才帶給惠生伯財富，但我想他之所以會成功，是他做生意的態度，還有待人處世的種種。

女人最受不了男人的事，大概就是是一群男人聚在一起，不是談論車子就是談論當兵的過往，尤其當兵種種，一說再說，說過千百遍，一旁老婆早就倒背如流，好像還是不厭倦，也好像還沒退役一般，就像電視上那個「阿榮」（編註：台灣八十年代知名廣告，當兵的阿榮打電話回家訴說吃了鐵牛運動散中氣十足），當兵當了二、三十年，到現在還沒退伍，還在服用家裡長輩寄來的「運動散」，重複的放送。

中盤商也兼作藥材加工

在鄉里中，以前老爸和同業聚在一起，也老愛談論惠生伯的房子，他們習慣稱惠生伯房子的屋型是「畚箕厝」，是會招財也會聚財的屋型，是做生意最佳的陽宅，談論次數不亞於聚在一起談當兵的次數。

惠生伯的房子，是一間加長版的透天厝，外觀和一般店舖無異，只是正面比一般透天厝寬，縱深也比較深，惠生伯當時是鳳山地區最大的中盤商，坐落在三民路上，這一條路以前是有名的家具街，因為要陳設家具，店舖都有個特色，店面不是比較寬就是比較深，以方便擺設。不過惠生伯的房子雖然位於三民路上，屋型卻和左鄰右舍不同，前窄後寬，比當地的家具店還要來得更長更深，房子深度大約有七、八十公尺。

長輩們常說這是典型的「畚箕厝」，屋型成畚箕狀，老一輩人說，就像掃地一般，把錢財掃進畚箕型的房子，且又是很深的房子，財有進無出，小時候每次進到惠生伯的屋子，就好像劉姥姥進大觀園般，各式各樣的中藥材堆疊排列，其中很多都是沒見過或昂貴的中藥材。

走進店內，最前面擺放著珍貴的藥材，蔘茸燕桂，珍珠紅花，應有盡有，除了大盤外也兼作門市，因為有些人總認為到批發商去買藥材比較便宜，但其實不會，批發商為了不跟藥舖搶生意，還是會以零售價賣出，畢竟批發商做零售的生意有限，不想為了一點蠅頭利潤，搞壞與下游伙伴的良好關係。

惠生伯的房子再往裡走，就是一間大廚房及餐廳，當時工人多，吃飯的人也多，餐桌一定要大。過了廚房，就是藥材加工的地方了，這地方所做的加工是一些價格比較高昂的藥材，旁邊我記得是一座天井，有座大水池，裡面養著各式錦鯉，再往裡走，就是藥材存放，還有包裝出貨的地方，那時藥材都是以紙袋包裝，當時就已經知道要做環保了，夠厲害吧！雖然有塑膠袋，不過中藥材普遍都還是用紙袋包裝，每包裝一種藥材，以毛筆寫上名稱及重量，每次看著員工，拿著毛筆在不平整的包裝紙袋上，書寫藥材名稱，還寫得漂亮極了，總覺得很厲害，因為當時我連用鉛筆寫字，都還像蝌蚪或蚯蚓般，歪七扭八，更別說是毛筆字了。

旁邊就是員工宿舍，當時很多家長，為了要讓小孩早點學一技之長，另一方面大概也沒錢讓家裡小孩繼續升學，早早就送小孩去當學徒。惠生伯家中就有不少學徒，學徒多半吃住都在這兒，不過也有一些老員工也住在宿舍裡。過了宿舍，下了階梯，就是清洗再加工藥材的地方，這裡也充當曬藥場，同時也是後門，寬度大約是前門的兩倍寬，後比前寬，也難怪長輩們要說惠生伯的房子是「畚箕厝」。

惠生伯的家就是我的秘密通道

出了後門的小溪旁又是另一個曬藥場，繞過旁邊小橋，是一窪茭白筍田，茭白筍田旁邊是我們下課或假日，玩遊戲打發時間的重要基地，絲瓜園下密密麻麻的小洞，裡面躲藏著無數的蟋蟀，也是我們重要的寶地，假日大夥提著水桶，來這裡灌蟋蟀，就可以讓我們輕鬆度過一整個下午時光，絲瓜園再過去，是可怕的監獄，只要一踏進去，總要一整天，幸運一點也要耗半天才能逃出來，這地方就是——學校。

以前多數的中藥材，進口的都是原藥材，不像現在大部分都加工後再進口，因當時台灣的人工便宜，極大多數藥材都會選擇在台灣加工，除一般藥舖會做少量的加工外，大部分都還是中大型盤商，還有一些專門做藥材加工的業者在做後段加工，惠生伯也做藥材加工，對於員工的需求量大，他家的員工人數，比起一般中盤商多出好幾倍。

上小學時，若是直接穿過惠生伯家，到學校去可以減少一半的路程，所以有時候偷懶不想走太多路，或上學快要遲到的時候，總是會直接穿越惠生伯家，雖然當時小小年紀，總知道只要嘴巴甜一點，阿伯、伯母叫得勤快一點，自然可以暢行無阻，有時還會得到一些意想不到的零食！

惠生伯家的員工多，時常穿過他家上下學的時候，總會遇到幾個愛捉弄小朋友的老員工，由於大家跟我老爸熟識，遇到我時總會故意問我說：「『順福丫』是你『後生』喔！」而我也總會氣急敗壞的回答：「不是啦！……我是『順福』伊『後生啦』！」當時總覺得很討厭，為什麼這些人老愛欺負小孩子。

雖然家裡長輩一而再，再而三的告誡，不要穿越惠生伯家到學校去，因為那是做生意的地方，不是馬路，時常穿越會給人造成困擾，不過這點請放心，小朋友三、兩天後一定會忘記大人的告誡，繼續走著秘道上學，反正惠生伯又不會到家裡告狀，當時心裡總是這麼篤定地想著，直到小學畢業為止。

由於家裡離惠生伯的店舖很近，臨時有缺藥材，老爸就會差遣我們，到惠生伯的店去拿藥材回來，只要門前的巷子直走，到了老里長所開的紅燈戶，再穿越那條僅能容納一人通行的超小巷子就到了，所以惠生伯的店是我們家的最佳補給站。

我老爸也喜歡來這裡挑選藥材，由於老爸對藥材有著龜毛個性，又有一點悶騷性格，總喜歡給客人看一些平常少見的高檔貨，使用一些品質較好的藥材，惠生伯的藥材相對齊全，種類也多，一次就能滿足我家老爸的需求，更重要的是，兩家交情夠

久，所以老爸總愛往那裡鑽，挑好貨，有時家裡來了客人，還要派我們這些小鬼頭，到惠生伯那裡去把他給請回來。

一諾千金，寶貴的做事態度

惠生伯一直都是鳳山地區最大的中藥盤商，其中也經歷兩次危機。由於惠生伯一諾千金，對於生意上的伙伴，要是周轉需求，總是不吝伸出援手來支援，因此反而讓自己身陷風暴，有兩次都被老牌的香料廠倒債，金額據長輩說，都是千萬起跳。在民國六、七零年代，可不是一筆小數目，差一點就無法翻身，不過俗話說得好，「樹頭顧乎在，免驚樹尾作風颱」，由於根基打得穩，憑藉著不逃避及本身的業務能力，還有誠實做生意的態度，自然很快就能再站起來。

雖然我早已不用走秘道上學，也沒機會去惠生伯那裡請我老爸回家了，現在惠生伯也不再做藥材加工，只單純做批發生意，員工數也沒以前多，但他的那間「畚箕厝」，永遠是我心中最大的一家中盤商。

老藥舖搬新家

這一切過程，惠生伯都看在眼底，開新藥舖不易，他讓老爸以賒借的方式，所有欠缺不足的藥材，惠生伯一概先補齊，讓藥舖順利搬遷、開業。

鳳山縣城有新舊之分，藥舖以前坐落於鳳山新縣城內，雖說是新縣城，也有二百多年歷史，離東門及東便門不遠，算是靠近城東的位置。既然有新縣城，當然也有舊縣城，舊縣城就是現在的左營地區，目前尚保有一面舊城牆，以供憑弔。清朝時因發生林爽文事件，舊城屢遭攻擊，所以朝廷在嘉慶年間，又在目前鳳山地區佈建新城，從此鳳山縣就有兩個行政中心，鳳山新城是依著鳳山溪而建，東面臨溪邊，其餘三面挖護城壕溝，將整個鳳山縣城包圍起來，並在各城門間設置數個砲台，以防盜賊入侵，不過這些安全防護，目前都用不到了，原本六個城門也只剩下一個。

藥舖一直都在縣城內，在關帝爺廟附近，受到關老爺庇佑，但由於都市計畫，藥舖前的巷子要拓寬成大馬路，藥舖被劃入馬路範圍，必須拆遷。不過當時附近鄰居都盛傳在都市計畫時，馬路那邊有錢人運用關係，將原本應該劃到對面的馬路用地變成藥舖這邊，所以拆遷之時，引起不少爭議，上演抬人、驅離的戲碼，不過該拆的還是得拆，老藥舖所搶救留下的也就是那塊掛在三十四巷三號下的「名牌」而已。

分家後，屬於自己的藥舖

藥舖在這開業已五十年，早已習慣一切，遇到真要拆除時，心中難免不捨。這一拆，也連帶將屋旁那棵二戰時被美軍轟炸，掃到颱風尾的老龍眼樹一併給摺倒了，這棵在我老爸及其他兄弟姊妹中，童年記憶很深的一棵樹，也就跟著藥舖的拆除，一起走入歷史。

在藥舖被納入道路用地時，我家老爸早有將藥舖搬遷的構想，但一直都未找到合適地點，隨著時間流逝，家中小鬼也漸漸長大，原本就不算太大的老平房，顯得特別擁擠了，剛好這時南部房地產正在流行「起厝厝」（編註：厝厝指的是成排連在一起的房子，有別於舊式的獨棟平房），當時就勉強東湊西湊，好不容易湊足頭期款，訂一間離老家不遠的一、二樓店舖，預計將來作為搬遷後的新店舖之用。

這個新地點就在離老家不遠之處，在新縣城南城門外，不過城門早已不見蹤跡，只剩下一座清嘉慶六年所建的紀念碑，新店舖門口剛剛好是城門的遺址，若是時光倒回清朝時，每天出門去，進城後天黑前還得趕快回家，以免太陽下山，城門關了回不了家，就要在城內的客棧住宿了。

雖然新地點已找到，卻一直遲遲無法下定決心將老藥舖搬遷至新址，爾後經過了數年，由於阿公的去世，家族內漸漸有成員，對於藥舖存留開始有些不同的意見，雖然家裡成員中只有我家老爸承襲家業，當時雖然也接掌藥舖生意，但阿公阿嬤一直與我們同住，生活起居也由我們照料，名義上老爸還是受僱於阿公，這祖屋及藥舖的一切，都是屬於家族所有，即便將來道路拓寬時，拆除後的老藥舖，裡頭那用了五十年的藥櫃，已幾乎沒有價值可言，但由於關係錯綜複雜，理也理不清，正所謂「家家有本難念的經」，所以阿公去世後，老爸便有將藥舖遷到新址的想法，想要將老家原有的一切，完完全全的歸給家族，算是一種正式的分家。

一定得訂製？藥櫃這個大難題

先前與阿公同住的這些年，經濟大權始終為阿公所有，老爸只是象徵性的支領五千

元的月薪，除家中一般開銷由店舖支出，我們五個小孩的就學費用及其他養育支出，完全得靠老爸的副業來支應，他曾經和朋友合夥開過裝潢「企業社」（當時不流行稱為「公司」），也曾任清早的批發市場做過蛋業批發，總之不管副業是什麼，唯一的前提，就是不能耽誤到藥舖的生意，而這段蛋業批發的工作，家中小孩印象特別深刻，那幾年歲月，幾乎伴隨著我們這些小孩的成長，大家都曾參與過，也忙過，尤其每當逢年過節，幾乎每個人都得當超人用。

不管如何，藥舖還是決定先行搬遷，免得將來道路拓寬時措手不及。不過雖然決定搬遷，難免還是要為「錢」煩惱。其實藥舖要搬遷是一件大事，先前在舊藥舖裡的藥櫃，早已顯得老態龍鍾，實在不適合作為新藥舖使用；再者，那屬於家族的物品，也不宜挪用，只能另尋他法解決藥櫃之事，然而更加傷腦筋的是，五個小孩都已就學，相關花費及南城門外的新店舖業都還在付貸款階段，老爸的副業收入，原本只是剛剛好而已，若要另外籌辦新藥舖費用，會是一大難題，況且若要將所有藥舖所需藥材辦齊及訂作一只新藥櫃，恐怕沒有一、兩百萬是辦不起來的。

抱著船到橋頭自然直的想法，關關難過關關過，還是先從最難搞定的藥櫃開始下手。藥舖的藥櫃通常都是訂製的，不像一般家具具有現成的可以挑選，因為每家藥舖，場地大小不同，各自的需求也不同，也就是說平常我們在藥舖所見到的藥櫃，完完全全是訂製品，幾乎沒有例外，當然在沒有例外的情形下，還是要抱有一絲希望，因為現成的一定比訂製的要節省一半以上費用，於是就委託熟識的 upstream 商，利用「出張」之時，順道打聽一下附近縣市內，是否有現成的藥櫃要出售，或是有同業剛好要轉讓的。

經過數個月的打聽，一直都無下文，原本要打消尋找現成藥櫃的念頭，找木工訂製一只新藥櫃了，忽然之間，老爸有個念頭想到屏東市去碰碰運氣，或許會有機會。於是，隔日一早，他就騎著機車，一個人往屏東市去找「奇蹟」，只是一個人騎著機車在屏東繞了大半天也沒見到「奇蹟」，回到家後，這個念頭依然存在，總覺得有那麼一個聲音，要他到屏東去找，又過了一天，他再度騎著機車到屏東，機車剛進入屏東市不久，記得只轉幾個彎而已，就在一處民宅騎樓下，看到一座新藥櫃，看那民宅卻又不像是要開藥舖的樣子，也不像是作木工的場所，下車一看，是一座檜木打造的新藥櫃，有著不錯的雕工，依照當時的造價，好幾十萬跑不掉，問了民宅主人，原來是

一位親戚寄放，原本這位親戚是要開中藥舖的，因故沒開成，當初也花了數十萬請木工打造，想說先借放在此，看看是否有機會脫手，多少也能回收一些成本。

藥櫃不像其他家具，擺放在家具行就賣得出去，開藥舖也不像開其他店舖，一年中難得有家新藥舖開張，所以這藥櫃本就不好脫手，搞不好擺上三、五年，都不見得能轉讓出去，這下剛好，魚幫水，水幫魚，皆大歡喜。

眼見這個「奇蹟」出現，馬上和對方一番殺價，談定自己心目中滿意的價格，就將身上所有現金，全部掏出充當訂金，深怕一個不小心，就讓這個機會給溜了。其實這藥櫃已借放在此數個月，期間都沒半個人詢問，大概是冥冥中註定好的！原先託多人打探，一直都沒消息，這下倒好，心中一個念頭，真的就遇上了「奇蹟」，回家後，馬上聯絡了一輛貨車，隔日一早便到屏東，付清尾款，將新藥櫃給搬回來。

好事成雙，惠生伯來幫忙

人一旦走運，好事成雙，把這難搞藥櫃的事搞定後，原本就不寬裕的手頭就顯得更拮据了，要辦好完備的藥材，恐怕還要等下去。原以為這搬遷之事，還要拖上好長一段時間，要等到手頭鬆一些才能繼續完成。

這一切過程惠生伯都看在眼底，他大我老爸十多歲，當時和我家已有兩代交情，對於我家大小事，自然有某種程度的瞭解，對老爸手頭的問題，也同樣清楚，我小時候上學，常穿越他家長長的「畚箕厝」到學校，那些年惠生伯一直把老爸當做小老弟一樣的對待及提攜。

有一天惠生伯來了一通電話，把老爸找去，兩家很近，走路不過兩分鐘的路程，這通電話驗證好事成雙，由於惠生伯的鼎力相助，讓老爸以賒借方式，先將藥舖順利開張，所有欠缺不足的藥材，惠生伯一概先補齊，也由於惠生伯的大力相助，藥舖得以順利搬遷，要不這事，還有得拖了。

老爸常說惠生伯是他一輩子的貴人！

雖然藥舖順利搬遷，也正式營業了，不過這後續的經過，並不如當初設想的這般順利，熟識的朋友或老客戶，還是往老家跑，並不知道藥舖已經搬遷，客人一次兩次去老家沒看到開門，就不再來了。起先那幾年，特別辛苦，總是得留著一個人在老家，開著門守著舖子，將上門的老客人親自引導至新店舖來，有時是我媽，若放假就由我們這群小鬼代勞，頗有當年阿公到巷口等客人上門的味道在，經過兩、三年的努力，才讓生意漸漸步上軌道。

藥舖上了軌道後，也漸漸將當時惠生伯資助藥材的費用給還清。不過「債」是還清了，可這「人情」是一輩子都還不完的，當年開機車行的「順福」他爸（請參見104頁），將我爸當作貴人看待，而「惠生伯」卻是我爸一生的貴人。

人的際遇真奇妙，往前走，別人把你當貴人，轉個彎，卻有人會成為你的貴人。



老爸的副業

我這輩子最怕的食材，就是鵝鶩蛋，不是因為膽固醇，而是小時候的「糾纏」，只要有鵝鶩蛋，我肯定不會跟你搶，連動筷子的意願都沒有。

時間回到民國五零年代，我那位小時候大難不死的老爸，長大成人了。

颱風天的婚禮

人長大，總要結婚生子，雖然手腳依然留有小時候那場大病所造成的「痕跡」，不過還是透過媒妁之言，順利娶得美嬌娘。順利指的是提親過程順利，但結婚當天可一點都不順利了，結婚宴客是大家一輩子都無法忘記的一天。剛好遇上颱風，風雨交加，老爸說，他結婚當天是穿著雨鞋結婚的，並不像其他人一般穿著亮亮的皮鞋，當然他原本也有準備，當天卻用不到，因為下大雨、刮大風外加淹水，通通給他遇上了，真是惡夢一場，新郎就這樣穿著雨鞋，在積著水的黑松大飯店裡，跟每一桌賓客

敬酒，成為這對新人最難忘的回憶，也是我老爸日後常掛在嘴邊的一段奇遇，他說這點咪咪樂阿伯可以作證，當天的甜點吃的就是「咪咪樂」。

婚後兒子、女兒、兒子、女兒、兒子，一個個接連冒出來，生活經濟壓力也跟著大了起來，由於藥舖的經濟大權還在阿公手上，自我有記憶以來，藥舖的工作幾乎都已落到老爸肩上，但始終只領一份薪水，其他收入還是歸阿公掌管，在一份薪水養不起一家七口的情形下，打理藥舖大小事之餘，為了拉拔一串肉粽般的小孩，也開始試著為自己多開關生財之道。

記憶中，老爸好像和朋友一起開過裝潢社（以前稱為裝潢社，現在則稱做裝潢公司），我記得當時裝潢社廣告很特別，現在人一般收到廣告傳單大概都會隨手丟，環保一點的會回收，賢慧一些的，會將廣告紙，折成餐桌上放菜渣的小空盒，廢物利用，一點都不浪費。

有公車時刻表的宣傳單

六零年代，家庭有私人轎車的並不多，對於外出要長途旅行或工作，大體上還是以公路局或火車為主，當時大眾交通工具，並沒有像現在這麼多樣化，各車種的班次也較固定，不常有更改班次的情形發生，那時為了不想讓傳單被隨手丟棄，也為了讓有些發出去的傳單發揮最大效用，就在大大的傳單上，印上鳳山火車站及公路局的各車次時刻表，以期達到廣告的最大效用。

這招在當時還蠻管用的，丟棄的情形並不多，家中或是營業場所有了這一張，就不必要為了確認車次，專程跑去車站看時刻表，有好些年的一段時間，時常會見到有時刻表的傳單被貼在家中牆壁，或營業場所顯眼的地方，直到經濟起飛年代，私人轎車紛紛出現後，這種廣告傳單才慢慢消失，現在要見到這類的廣告傳單，大概要到古董店去碰碰運氣了，而當年的那家裝潢社，過了幾年也自動消失。

說到將我們這群小蘿蔔頭養大的，我想不是裝潢社，也不是陪伴我長大的老藥舖，因為藥舖的薪水還不夠養家活口，真正養大我的，是我老爸的另一項副業，它也影響了我往後長達近二十年的生活。

堆積如山的鵪鶉蛋

小時候每到逢年過節前夕，左鄰右舍的同伴，不少都會到我家打工，賺取零用錢，那時的氣氛是熱鬧的，過新年、穿新衣、戴新帽，家家戶戶忙打掃。以上是小學國語課本寫的，泛指一般正常的家庭，並不適用於我家。年節前一、兩週的時間，總是我家最忙碌的時候，別說是打掃，有時連睡覺的時間都沒有，哪來的時間除舊佈新？緊繃的日子要持續到除夕才有可能解除。

那些年我老爸為了開源，在打理藥舖之餘，也兼做蛋品批發生意，當時並沒有自動剝蛋殼的機器，完全仰賴人工，平時一天就有幾千顆的鵪鶉蛋要剝殼，到了逢年過節，常常一天的出貨量就是數萬顆，甚至過年前有時一天會高達十幾萬顆蛋，殊不知剝殼是一件枯燥且累人的事。

平時自家人就可以搞定，年節前就要靠街坊的小朋友來打工幫忙，人數多的時候，大概會有十幾個小朋友來賺零用錢。這是一個特有時間的特有景象，說真的，一般的小朋友都巴不得天天過年，只有我家小朋友，希望過年永遠都不要來！一點都不好玩，有哪個小朋友會喜歡每天見到堆積如山的鵪鶉蛋，而沒有玩耍的時間。

誰誰誰！是誰說要的，我請他吃「鵝鴨蛋」，保證讓他吃到吐，吃到這輩子見到鵝鴨蛋，早早的閃到一邊去。

平日，剝鵝鴨蛋殼是每天例行的工作，即使要上學，這工作也一樣跑不掉，每天下課後，總是在心中默默禱告，希望回到家時工作已經做完，這樣就可以出去玩兒了，要不然只能繼續未完成的工作。放學後一路從學校步行回家，總習慣在巷口偷偷的「瞄」一下，如同等待開獎一般，如果看見藥舖騎樓下沒人，就表示工作已完成，回家的心情肯定不一樣，但如果見到騎樓下還有堆積如山的鵝鴨蛋，這下心情肯定不美麗。

如果遇上假日，總是會搔破頭皮，想盡辦法閃掉，雖然成功的機率不高，不過總是有辦法的，因為我有一個「小小救星」，如同擁有一塊免死金牌一般的好用。

最小的弟弟——我的免死金牌

最小的弟弟小我五歲，記得他小時候，全家大小都有事在忙，即便他當時已經會走路了，因為沒人陪他玩，大部分的時間，他只能窩在娃娃車，每當中午過後，也就是我們要開始工作時，剛好是他的午睡時間，我只要將他「搞」醒，讓他哭出聲音來，

就有藉口哄他，推著嬰兒車帶他到外面閒逛。

哥哥「照顧」弟弟是人之常情，天經地義的事，很自然的，只要時間一到，我就會使出渾身解數，想盡各種方式將他溫柔的「弄醒」，不只是要叫醒他，還希望能哭出聲，小朋友只要沒睡飽，自然會大哭，我的免死金牌就生效了。

推著籐製的娃娃車，到處雲遊，一出門總有地方去，附近的玩伴多，不愁沒地方，總之不到時間是不會回來的，這道免死金牌讓我足足用了兩、三年，直到弟弟年紀稍大，可以自己搞定，不再需要有人照顧為止。雖然這招並不是每次都靈驗，不過在我的童年時光，也佔了一段重要歲月，所以我敢說，弟弟是我「照顧」長大的，我想這點他應該也不敢不同意才對！

刻苦耐勞，一年僅有的一天休息日

記憶中我家老媽，一年就只有有一天不用早起工作。忙完除夕上午的生意後，緊接著又是下午的大拜拜，再來就是年夜飯了，大年初一這天是她唯一「可能」有機會休息的日子。

忙了一整年，為的就是這天的休息，也只有這天，全家才有機會一起出遊，小時候全家的出遊照片，每個人都是穿著冬衣拍照，甚少有機會看到穿著短袖的相片，生在一個做生意的家庭，是不能選擇的。

在那個在沒有機器代勞的年代，最怕聽到追貨的電話，尤其是在大年初一，我媽唯一有機會休息的那一天，要是遇到市場「火燒市」，這一年可以休息的一天就要泡湯了。由於大年初二是回娘家的時候，也是娘家辦桌請女婿的日子，當時還不流行外食，十之八九都是在家料理宴客，有些年前未採買或是漏買的，總會在初二這天繼續上市場採買，遇到「火燒市」，也就是除夕生意好到不夠賣的時候，為了應付初二的「旺日」，市場的攤商便會來電要求追加，以便應付初二到來的採買人潮。

以前的人刻苦耐勞，接到這種電話，寧可放棄出遊機會，也不願漏掉顧客的需求。說穿了，也是為了改善家庭生活，不得已的選擇，有幾年就為了一通電話，別人的小孩，大年初一穿新衣，打扮的漂漂亮亮，四處炫耀新玩具，我們家的小孩，還在為客人的需求，跟一顆一顆的蛋奮鬥中。

大人的心思總是和小孩不一樣，大人巴不得每天都是「火燒市」，小朋友卻希望天天「敗市」，留下存貨，這樣隔天就不用再工作了，真是兩難！算了，還是天天「火燒市」好，起碼這樣大人的日子會好過一些，大人的日子好過了，小孩也不會差到哪裡去。

蛋品的副業在我家大概從事將近二十年，上國中後，日子就有了重大轉變。長久以來這種耗時廢工，人工剝蛋殼的事，此時也有機器代勞了，我們只要專注在包裝上，不再需要每天與一顆顆的鵝鴨蛋奮戰，也不再需要哥哥「照顧」弟弟的免死金牌，一年到頭，真正忙的時候，只剩下中元節及過年兩個時段，需要徹夜工作而已，日子算是過得舒服多了。

上了高中後，老藥舖因馬路的拓寬而搬遷，這時藥舖的經濟大權才真正由我老爸接手，此時家裡的生活相對也改善許多，直到高中畢業，才真正擺脫與鵝鴨蛋的糾葛，我算是被鵝鴨蛋養大的，也正是被它養大的緣故，所以我不吃它，打死我也不吃！

是尊敬嗎？還是怕了？

教中醫師開藥方

藥材的辨認與使用需要經驗，
非書本、證照、實習所能比擬，

從前那位中醫師時常到家裡來跟老爸討教，
教學相長，直到他累積了足夠的經驗，

我們也就功成身退。

學習！人在生活中，大半都在學習，也只有透過學習，才能明瞭事物的真相！

沒有人具有與生俱來的能力，只可說有人的天分較高，但還是要透過不斷的學習，
才有成功的機會，也才能成就某些事業。

我老爸向我阿公學習，也向同業及前輩請教，我們家中的小孩，因為在藥舖長大，
從小接觸中藥材，小時候的成長過程不敢說是學習，卻也耳濡目染，自然就會有些許
瞭解，年紀漸長後，家中的小孩逐漸被分派工作，做一些簡單的藥材加工，或是簡易

的抓藥方，這也是一種學習。更大一些時，先從一些比較簡單的香料配方，嘗試自行
調配，也是一種學習，在家中回答客人的詢問，為他們解決問題，更是一種學習，總
之每天都生活在學習中，我們家的小孩如此，以前老爸、阿公也是如此，其他各行各
業的人也都是如此，學習是基本的謀生技能，這是我老爸從小就一直在不斷告誡我們
一段話。

替中醫師惡補經驗

還在讀國小的時候，有好幾年家中都會固定來一位客人，與其說是客人，不如說是
來家中實習的中醫師還比較貼切。

從前雖有中醫藥學院，但並不是所有的中醫師都是從醫學院出來的；相反地，更多
是經過長期間師徒制的學習。民國六、七零年代，中醫師的任用資格改為，只要通過
考試，經過實習就可取得中醫師執照，看病開藥方，若是當事人本身就從事中醫藥相
關職業，並無太大問題，若當事人原先完全沒有這部分經驗，而是靠苦讀考上，經過
一段時間的實習，就要馬上提槍上戰場，對某些天分較高的人，或許沒問題，但並非
人人都有此天分，畢竟是開藥方，不是開菜單買食材，還是得小心為上，保險一些（編

註：以前藥舖是跟在師傅身邊長時間學習，屬師徒制經驗的累積，民國一百年後的中醫師雖經規定必需經過醫學體系的培訓，但卻未必有長時間實際接觸中醫藥的經驗。

這位新科中醫師，原是老爸的朋友，在老家附近開設西藥房，具有藥劑師執照，很會唸書，一邊開店還能一邊讀書，經過幾年苦讀後，順利通過中醫檢定資格，緊接著又經過數年奮鬥，如願通過中醫師特考，經過了實習，順利取得中醫師執照。

取得執照後，家中的西藥房也開始為人看診開藥方了，由於看診之初，西藥房並沒有設置中藥櫃，也無中藥材，所以只單純為人看診及開藥方，開了藥方再委託我家藥舖為他抓藥，他則請患者稍後去取藥。

通常他開了藥方後，會先請患者回去，接著馬上騎著他那台偉士牌，火速的來我家，請老爸幫他看一下，他所開出的藥方，是否適用？是否有要增減的地方？尤其在劑量方面，是否過重或太輕？

那時尚不流行科學中藥，主要還是以傳統的煎劑為主，待抓好藥後，讓他帶回去，他再請對方到藥局拿藥。有時若只是開立一些固有成方，而他又忙的情形下，往往都是幫他抓好藥後，由我大哥或是我，騎著腳踏車直送他的西藥房。

經驗無價，非書本所能比擬

由於當時他的西藥房尚無中藥櫃及藥材，且讀書時對中藥材的認識，大都從書籍之中得來，在實際看診過程中，並未實際接觸中藥材，有時實際藥材的形狀和他所想的藥名有出入，所以每當有空閒時，就會到我家認識藥材，補充書本沒有的相關知識，及實際藥材的加工過程。而這當中有一部份特別重要的，就是開立處方時，實際藥材所應下的份量，及如何加減藥材的種類。

原來他在考取中醫師之前，沒有相關經驗，也沒看過實際的中藥材，所有知識完全從書本得來，包括藥材的圖片，而當時藥材圖片大多黑白印刷，有些還是古早的手繪插畫，和實際加工過的藥材相差甚遠，常會誤用或搞錯，雖然後來有經過實習，但畢竟短期，為了怕誤用或錯用，那幾年，他一有時間就往我家跑。

當時或更早之前的醫藥書籍，有關處方的書寫，通常只有藥物組成，少有劑量輕重，關於處方劑量的輕重，常是依醫生個人或開立處方之人的經驗，及按照當時實際的情況而定，並無一定規範，比如：廟宇的藥籤劑量通常都下得很輕，劑量雖然下得輕，但在神明的加持下，當事人會覺得有吃有保佑。

藥物的加減方，更是依照醫生個人的喜好及當時的情況決定，並無某種藥材專治何種病症，往往同時有數種藥材可供選擇。

雖然大部分醫藥書籍並無記載份量的使用，基本上藥方的開立，都有一些潛規則及通則可以遵行及參考，但往往有時為了凸顯某一種藥材的效用，劑量又會下得比平常多一些，甚至數倍之譜，這全靠當事人的經驗而定，所以經驗的累積，在此時就變得相當重要，這也是為什麼，他每每開完藥方之後，都會請我老爸先幫他確認，是否需要增減之處，我想他那幾年的經驗累積，不是書本知識可得到的，也確保數年後，他的中醫診所能順利開業。

漸漸他來的次數變少了，取而代之的是，由他撥電話來，告知所開的藥物組成及劑量，再由家裡的人抓好藥，幫他送過去。後來他的西藥房也順利增設中藥櫃，上頭放了各式中藥材，成了一位名符其實的「中醫師」，我老爸也順利達成了他對這位朋友的任務！

雖然表面看起來，他是向我老爸學習，照理說是老爸吃虧，但吃虧就是佔便宜，況且我老爸並不吃虧，他也從中獲益良多。所以，究竟我老爸是他的貴人，還是他是我老爸的貴人？在教學相長、溫故知新的過程中，誰是誰的貴人無從斷論，也不重要，但看得出來，老爸是開心的，每當他想起這段往事的時候！

求藥籤！

神明也要當醫生

藥籤男女有別，

不管求的是心安，還是真的有效，
都是老藥舖時代裡的重要文化。

從他們拿著藥籤走進來的眼神，
就知道這份慰藉有多重要。

以前到廟裡求藥籤的人形形色色，有的是走投無路，連醫生都束手無策了，到廟裡尋求神明幫忙，死馬當活馬醫，想要抓住最後一根浮木；有的是不管小病或大病，都要先到廟裡掛神明的號，而不是先到醫院或藥舖看病抓藥；再來就是單純尋求神明的慰藉，本身並沒有病，只是「感覺上」有病，但又說不出哪裡不舒服，有點在吃安慰劑的感覺，有吃有保佑。

每間藥舖，都有自己的藥籤手抄本

記得小時候，三不五時總會見到老太太抱著孫子，手上拿著剛從廟裡求來的藥籤，或是老夫妻一起走進藥舖內抓藥，從他們的眼神中，你會知道這是他們最後的依靠。

有時也會發生令人啼笑皆非的事，好不容易從廟裡神明那裡求來的藥籤，偶爾還是會不放心的補上一句：「ㄚㄟㄟ這張藥籤是在治什麼病的？」通常這時我阿公或老爸心中就會有OS出現，想說好不容易向神明清楚說明並報告病情，想要請求一張藥籤，神明也賜給您了，怎麼到頭來還是不完全相信神明的神力？

不過話說回來，這種疑問在以前還真不少，因為廟裡的藥籤共同特色是只有編號，並無註明治療何種病症，這也難怪，不放心的患者有時都會忍不住多問一句。

以前要開藥舖做生意，附近廟宇的藥籤手抄本是一定要有的！有時還不只一本，若附近廟宇多，兩、三本也都是有可能的。

神明要管的事其實很寬，除了基本保佑一家大小平平安安、老公事業順利、乖女兒嫁到好老公、過了適婚年齡的兒子能取得美嬌娘、小朋友學業第一名、老公不要包二奶、

還有結婚多年的夫妻希望能生小孩……總之無所不包，無所不管，有時還要當起醫生開藥單，就像是現在公司行號的總務一般，管的事很寬，還要有求必應。

以前的農業社會，大概方圓數百公尺就會有一個信仰中心，除了是大家的精神依託，也是重要的聯誼場所，充當平日聚會的地方，統稱為「公廟」，通常是村民、里民或信徒所集資興建的。

各地方的信仰中心，公廟神明除了「處理」大家的疑難雜症外，有時也會因應信徒需求為有需要的人開藥單，也就是俗稱的「求藥籤」。在老一輩人們的心中，神明無所不能，有病痛時，除了尋求醫生的協助外，也會尋求神明的幫忙，或是在束手無策時，求神問卜更是重要的參考依據。

藥籤的特色：爐丹與心理慰藉

藥舖家的巷口就是一間祭奉關帝爺的廟宇，也就是俗稱的關帝廟，是附近居民的信仰中心，廟宇前關平所牽的赤兔馬雕像，還留有我們家長輩捐贈的落款。由於離家很近，店裡必定要有關帝廟的藥籤，以備不時之需。家中這本藥籤手抄本，還是當年我阿公親手核對廟內藥籤，一張張抄回來的，且不單單是我們家必備，只要是附近稍有

歷史的中藥舖，也都一定會有，可見在醫學不發達之際，到廟裡求藥籤，多麼普遍，可想而知，當時神明的工作量肯定比現在更重。

以前相關的醫藥規定並不如現在完備，執行起來也較為寬鬆，上廟宇拜拜求藥籤的情形不少，現在規定日趨嚴格明確，廟宇幾乎都不再讓人求藥籤了，擔心吃出問題，恐怕連神明也要吃上密醫的官司。

不過其實藥舖老闆都不擔心，因為神明所開的藥籤有一項特色，就是劑量很輕，有點吃安慰劑的感覺，且男女藥籤有別，男用藥籤及女用藥籤並不相同，不過最特別的是，每張藥籤中，一定會出現的一味藥——爐丹，就是香灰啦！通常爐丹都是合著熬好的藥湯一起喝，雖然劑量輕，但有時會因為神明加持的心理慰藉，再搭配服藥，有意想不到的效果，有時心裡的慰藉，比吃藥還來得有效，我想神明也多半扮演此角色吧！

或許依現在科學的角度來看，求藥籤這件事，大多數年輕人會覺得不可思議，也會認為太過迷信，但迷不迷信，見仁見智，從精神層面來看，神明未嘗不是另一種形式的心理醫生？

阿公的手抄藥籤。



藥籤有分男用、女用，用久了封面脫落，索性就以報紙為衣。



保證！包醫！

「包醫」，保證醫到好，這名詞已經好遙遠，也好久沒聽到了。

換做現在，有誰敢保證，

畢竟人命關天的事，

馬虎不得，也保證不得！

近幾年一些商家，如量販店會說「保證最便宜」、「保證買貴退差價」，到菜市場買水果大哥也說：「保證甜、不甜不用錢」，外出旅遊，看到道路兩旁賣蜂蜜的老闆說：「保證純，不純砍頭」，當然是砍蜜蜂的頭。場景若換到醫院，醫生大概不敢保證，你的病一定治好，頂多會說：讓我們一起努力對抗病魔吧！就算是能視病如親的醫生了。

上醫院也好，小診所也罷，或到藥舖抓藥，甚至最頂尖的醫生，大概都無法掛保證，畢竟人命關天的事，誰敢任意承諾，要是掛了保證，病卻沒醫好，或不如當事人預

期，恐怕醫生又要挨告，醫療糾紛處理不完。

不過在以前可就不一定了！

把病醫到好，否則不收費

以前，某些藥舖或某些人專門從事「包醫」的事，也就是保證把病醫好，不然不收取費用，莫非是神醫來的？要不然怎可保證把病醫到好，不然不收費呢？這就是所謂的「包醫」。

從國小到國中，班上總有一、兩位同學家中也是開藥舖的，都是從祖父時代就開始經營，大家成長過程大同小異，沒誰比較特別，而這些同學家及附近的藥舖，也沒人在從事「包醫」的生意，從小對「包醫」兩字的印象，一直都停留在阿公或父執輩同業間平日閒聊的話題，多半他們在談論「包醫」時，也都是說某某看了一個什麼病就開價多少萬，也不忘在最後加上一句「真敢收喔」看得出來，老爸和熟識的同業對於「包醫」這事並非很贊同，總感覺有點趁人之危的味道，也就沒在做此生意。

當然，這行做久了，遇到的人形形色色，難免也會有要求「包醫」的客人，尤其是

在醫療資源不普及的年代，醫院診所都少，當時大家都習慣上藥舖抓藥、看病。只是，開藥舖做生意，看病、抓藥，長輩們喜歡正正當當的，不喜好搞名堂，當遇到包醫客人時都會予以婉拒，雖然賺得比較多，但阿公不做，老爸自然也不會做，從小對於「包醫」這件事，無從真正瞭解起，一直停留在耳聞階段。

大概隱約知道，會做「包醫」生意的人，通常會將求診病況稍微誇張化，藉此開出較高的價碼，若遇上較難處理的病情時，倒也不怕，除了可開更高的費用外，依當時的社會風氣，萬一真沒治好，或出什麼差錯，頂多不收費，不會有太大損失，病人大多不了了之，根本沒有所謂醫療糾紛這檔事，頂多以後不再找他看病而已，或認為自己沒有「先生緣」，是自己沒福氣。不過要真遇到認為無法治療的病情時，大概就不會接了，因為不想為自己找麻煩。

與「包醫」的第一次接觸

第一次真正看到及瞭解「包醫」，是在七零年代，我的高中時期，由於從小就不愛讀書，成績一向普通，聯考時也有自知之明，直接放棄高中聯考，五專及高職聯招，也都是交差了事，考個心安，可想而知，放榜時一定排在孫山的後頭（編註：意指名落孫

山），連印在榜單上的資格都沒有。

就讀私立高職是唯一選項，於是就近選一家，新學期開始，班上同學家中並無人從事藥舖生意，後來同學間漸漸彼此熟悉，感情較好的沒事就窩在一起，假日也偶爾相約外出。

一次大伙相約到其中一位同學家的林子採橄欖，橄欖又高又大，必須爬上去將整枝橄欖樹枝鋸下來，由於爬上爬下真的很累人，其中一位住附近的同學就提議到他家休息。一進門，意外的發現他家側堂，地上放著一甕甕酒罈子，每一甕都浸泡著藥材，不像是自己喝的，比較像是要出售的。之前只知道這位同學的父親是上班族，不過看到這麼多酒罈子，且這種浸泡藥酒罈子，每一家藥舖或多或少都會有幾個，他家又這麼多，實在很好奇究竟是怎麼回事。

後來才知道，原來他父親小時候在鳳山一家頗有名氣的藥舖當學徒，只是後來沒有創業，跑去當上班族，只在這鄉下地方的自家裡兼差，幫人看病、抓藥，專做「包醫」及浸泡藥酒出售的生意，也算是半個中藥人。

當日回家跟老爸提及此事，原來他們在當學徒時就已認識，由於年紀相仿，當年附近的藥舖就這麼幾家，同業間彼此有聯繫，只是後來觀念不同，長大後就沒再聯絡了。

先生緣，主人福

當時鄉下地方，對於「包醫」這事，由於就醫不方便，還算流行，尤其比較有經濟實力的人家，總認為只要付了錢，就可以保證把病醫好，就好像是請了專用的醫生，而且若沒醫好還可以不用付帳，蠻划算的。在當時的時空背景下，大家各取所需，該怎麼收費，也是一個願打一個願挨，兩廂情願的事，沒有誰對誰錯的問題，更不會有醫療糾紛，「先生緣、主人福」是當時普遍的價值觀。

「包醫」，保證醫到好，這個名詞也已經好遙遠，好久沒聽到了。



原來你的名字也叫做「順福」

二十幾年來，常經過這家機車行，

對它有一絲特別的感情，裡頭有一位叫順福的年輕人，

和老爸同名，是這家機車行的第二代老闆。

今天又經過順福家開的機車行了！

從老爸名字來的小孩

二十幾年前，當我還在讀專科的時候，每天往返學校的交通工具就是機車，有一天車子騎到半途故障，離家又有一點距離，於是便就近找一家機車行，請老闆幫我修理，當時是哪裡故障我倒是忘了，只記得老闆檢查過後就往裡面喊了聲：「『順福』」幫我把工具箱提出來。」出來的是一位年僅十來歲的小男生，好奇心使然，就

問了老闆一句：「這是你的『後生』喔？」（編註：後生為台語的兒子之意）。

老闆回答說：「是啊！這是阮『後生』。」於是我也答腔說：「好巧喔！我老爸的名字也叫做順福。」。

只見老闆回答說，阮後生的名字是有故事的。他說他年近中年，一直都沒有生半個子女，之前做過很多檢查，看過很多醫生，尋過各種偏方，當然求神拜佛也是有的，還是一點消息都沒有。

直到有一天，有人介紹關帝廟前面的巷子裡，有家中藥房可以去找那家老闆，幫忙調養身體，多年來夫妻倆求子若渴，抱著姑且一試的心，就半信半疑的前往朋友介紹的這家中藥舖。

這家中藥舖老闆的年紀和他差不多，大概只比他多上個幾歲，都是中年人，老闆開了些調養身體的藥方，他們回去很聽話的吃了一陣子，然後——很自然的有了，就是你現在看到的這個！

「少年ㄟ！你不知道啦！我好不容易才生這一個兒子，要不是當初那家中藥舖的老闆開藥幫我們夫妻調養身體，搞不好我到現在還生不出來，那家老闆的名字叫做順福，為了感謝他，我也把我兒子的名字取名為順福。」機車行老闆說。

喔ㄟ原來你兒子名是這樣來的，好巧！剛剛好那家中藥舖是我家開的，那一個叫順福的老闆剛好是我爸。

人生際遇就是那麼奇妙，要不是那一天剛好機車在附近故障，就近修理，也就不會讓我知這道過往的小秘密，原來還有一個叫順福的小朋友。

順福你好，美好的生命傳承

那天回家後，很開心的跟老爸說起今天的遭遇，告訴他我遇到跟他同名的一個小男孩，他家在東門附近開機車行，當初就是因為老爸開藥方，幫他夫妻倆調養身體，才生了這麼一個兒子，所以就將兒子取了一個和你一樣的名字，夠神奇吧！

只見老爸淡淡的回答我，這件事他早就知道了，而且還有吃到小朋友的彌月油飯呢！雖然老爸說這沒有什麼，不過從他的眼神，我還是感覺得到一絲絲的驕傲。

之後那幾年，只要機車稍有毛病，或是要更換零件，我都會捨近求遠到順福家開的機車行去修理或檢查，總之就是會去看看那個叫順福的小孩，每次老闆也總會問我老父的情形，是否過得好、過得健康？

人就是這樣被小孩給追老的，小朋友一天天長大，也就意味著上一輩的長輩會漸漸老去，直到幾年後，父親過世，我也不曾再到順福家開的機車行去修理機車，因為怕觸景傷情。

或許是我家小孩多，無法理解那種求子若渴想要有子嗣的感受，一輩子求神問卜，看過無數醫生，試過無數偏方，就只為了求得一子。

機車行的順福早已長大成大，也順利接掌家業，當時這或許是老爸人生的一小段插曲，但卻是機車行老闆家一件重大的事，機車行老闆一直把我老爸當貴人看待，但他未嘗不是我家老爸的貴人？也因為有他，才能讓我爸順福的名字能繼續延續，也當作是另一種生命的傳承，每當他看到家中的兒子順福時，應該也會想起另一個開中藥舖的順福吧。



老爸，是我心目中永遠的瀟灑黑狗兄。

雖然藥舖是看病抓藥的地方，是救人讓人延續生命希望的所在，但卻沒人想過，可以用這種方式，讓人的生命繼續獲得重生。

雖然早已不再到那家機車行去修理或保養機車了，但每次經過，總會忍不住往裡探看，看看那位叫順福的年輕老闆，也一併想起當初開藥舖的那一位順福。

今天我又經過順福家的機車行了，嗨——順福好久不見，近來可好！我在心中小聲的唸著。

阿水叔入高麗蔘

送走阿水嬸後，

阿水叔也要回到醫院與難纏的病魔抗戰，

兩代人四十多年的感情，好康歹康，

都希望能一起經歷。

阿水嬸走了，我想對她來說，應該是一種解脫吧！

早上接到阿水叔兒子的電話，他說他媽媽今天就會「回家」，來電詢問當時我是如何為我媽辦理後事的，對於阿水嬸的辭世，心中雖然不捨，但對阿水嬸自己來說，未嘗不是一種解脫。

以除代借，手頭方便再給

長期的心血管疾病，讓她這次住院，一住將近兩年，這一、兩年來，阿水嬸的活動範圍，僅限在醫院的加護病房及普通病房間，僅前年的除夕向醫院請假四小時回家吃

了一頓團圓飯，就又因身體不適火速趕回醫院，再來就是某年的總統大選，因為和主治醫師政治理念相同，醫生特地恩准三小時的假，讓她回去投下寶貴的一票，此外就沒再走出過醫院了。

老爸有一串的結拜兄弟姊妹，到底有幾個？我也搞不清楚，有些早已沒聯絡了，但總有幾個感情較好的，雖然平時大家士農工商，還是保持密切聯繫，阿水叔就是其中一位，臉圓圓的，矮矮微胖身材，總是笑口常開，活像一尊彌勒佛，容易讓人親近。

阿水叔是台南人，老家生活比較困難，年輕時兩夫妻從台南來高雄打拼，一群年輕的小伙子，在高雄相識、相知、氣味相投進而義結金蘭。記憶中阿水叔和阿水嬸兩人都在市場擺攤賣成衣，一家五口在鳳山古城租屋而居，不過生活總是只能維持在尚能溫飽的狀態，擺攤生活本就不穩定，還要看天吃飯，若是連續的陰雨日子，就更加辛苦了。

阿水叔的老父親身體一向不太好，往往有個風吹草動，原本不怎麼寬裕的手頭，就更捉襟見肘了，記得那幾年，阿水叔每次到我家時，老爸總會切上一包韓國高麗蔘，讓阿水叔帶回去，那時總沒見過阿水叔掏錢付帳過。

後來才知道，原來阿水叔總是把高麗蔘寄回家去，讓老父親調養身體，盡盡當子女的孝心，而阿水叔也不是沒付帳，只是等手頭寬了些，再到家裡付款，那一包包的高麗蔘並非免費，也不叫做「借」，當時叫做「賒」，賒高麗蔘變成了那幾年阿水叔常來家中的主要原因。

顛簸與安穩

阿水叔有個兒子，當初有點混，常讓他傷透腦筋，有時真不知該如何是好，老爸將阿水叔的兒子帶到熟識的中藥盤商那兒去當學徒，也學著跑業務，後來證明當初這個決定是正確的。

經過幾年的磨練，阿水叔的兒子也自己出來創業，從事中藥材批發買賣事業，當然頭幾年總是跌跌撞撞，難免遇到跑三點半，這時候的阿水叔也總是充當他的最佳後衛，偶而會來找嫂子調頭寸，我媽也總是交代我大哥，如數的讓阿水叔帶回去軋三點半，這幾年阿水叔兒子的事業漸漸穩定，他也能吃上幾口安樂飯了！

阿水叔早已脫離「賒」高麗蔘的日子，也不用再幫兒子調頭寸，可以過上較為清閒的日子，有空就幫兒子整理貨物，或是外出串門子，有時也到家裡找嫂子聊聊天，他總是說，他心中最感念的事，是當時「賒」高麗蔘的日子，還好當初老爸有將他兒子帶去學中藥，要不然現在的日子不會過得如此清閒，搞不好成天還在為兒子的事情煩惱呢！

自從兩年前阿水嬸住院後，阿水叔就不常到家裡串門子了，因為要和看護輪流在醫院照顧她，有一天如同往常，阿水叔騎著機車要到醫院去，途中被一輛車給撞了！這一撞，把阿水叔撞進了醫院，這一撞，阿水叔就再也沒有站起來了，在醫院治療腿骨骨折時，意外發現他的直腸長了惡性腫瘤，讓阿水叔的生活起了重大變化，期間狀況時好時壞，而他的生活圈，便在醫院與安養院間往返。

前陣子阿水叔因為病情不穩定，加上要裝人工肛門，再度住進醫院，住院後，剛好病房的位置就在阿水嬸樓下，兩人只差一層樓，期間若是阿水嬸身體情況好一點，便會由看護陪同下樓去看阿水叔，順便活動筋骨，不過沒幾天，阿水嬸又因為腹部嚴重積水，再度住進加護病房。

幾天都沒看到阿水嬸人影，心底又犯嘀咕了，該不會又進加護病房了吧？

這天他忍不住問了兒子說：「這幾天都沒見到你媽？該不會又狀況不佳吧？」兒子因為不想讓老爸擔心媽媽的情形，很為難的回答說：「媽媽的情形有一點不穩定，所以進加護病房觀察中，別太擔心。」

只見阿水叔喃喃自語地說：「這關甘脫ㄟ過！甘攞有機會出來！甘ㄟ有危險！」

而這天正是阿水嬸回家的日子ㄟ

代替老爸，延續兩代人的情感

再一次見到阿水叔的時候，是在阿水嬸的「畢業典禮」上，由於阿水叔是老爸的拜把兄弟，我們這些當晚輩的，就代替已過世的老爸出席，送阿水嬸最後一程，因為是參加家祭，所以我和我家老大（大哥）早早就到了會場。

一見到阿水叔，才多久沒見，差一點就認不出來，凹陷的雙頰，更顯蒼老。由於先前車禍再加上手術的關係，雙腿已經沒有力氣再站起來了，坐在輪椅上，用著異常抖

動的手，握住我們這些晚輩的手說，阿叔找你們來，「攏總沒好康ㄟ」。

一時間空氣似乎凝結了，讓人難以再接話下去，看著坐輪椅的阿水叔，小時候的過往記憶漸漸浮上。從小看著這兩老，年輕時離鄉背井到異地打拼，辛苦了一輩子，好不容易才剛要過上兩天清閒的日子，真不捨！

由於是跟醫院告假的關係，送走阿水嬸後，稍晚阿水叔也要回到醫院繼續與難纏的病魔抗戰，他的一句「攏總沒好康ㄟ」讓我想了好久，兩代人四十多年的感情，我們這些當晚輩的，並不需要長輩有好康的事才來找我們，只希望將兩代的情感好好延續下去，如此就好。

千百年來，藥舖服務著人的生老病死，直到最後一場人生的畢業典禮，依然沒缺席。

藥舖有時候也要服務到一個，大家都不想去的地方——陰間。

相傳黃帝自從寫了《黃帝內經》以來，一脈傳承，經過千百年，藥舖一開門就註定和生老病死脫不了關係，不只服務著陽間的人們，有時也要照顧陰間的朋友。

世上大概很難找到和藥舖一樣的行業，既要管陽世的生老病死，還要為陰間的親友開藥方，即便是大型的醫療院所，小型的診所，頂多服務到生老病死，不會繼續為陰間的朋友服務。

藥舖好周到，連陰間的朋友都照顧

也不知道從什麼時候開始，佛、道教都有，只要生病去世的人，在做了一連串的法事後，通常會在最後一天，加作「藥懺」法事，象徵做完藥懺後，全身無病無痛，一

切都好了，再喝完孟婆湯，走過奈何橋，就與這陽世的紛擾一刀兩斷，從此不再有任何瓜葛，可以一路好走到西方極樂世界或天堂！去享樂，或是轉世投胎，久而久之，慢慢成了一種習俗。

在以前，傳統的殯葬業者，大部分還是單打獨鬥的時代，老藥舖偶爾會接到業者的請求，抓帖藥方，以作為藥懺的法事之用，只是當時年紀太小，無法得知藥方到底配的是什麼？是否有對症下藥？後來偶爾也曾想過這個問題，不過都不了了之。

隨著時代的演進，殯葬業也慢慢朝向企業化經營，服務範圍愈來愈廣，一條鞭的作業，讓單打獨鬥的業者慢慢減少，藥舖要遇到這種請求自然少見，不過這並不代表藥懺法事就此消失，只是大型的殯葬業者量大，都轉往上游的盤商合作了，至於是否有對症下藥，又是另一回事。

這樣的殯葬服務實在讓人覺得貼心，因為遇到這種事，家屬通常六神無主，實在不知從何著手辦理親人的後事，一切的流程規劃，都有專人服務，只要家屬配合流程走，就可圓滿辦理好親人的最後一場「畢業典禮」。

當然作藥懺的法事，那一只藥壺和裡頭放的藥材，一般人大概不會有好奇心，想打開看看裡頭，到底放的是什麼藥？即使一時好奇，打開藥壺看，也未必能看得懂，反正只要「拿香跟拜」一切準沒錯。

藥懺裡的四物湯

家母前幾年不幸因病過世，對於這種事，說實在的，家裡的人也和大部分的家庭一樣不甚瞭解，當然也會有些熱心的親朋好友，提供資訊或相關習俗，不過後來決定，這種「專業」的事，就委託給專業的人辦理，於是就請業者來為家母處理人生最後的畢業典禮。

籌辦畢業典禮期間，多少會感到心力交瘁，不過由於是委託專業業者，其中的一些小細節，都為家屬設想周到，雖然悲傷，但也有一股貼心的感受。

由於家母是因病過世的，作藥懺的法事，當然不能免俗，一切按習俗辦理，也就是在畢業典禮前一天，一併將藥懺法事完成。記得當天，禮儀公司的員工，帶著一只藥壺及一包藥包，還有相關物品，等候誦經師父到來即可開始。由於先前已對這藥包存

有好奇之心，所以就等法會的空檔，將藥包打開來看看裡頭到底是裝些什麼藥材？是什麼仙丹妙藥？為什麼做完藥懺法事後，就可以讓往生者生前擾人的疾病，一帖藥到病除。

不看還好，至少還存有一些幻想，以為藥壺裡裝的是仙丹。雖然心中早已有譜，覺得應該會是一些尋常藥物，但看了之後還是有些失望，原來只是一般常見的四物湯，也偷偷詢問了工作人員，作藥懺法會的藥包，是否每個人都一樣？得到的回答是大家都一樣，想想我還真笨，不用想也知道，只是很奇怪，大家的病因都不同，為何藥方都一樣？是象徵式的儀式，還只是要讓在世的家屬安心而已？不是說要對症下藥嗎？這四物湯真能治療往生者生前的疾病嗎？

帶著一顆疑惑的心，還是將法事給順利完成了。辦完畢業典禮，雖然心中不捨，日子也總要慢慢恢復正常，期間經過了百日，一轉眼就到了週年，也就是我們俗稱的對年，對年依照習俗又要辦一場法事，就在家母逝世週年的前一、兩個月，家中小妹，不斷地夢見我家老爸，要求也要再辦一場藥懺法事。

這事對我來說充滿疑惑，這築懺法事不是當年已經辦過了嗎？不是說做完築懺後，就不會再有病痛嗎？是當時所委託的業者，沒有盡心辦理，還是當時沒有「對症下藥」，又或者是在陽間的小妹，太過想念過世的父母，所以才會導致今日小妹不斷重複這種夢境。

總之既然家裡有親人如此反應，就抱著寧可信其有的態度，來面對這件事。只是當這要作築懺法事的消息被一些長輩知道後，就有一些比較「熱心」的出來說話了，說這築懺早在二十年前，我老爸過世時，就已經做過一次，這時再做一次，怕是不符合傳統習俗。

其實對於這種事，我個人認為，雖然與傳統習俗不合，不過如果能因為再做一次，而讓陽世間的子孫安心，又能對在遙遠陰間的老爸有所貢獻，再做一次又何妨？搞不好就是因為當年那築懺法事的那只藥壺藥方，根本沒有對症下藥也說不定。

請老爸為自己開藥

總之，就決定了，在家母對年的當天，順帶為我老爸辦一場築懺法事，不過這築懺當年是老爸掌櫃的，說起挑藥方、開藥方，他可是專門的，這藥方一定要他自己來決定，非得對症下藥不可，所以就委託一位對宗教有研究，也懂這事的人來擲筊，既然要安大家的心，也要讓老爸解除病痛，就慎重一些。

一連準備數十個藥方，擲筊讓老爸自己來挑，結果不知道是冥冥中註定好的，還是剛剛好巧合，老爸挑了一個「補陽還五湯」的加減方，伊真正內行，不愧以前是藥舖掌櫃的，這藥方在現在，常被運用在中風後的病人，做術後的調理及改善中風後的後遺症，算是一帖常用的藥方之一，而當年奪走老爸寶貴性命的病因正好是中風！

當年他沒機會為自己開藥方，今日我想這應該就是他為自己所開的一帖對症下藥的藥方吧！當天藥壺裡，就是裝著這帖藥方，不再是四物湯，如此比較符合開藥舖的作風。

說也奇怪，為家母辦完對年，也為我老爸加辦那場簡單卻莊嚴的法事後，小妹就不再夢到老爸要求作藥懺的事了，這到底是消除已過世親人的病痛，還是安陽世子孫的心，我想兩者都有，一舉兩得。

從生到死，千百年來，藥舖的門前一直反覆上演，直到最後一場人生的畢業典禮，依然沒缺席。

只是我還是有點好奇，那讓人忘卻生前一切愛恨情仇的孟婆湯，藥方到底是什麼？奈何橋前孟婆湯的那只藥壺裡，會不會也只是四物湯而已？

普渡 替好兄弟也補一補

別人的普渡供品大多是餅乾、糖果或罐頭

我家則是白米，

還有那些「特別」的東西……

對於拜拜一事，開藥舖的有些禁忌，不像一般的行業那樣自由。

在台灣開門做生意，為數不少的商家，習慣農曆初二、十六，在店舖門口擺上三牲、鮮花、四果，點上三柱清香，口中唸唸有詞，乞求生意興隆，然而這一點在中藥舖就行不通，因為若是跟著一般商家，在初二、十六拜拜乞求生意興隆，肯定要引起大家冷眼相看。藥舖生意興隆，豈不是希望大家都生病？有人生病藥舖生意自然好一些，不過並不是大家所樂見的，所以藥舖雖然也是開門做生意，也希望生意興隆，但總不希望藉由拜拜一事來達到。

藥舖拜的供品不一樣

一年當中，中藥舖能拜拜的日子不多，除了除夕外，大概就是農曆七月這段時間，七月拜拜並不為乞求生意興隆，而是單純的想要慰勞犒賞好兄弟們，以及希望全家大小平安健康，所以農曆七月拜拜，也就是我們俗稱的普渡，自然是中藥舖一年當中少數必定會參與的祭祀之一。

每年農曆七月將至，附近的公廟，也就是當地的信仰中心，執事人員就會出來挨家挨戶，詢問是否要參加七月的普渡？繳了普渡金，會領到兩個臉盆及兩支三角形小旗子，以便到時能將供品放置於盆內，旗子大多寫上慶讚中元及自家的名字，以免到時要領回供品時，錯拿別人的東西。

小時候我們家的普渡供品，永遠和別人不一樣！別人大多是餅乾、糖果或是罐頭、水果之類的好吃零食，我家通常是臉盆底下鋪滿了白米，上面擺上紅棗、當歸、桂圓之類的常見滋補中藥材，或許阿公覺得，在另一個世界的好兄弟，辛苦一整年，好不容易挨到農曆七月，有一個月的假期，需要來補補身子，所以用滋補藥材，來幫這些好兄弟好好的補一補。

不過小時候，我常以一種很羨慕的眼光，看待鄰居的供品，因為我知道，到了晚上，這些供品都會變成祭拜小朋友五臟廟的最佳祭品，而我家的供品卻——不能吃了！

孩子們的野台戲心思

以前普渡，只要當天時間一到，家家戶戶就會將供品送到附近的信仰中心，也就是我們常稱的公廟，我總喜歡跟著阿嬤，將供品搬到巷口廟宇前臨時搭建的棚內去祭拜，活像隻跟屁蟲似的。

阿嬤免不了，總會唸上一段祝禱文，不外乎是乞求當天的主角好兄弟，保佑一家大小平安，保佑外出打拼的子女，工作順利……等等！也請四方好兄弟好好飽餐一頓。

但小朋友的焦點總是，供桌上的供品及戲臺下的零食攤，這些都遠比好兄弟的飽餐一頓及看戲來得重要！

農曆七月走在鳳山大街上，大概整整一個月，到處都在演野台戲，有時還會見到好幾個戲班在彼此拼場。對小朋友來說，戲臺下是另個天堂，小販所賣的烤魷魚、糖葫蘆及踢鐵罐捉迷藏，才是最重要的，醉翁之意不在酒。

中元節打燈籠找好兄弟

中元節的夜晚，又是另一場重頭戲！附近小朋友都會很有默契的，時間一到便自動集合，每個人手上都會提著一盞燈籠，不管是花錢買的，還是自己用舊的空奶粉罐做成的燈籠，人手一盞往平時不敢去的地方探險，尋找好兄弟的蹤影。因為大人說，農曆七月好兄弟都放假出來了，在比較陰森的地方，就有機會看見，所以小時候的中元節，都是一群人滿懷希望去尋找他們的蹤影，不過也每年落空，直到現在都還不知道好兄弟長什麼模樣？不過這事不知道應該比較好一點吧！

現在長大了，也成家立業了，老藥舖依然年年參加中元普渡，桌上的供品不知從哪一年開始，也不再用那些滋補藥材了，而是和大家一樣，用小朋友喜歡的糖果、餅乾及水果、罐頭，祭拜宴請好兄弟們，種類比以前更多元豐盛，我猜現在小朋友的感覺，大概就跟我們以前一樣，大人乞求的是一家人平安順利，小孩求的是早點拜完，早點享用那豐盛的零食。

只是說在另一個世界，是否也需要在農曆七月舉辦普渡，來讓另外一個世界的好兄弟飽餐一頓呢？

也算藥方一張 花椒一粒

「花椒一粒」能做什麼？

入菜恐怕無味，

劑量太輕，也捉不了蛔蟲，

原來牙疼時把它塞在嘴裡，這麼好用。

一般藥方，少則三、五味，多則二、三十味，鮮少看到單獨一味的藥方，若要說起一味藥，最著名的大概就是獨蔘湯了，在古時沒有強心針的時代，單獨一味的人蔘，扮演著強心劑的角色，歷經千百年。

坊間現在也可以看到許多以單獨一味，做成的保健食品或相關養生茶飲，所以藥方中若出現一味藥的組成，也不必太過驚訝，但若是這單獨一味是「花椒一粒」，是不是很讓人好奇？

半夜的花椒與牙疼

「花椒一粒」能做什麼？說要入藥，恐怕劑量太輕，也捉不了蛔蟲，要入菜做川式料理，或是當香料做滷味，肯定是不夠味的。說實在，使用花椒時，不管是入藥或料理，通常是一把一把的抓，從來沒有只用一粒。

不過花椒一粒卻可當做半夜牙疼的急救妙藥，牙疼雖然不是病，發作起來卻要人命，尤其在半夜，叫天天不應，叫地地不靈，好在現在還有二十四小時營業的藥局，可以去買點止痛劑應急，再不然就直接殺到醫院去掛急診了，可是，要是發生在沒醫院也沒二十四小時營業藥局的時代，又該怎麼辦呢？

從前大概就是三種作法，一是咬緊牙根，熬到天亮後直衝大夫家，請郎中幫忙；二是到自家廚房，找些會辣的辛香料，比如大蒜、辣椒之類的，塞在牙痛部位，藉由辣度來止痛；最後就是硬著頭皮，去敲藥舖大門，除此之外，大概就沒其他法子了。

以前治牙疼，不外乎拔牙，要不就是使用些辣、麻的藥材、辛香料作為短暫的止痛藥，丁香、大蒜、辣椒、細辛都可用，甚至喝烈酒也行，這當中有一些是中醫藥典籍

有記載的，有些是民間常用的偏方，老一輩也說過，牙疼的時候，只要塞一顆丁香或大蒜就可以了，不過我始終覺得花椒最好用，一來他不像辣椒，會把整個口腔辣過頭，也不會像大蒜味道那麼難聞，更不會像喝完一整瓶烈酒後，整個頭殼像爆炸一般，花椒作為牙疼的急救藥，可以把麻控制在牙疼的那一個點上，還有股獨特的香味。

常備冰箱裡的好藥方

記得國中時，老家前的巷子準備拓寬馬路，藥舖搬遷到新址，不過當時老家尚未拆除，其餘家人都已先搬到新家住了，只有我還暫時住在老家，算是獨居少年，有天夜裡，突然間犯牙疼，家裡也沒人可以求救，手邊沒有止痛藥，痛得無法入睡，正值暑假，不用上學，忽然間聽到老家後面傳來說話的聲音，是萬生舅公家，他們家的戲班公演回來了，我知道戲班成員，平常最大消遣，就是以打牌來消磨時間，鄰居當久了，早知道他們的生活作息，只要外出公演回來，一定徹夜打牌到天亮，既然我牙疼無法入睡，心想乾脆起床，開了後門直接到他們家去，不去還好，一去看他們打牌竟然就看到天亮，神奇的是，原來痛的不得了牙，居然也不疼了，當一個人專注在某

件事，竟可以讓痛起來要人命的牙疼不痛了。

從那次之後，就再也沒犯過牙疼，也就一直無法親自體會花椒的好處，不過這幾年陸續有測試機會，除了平常當香料使用外，每當有朋友臨時犯牙疼，又無法馬上看牙醫時，我都會建議先用花椒來暫時舒緩，幾次下來，效果還真不錯。

印象很深刻，有次朋友公司參加台北食品展，由於他們公司專司食品代工，需要為客戶解說香料事宜，我便應朋友之邀，前去擔任香料諮詢的工作，由於是義務性幫忙，在時間的運用上，相對比較彈性，也較有時間和一些久未見面，或是在網路上認識，卻一直沒機會碰面的朋友，相約展場敘舊碰頭，幾天下來，日子倒也過得輕鬆如意，任務也圓滿達成。

結束後，回到高雄已半夜，幾天在外都沒機會碰電腦，心想應該有好多信件等著處理，開了電腦準備工作，順便上FB看看有沒有新鮮事，突然看到一位白天才在展場碰面的朋友，在近況更新裡寫著，正在犯牙疼，還疼到手腳發抖，由於平時彼此就有交換香料的問題，知道她家冰箱裡，存放著花椒，當時是大半夜，我便請她將冰箱裡的花椒取出一粒，塞在牙疼部位，以牙齒咬著，不一會兒等到口中唾液，把花椒的麻度

溶出後，滲透入牙痛周遭，牙痛的現象就慢慢消失了。

隔日，又在網路遇到，問她牙齒還痛不痛？她說當然不痛，並且已經在盤算冰箱裡的花椒，能夠讓她用上幾年？當然這句是玩笑話，畢竟只是救急，解決之道還是要去尋求牙醫協助，不過花椒的好用之處，倒是無庸置疑。

網路真是一個奇妙的地方，雖然認識一段時間，卻只碰過一次面，距離還遠在數百公里之外，卻可以千里一線牽，透過網路的聯繫，半夜裡用一粒花椒解決惱人的牙痛問題，這大概是當初大家在網路認識時，始料未及的吧。

不過花椒的好用卻是千古不變的，不管是周遭的親朋好友、千里外網路認識，甚至是沒機會見面的朋友，人人適用，沒有大小眼之分，但卻是治標不治本

的作法。而人總是健忘的，牙不疼了還會去看牙醫嗎？或是等到

下次半夜再牙疼時，再來一粒花椒。

所以說「花椒一粒」到底能不能算藥方？我想既然都能紓緩那人命的痛，當然也算「藥方一張」了！



輯一 總舖師入 菜單

為了不讓時代淘汰，

我家藥舖近年來也投入香料開發市場，

從最簡單的胡椒鹽到香氣複雜的麻辣火鍋，

都離不開香料，也都是藥材。

說到藥材保存，以前對於較有水分或容易蛀蟲的藥材，會細心的以燻硫磺來達到保存目的，不過現在已不能再燻硫磺方式，主要還是考慮硫磺有礙健康，但在冰箱尚未普及及政府未訂定法規禁止前，千百年來的藥商與藥舖都是如此做的。

由於不能燻硫磺，保存上就有點傷腦筋，除了那些以常溫保存放置的藥材外，其餘藥材大概就只能存放冰箱了，所以大部分藥舖都會有一只專門保存藥材的大冰箱，我家當然不例外，有時一只冰箱還稍嫌不足。

由於全民健保納入中醫（編註：一九九五年台灣實施全民健保，將中醫納入健保給付，也是全世界第一個將傳統醫學納入健康保險的國家），以前看病抓藥要花自己的錢，現在到中醫診所只要付掛號費即可，還有誰要到藥舖抓藥呢？有的話，也只是少數，和以前盛況完全不能相比，而傳統的抓藥煎藥又逐漸被科學中藥取代，使得原本就很難經營的傳統藥舖，更加難熬，有些腦筋動得快的藥舖，紛紛尋求轉型，無法轉型的藥舖，不是苦撐，就是早早關門大吉，像我國小同學及我大伯公家的藥舖一樣，敵不過時代洪流，就此淹沒了。

藥舖轉型：在藥櫃子是藥材，到廚房就變香料！

我家老藥舖早已看到此一現象，在十多年前，就在中式香料這塊領域著墨，認真說起來，香料對於日常生活要遠比藥材來得親密多了，從家中廚房放眼所及，再到外面各類餐廳飲食，從最簡單的胡椒鹽到香氣複雜的麻辣火鍋，都離不開香料，也都是藥材，藥舖對於香料原本就不陌生，市面上可見的中式香料，哪一個不是中藥材呢？只是用途不一樣罷了，再加上我從小跟在媽媽身旁，對廚房事物本就有興趣也不陌生，對於中式香料在廚房的運用得心應手，由藥舖來介紹香料，是不是比香料公司或香料廠更具說服力？有誰能想像老藥舖有一天也能生產出自己品牌的麻辣鍋？

為了不讓時代淘汰，藥舖近年來也投入香料開發市場，相對的，對於香料的需求量比較大，有些辛香料，為了保持在最佳狀態，最好低溫保存，這樣一來，藥舖的冰箱容量就顯得不夠了，於是就在隔壁請了專業的冷凍工程行，組裝一座藥材專用冷藏庫，充當這些寶貝辛香料的家。

老爸的藥材香料庫

這也讓我想起以前在老家時，也曾有過這麼一座倉庫。以前藥舖並不需要特別有座倉庫來存放藥材，通常是要多少進貨多少，頂多預留一些備用。只是當時尚處在漢賊不兩立的時代，台灣所用的中藥材，都得透過第三地貿易商進口，價格都掌握在進口商或上游的大盤手上，往往一有風吹草動，或是產地來個風不調雨不順歉收之類的，價格就會三級跳，漲個三、五倍算正常，翻個十倍也不意外，當年黑棗就是一個最佳的例子。

我媽常說，老爸這輩子都沒有偏財運，就連投資藥材的生意也不例外，到最後都是虧本收場，屢試不爽。

大概就在民國七十年前後，「聽說」某些中藥材產地收成不好，恐怕價格大漲，進口商又要惜售了，準備享受藥材上漲所帶來的豐厚利潤，當時的資訊不像現在透明，這類消息，都是經由盤商的告知或透露，消息的準確性也得大打折扣。

以前經歷過多次中藥材的大漲大跌，家中長輩倒也沒試過跟隨盤商腳步囤積藥材，賺取其中價差，至於有沒有心動過？我無從瞭解，當時就讀國小的我，很難體會大人的心態，但至少都沒有真正行動過。

這次不曉得是聽了哪個盤商的建議，說價格上去就很難下來了，不先囤一些，將來會後悔，所以這次真的行動了！只不過藥材總要有個地方存放，老家的藥舖已經擠了九口子人，沒多餘的地方存放藥材，雖然藥材乾燥度夠，但也要找個乾燥通風的地方，不然要是碰上連續雨季，受潮發霉，「代誌」就大條了。

於是腦筋動到了我大伯母的家，她家還有一間空屋，由於是我阿公的大媳婦，所以阿公開口「徵用」她家空屋一切也就沒問題。說空屋有點誇張，其實就是一間沒人住的空房間，不過要把房間填滿，少說也要好幾噸藥材。

這間空房間就在大伯母家旁，有獨立出入口，說真的，還真適合用來存放藥材，而且屋頂重新翻修過，要是真遇上大雨或雨季也不怕漏水，更重要的是，離藥舖很近，從藥舖旁的小巷子走過去，過了萬生舅公的小型家具工廠就到了，是一座不像傳統三合院的三合院，不過還是保存著舊式三合院的味道。

大伯母家的左邊是三合院的正堂，和姑婆家連在一塊，右手邊就是這間空屋了，前面還有一具手搖汲水器，以前自來水尚未普及，附近人家都還是用地下水，也喝慣地下水，地下水喝來特別甘甜，不過我想那時候大多數地下水可能都有大腸桿菌污染，汲水器都離家裡糞坑很近，只是當時不知道什麼是大腸桿菌罷了！不知道就不怕，還不是跟豬一樣吃得白白胖胖，也順利平安長大。

那間空房間，原本是要預留給堂哥結婚時的新婚房，不過剛好暫時還不會用到，就先將它充當儲藏室之用。

迷人的囤積氣味

也不知道是吃了什麼熊心豹子膽，也或許是這次的消息比較準確，平時要嘛就出手，一出手便是搞大的，把一整間空屋幾乎堆滿，進了快一屋子的黃連及梔子，大概有一、兩百袋的麻布袋吧！少說也有幾千公斤，那次是我在惠生伯家以外，見到最多的一次藥材了，黃連我是知道的，是很苦的一味藥，平常藥舖抓藥時常見到，不外乎是清熱解毒及肝病之類的藥物，梔子雖然也常見到，不過當時年紀實在太小，記不了這麼多，不清楚用途，其實當時很納悶，為什麼一次要進這麼多藥材？一整間的藥材要用到什麼時候才用得完？不過這是大人的事，小孩根本一點也不用操心。

後來聽大人說，那次的藥材根本沒有漲，直呼又白緊張了一次，而這一整間的藥材，最後是怎麼消化掉的？也不太清楚，只是有時藥舖缺了藥材，老爸就會要我們這班小鬼，端著臉盆到倉庫裡去裝一些回來，一進屋的味道再熟悉不過，麻布袋的味道夾雜著藥材特有的香味，雖然不像常用辛香料有揮發精油的香氣，不過對從小在藥舖長大的我，氣味也夠迷人了。

端著裝滿臉盆的藥材，走回藥舖，對小孩子而言，並不是一件輕鬆的事，總得小心

翼翼，免得半路掉出來，要是一不小心灑了出來，家裡的人總會知道，附近的三姑六婆不少，總有熱心異常的婆婆媽媽去藥舖說著：「丫丫抵後生在半路撿藥丫。」回去就又挨一頓罵。

每次到倉庫裝藥材時，總會感覺少了幾袋，過了一陣子再進去時，又會少掉一些，慢慢的倉庫裡的藥材愈變愈少，這大概是老爸的魔力，能把這一整間的藥材給消化掉。

最後一次再到那倉庫時，裡面已經沒有堆放藥材，也聞不到藥材的味道了，取而代之的是重新粉刷過的新牆面，還有新床鋪和衣櫥，貼上紅色大大的「囍」字，一群小鬼擠在屋內看新娘子，看著遠從宜蘭嫁到南部小鎮來的新娘子，也等著堂哥介紹我們這群小鬼給堂嫂認識。

藥舖這座臨時倉庫也就隨著堂哥的成婚，正式成為歷史，成為藥舖成長過程的一部份，而這座倉庫也隨著時間慢慢的消逝在記憶中，再次想起時，一晃眼已過二、三十年，而那座倉庫早已改建成透天厝，再也沒機會聞到藥材的香味了。

至於藥舖有沒有在當年的那次「機會」中賺到差價，我想應該是沒有，因為我媽說，老爸這輩子都沒有偏財運！

家庭版麻辣鍋

藥膳 香料

肉桂8g、桂枝10g、白胡椒10g、八角8g、草果5g、白豆蔻3g、肉豆蔻5g、甘草3g、丁香3g、當歸6g、川芎5g、三奈8g、香葉3g、小茴10g、孜然3g、甘松香3g（上述用果汁機打成粗顆粒狀）、大紅袍花椒30g、燈籠椒70g、朝天椒50g

一般 材料

郫縣豆瓣醬500g、蔥50g、薑100g、蒜100g、牛油300g、沙拉油200g、米酒50g、酒釀100g、冰糖50g

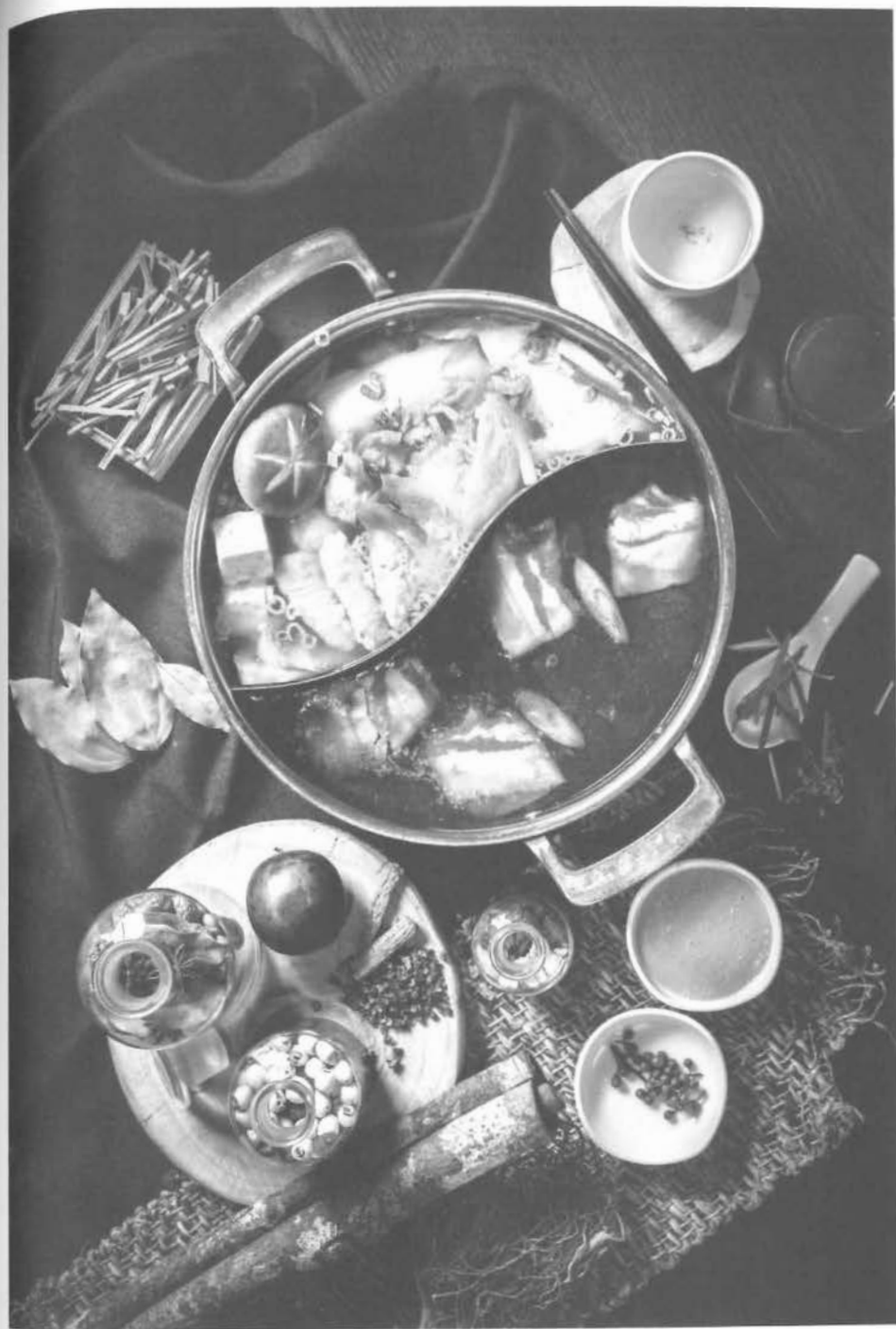
作法

1. 將燈籠椒、朝天椒以熱水泡軟，瀝乾水分。
2. 將瀝乾水分的辣椒以果汁機或菜刀剁成滋耙辣椒備用。
3. 用冷水泡濕大紅袍花椒，瀝乾水分備用。
4. 蔥切段、薑切片、蒜頭去膜。
5. 起一油鍋，炸香蔥薑蒜後撈起備用。
6. 放入滋耙辣椒，以小火慢炒，炒乾水分直到辣椒香氣散出。
7. 再入郫縣豆瓣以小火炒香，炒出醬香味。
8. 放入瀝乾的花椒、米酒及酒釀小火續炒五分鐘。
9. 最後放入香料、冰糖及炸過的蔥薑蒜熄火靜置兩天即成麻辣醬。
10. 靜置後的麻辣醬，以大骨高湯16公升對煮40分鐘過濾。
11. 加入適量的調味料即成麻辣湯底。

TIPS

美味小秘訣

1. 花椒泡濕，可減緩炒製時的苦味滲出。
2. 常溫靜置兩天熟成，目的是要讓香料及所有的食材香氣融為一體。
3. 香料不炒製，只用油的溫度將香氣融入即可，並可減少火候掌握不當，將香料苦味溶出。
4. 若有宗教因素無法使用牛油，可換成豬油或其它油品，但香氣的層次感會較弱。



老聞

我要買台灣產的四物湯

藥舖裡賣的材料，九成九都是進口的，甚至九成都從中國來，如果想要買「台灣產」的四物湯，真的很難辦到啊！

老闆：「我要買「台灣產」的四物湯，早在以前，根本沒機會聽到這句話，若是聽到，肯定會覺得不可思議。」

Made in China or Taiwan?

不過這卻是老藥舖這幾年常聽到的一句話，我想別家藥舖也不例外。數百年前，先人們從唐山渡過險惡的黑水溝，來到蓬萊仙島開墾，將中原藥材，原原本本的帶到台灣來，七零年代，當中國變成世界工廠，幾乎沒地方能避開Made in China的產品，但也開始產生了對黑心商品的擔憂，加上媒體的推波助瀾，許多人對中國產製抱持著百分之百的懷疑態度。

所以在選購商品時，總是會看看後面的製造地，盡量不要購買中國產製的商品，只堅持買台灣產，認為只有正港MIT才是品質保證。

來店裡的客人中，總會遇到極少數的婆婆媽媽說，那家市場口的中藥房賣的都是台灣產的四物湯，為什麼你們家沒有賣？會不會你家藥舖的中藥材，都是中國產的黑心貨？

當然這時，就要很有耐心並且非常有禮貌的回答解釋，台灣每間藥舖都跟我們家一樣，幾乎百分之九十的藥材都來自中國，但卻不代表都是黑心貨，咱們家的藥材可都是跟合法的進口商或盤商進貨，品質絕對有保障！

而且說真的，目前市面上根本買不到台灣產的四物！原因很簡單，不是這藥舖不賣，而是台灣根本沒有栽種，既然沒有栽種，何來正港台台灣產的四物湯呢？

台灣產藥材：當歸菊花紅棗等

台灣目前的中藥材至少百分之九十以上都是中國栽種及加工進口的，再來是東南亞所產，只有極少部份是本地產或其他地區來的。

雖然近年來，農政單位或民間企業有在推廣栽種，部分適合台灣氣候土壤，有經濟價值的中藥材，不過畢竟種類極少且產量也不夠多。

細數台灣本產的中藥材，有經濟規模的，連最基本的四物（當歸、熟地、芍藥、川芎）都找不齊全，只有當歸在花蓮及屏東有比較大面積的種植，相對於台灣目前的用量，只是杯水車薪，套句俗話說，「生吃攏不夠了，哪有剩下曬乾？」姑且不談論藥效是否合適當藥用，由於產量少，一般僅供食材使用及少部分作為目前很夯的生技產業加工，其他根本沒機會流入藥材市場，且台灣產的價格常是中國產地價格的數倍，更遑論還有很多台灣不產的藥材了。

原因無它，因為台灣地理環境和氣候因素的關係，多數藥材並不適合種植，雖然有部份藥材適合，也因缺少有關單位的技術研究及推廣，沒有大規模的栽種，加上台灣工資昂貴，以至於今日只有少數藥材稍有經濟規模的產出，如：當歸、菊花及紅棗；等等，雖然還有一些也適合栽種，但因沒有價格上的優勢，普遍來說，栽種意願不高，這也是目前為什麼還看不到大量中藥材栽種的主要原因了。

通常如此解釋後，大多數婆婆媽媽都能接受，也不會再堅持買台灣產的四物湯了。

其實四物湯藥材在任何一家中藥房都可買得到，只要是合法進口，經過檢驗程序合格，對消費者也就有保障，若是有藥舖標榜中藥材都是「台灣生產」的，就要格外小心，在台灣連要找「台灣加工切片」的藥材，都愈來愈少，若是藥舖為了迎合你，說自己的四物是台灣產，也奉勸千萬不要買，因為他若是為了要賺你的錢，連一帖幾十元的四物湯都會欺騙，難保其他更貴的中藥材不會有問題。

其實台灣農業人才很多，改良及種植技術也是一流，若是能讓部份適合且具經濟收益的中藥材或中式香料，利用原本已經閒置的農地，再經過整合成大面積的栽種，靠著優良的改良技術及成熟的農業經驗，一定會有番不一樣的作為，這不僅可稍稍補足部份需求，也可活化閒置的農業用地，更可保障中藥材的品質及增加農民收益，一舉好多得，豈不美哉！

所以，真的買不到台灣產的四物湯～～小姐麥擱問丫～～我毋騙妳啦～～

四物湯

藥膳 香料

當歸三錢、熟地黃五錢、芍藥二錢、川芎三錢

作法

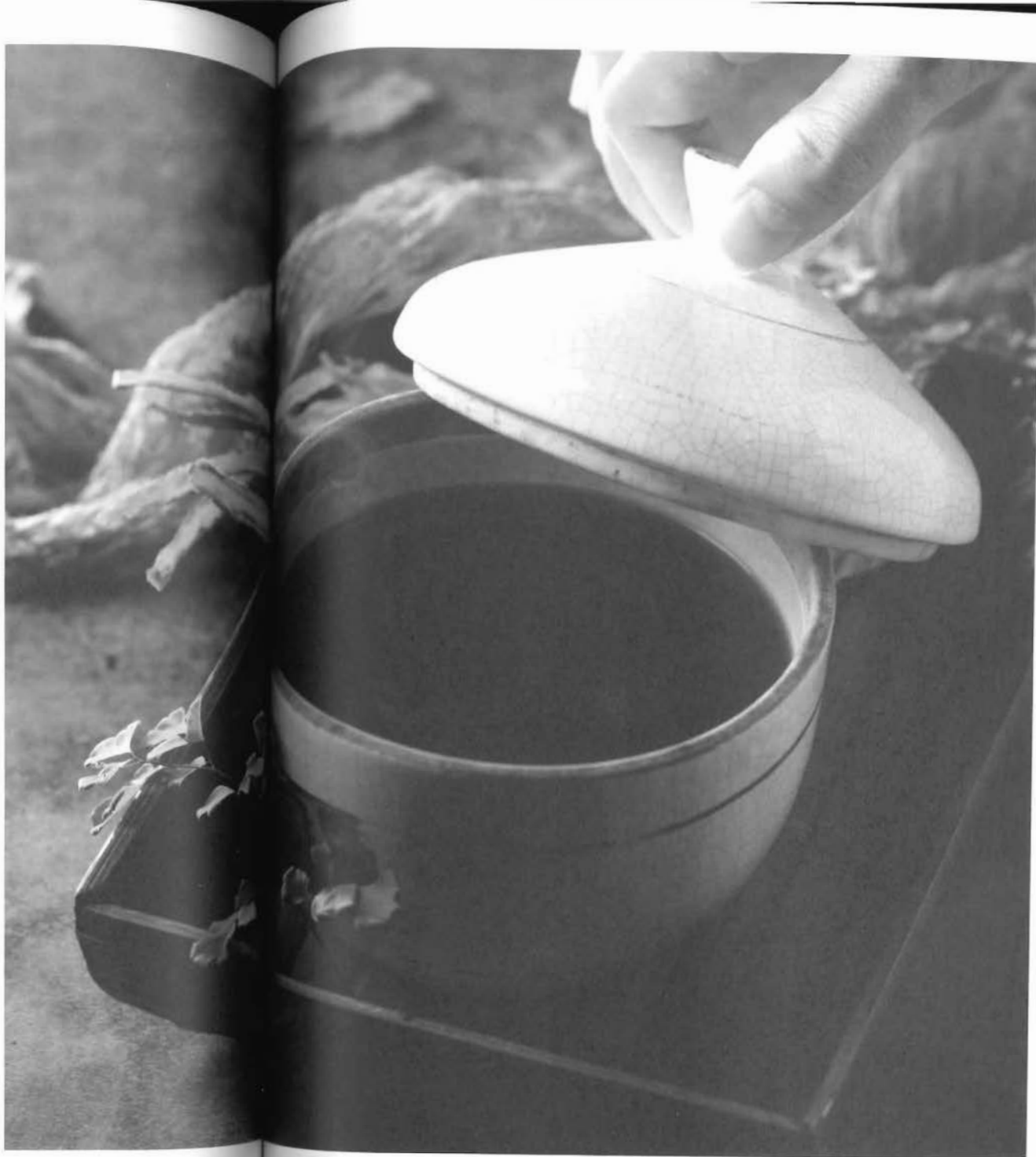
1. 將藥材過清水，洗掉灰塵。
2. 起一鍋，加入500cc的水（約兩碗半）。
3. 放入藥材開火，煮滾後轉小火續煮約30分鐘。
4. 熄火，濾出藥渣，煮到湯汁約剩一碗水量即可。

備註：也就是傳統藥舖在煎劑上所說的兩碗半水，煎成一碗的意思。
一錢=3.75克

TIPS

美味小秘訣

1. 四物湯無油脂，熬煮時，可以加一塊排骨，透過排骨的油脂來溫潤藥材苦澀，並在最後放一點鹽巴來調味與增加口感。
2. 也可以加上雞肉一起熬煮，可參見187頁。



生化湯七帖

大人說，剛生產完一定要喝七帖生化湯，

若是小產，通常只喝三帖就可以，

因此「生化湯七帖」，就成為新生兒的代名詞了。

每次看到那顆桑椹樹，就會想起一篇課文。

記得國小曾經唸過一篇國語課文，忘記是幾年級的事了，大意是從前有一戶人家，只有母子兩人相依為命，家裡很窮，買不起食物，當兒子的就會到樹林裡採摘桑椹回來裹腹，兒子很孝順，總是把黑色的、成熟的、嚐起來甜滋滋的桑椹留給媽媽吃，自己都吃紅色的、味道很酸的桑椹，我想這一篇課文，應該是要勉勵我們這些當子女的要孝順父母吧！

桑椹樹與婦產科，從極盛到消失

以前在春天近夏季的季節，只要走過那條小巷子，一定會抬頭看看桑椹變黑了沒？一見到成熟的桑椹，二話不說，馬上給「它」摘下來，往嘴裡送。哪有黑色的留給媽媽，自己吃紅色的道理？等到紅色的桑椹過兩天，變成黑色的時候，再來採不就得了，為什麼非要這樣虐待自己？真想不透，當時國語課本上的那位小男生，為什麼不採成熟的桑椹就好，這樣不是皆大歡喜嗎？

小時候老家前的那兩座大糧倉，除外面有些反共愛國的標語外，旁邊還有一條極小的巷子，桑椹樹就長在小巷子裡的那幾戶人家圍籬旁，裡面住了哪幾戶早已忘記，只記得住在最裡面的那戶人家，是我小時候的玩伴之一，他家很破舊，房子裡的地板不是水泥地而是泥土地，外頭的圍籬內，堆滿了日常要煮飯及燒熱水用的木柴，家裡甚至連煤球都沒有！雖然我家也沒用過煤球，不過附近還有幾戶人家，是用煤球煮飯燒開水的，所以都還見過。

那條小巷子是通往迎接新生命的地方，一路走到底，就到大馬路，巷子口有家婦產科，記憶所及，那時的產婆，也就是到府幫產婦接生的那一種行業已經漸漸式微，至少在我居住的這個城市如此，附近多數的媽媽們都到這間婦產科來生產，當時這間婦產科應該算是頗具規模的，三層樓高，除了一般的門診、接生小孩外，還備有病房。

到了巷口，左手邊就是這家婦產科了，進去大門前，旁邊有一顆很高的椰子樹，前面是停車的地方，不過我只進去過一、兩次，記憶模糊，只記得有一股醫院特有的藥水味，所以小孩都不喜歡往裡面跑，況且那裡也不是小孩玩耍的地方，對當時的我們來說，還是巷子的那棵桑椹樹比較吸引人。

藥舖一級戰區，很少人能抵得住時代的巨輪

馬路的兩旁各有幾家中藥舖，對面那家是我伯公開的，再過去幾間，就是鼎鼎有名的龍山寺，國家二級古蹟，龍山寺剛好和路另一頭的媽祖廟遙遙相對，兩家廟宇的香火都非常鼎盛，婦產科出來右手邊的那家藥舖，是我小學同學家，所以要是從家裡附近的那間「關帝爺爺的家」算起，方圓百公尺內，連同我家大概有十家中藥舖，也算是鳳山藥舖界的一級戰區！只是隨著時代的演變，藥舖在現在人心中的角色，不再像

以前那般重要了，有幾家挨不過時間的摧殘，已歇業或搬離當地，到其他地方另謀發展，像我伯公家，全盛時期在鳳山有三家藥舖，現已歇業兩家，剩下一家也搬離當時發跡的福地，隱身在一家服飾店的後頭，我小學同學家的藥舖也歇業了，這些都是有六、七十年歷史的老店，而我家則是因道路拓寬及其他因素也搬離了，現在附近零零散散的只剩下五家中藥舖，當年的盛況已不復見，只能說時代的巨輪威力實在太大，讓一些老店、老產業招架不住。

我家的兄弟姊妹好像都是在那一家婦產科出生的，不為別的，只是因為近，走路三两步就到了，待產時根本不用到醫院，只要我媽覺得快生了，帶著盥洗用品，再走路過去就可以了，兩三天以後，家中就會多出一個小惡魔，就這樣不出幾年，家中一連出了五個小孩。

小時候，三不五時，就會見到挺著大肚子的孕婦，手裡端著一個臉盆，裡頭裝著盥洗用品，獨自一人，往小巷子走去，到婦產科去待產生孩子，幾乎鮮少見到有人陪伴的，通常是兩三天後，才會見到有人從小巷子走出，幫忙抱小孩、或是幫忙提著原先帶去的盥洗用品，當然也有人從頭到尾都是自己一個人，獨自生產，獨自離開，我常想，當那些孕婦走過那條小巷子時，應該也會看到那顆桑椹樹，不過我想她們應該不會像我一樣，抬起頭看看桑椹是否變黑了？隨手摘下一顆往嘴裡送，因為生小孩比這事重要太多了。

可能當時我住的地方是舊部落，記憶中以前也沒聽過什麼陪產的事，大家都比較窮，忙著為三餐打拼，或者家中還有其他的小孩要照顧，頂多是即將要生產之時，或是已經生完小孩了，再前往婦產科探視，或是要出院時，幫忙抱新生兒回家。

怎麼做月子呢？從自熬補藥到專人服務

家中多了一位新成員後，第一件事大概就是到藥舖來抓生化湯。「生化湯七帖」是最常聽見的，喝完生化湯後，又是一連串黑黑湯汁的進補。以前上藥舖買生化湯，幾乎都是婆婆媽媽，少有年輕人自己上門購買，後來漸漸有先生來幫太太買，不過畢竟少數，以前多是婆婆幫媳婦坐月子，或是媽媽幫女兒坐月子，不像現在還有專業的坐月子中心，或是專人送餐點到府的服務。

小時候就一直不斷聽大人說，剛生產完一定要喝七帖生化湯，若是小產，通常只喝三帖而已，因為小產的惡露較少，三帖便足夠。「生化湯七帖」成為新生的代名詞，上藥舖來買「七帖生化湯」，也算喜事一件。

不過因為以前沒有節育觀念，小孩生得多，往往生育期拉得比較長，有時大兒子已經結婚生子了，晉升阿嬤的媽媽也還再生小孩，所以常有叔叔年紀比侄子還小的狀況，就如同我家幾個堂兄姐的年紀都比我最小的叔叔年紀大，我阿嬤在坐月子的時候，我家大伯母也同時在坐月子，好在家裡是開藥舖的，生化湯及坐月子調理身子的補湯一樣也不缺，但畢竟物質生活並不充裕，做起月子來，也只是盡力而為。

現在坐月子比以前講究多了，大家普遍小孩生得少，做起月子也就格外用心，除了媽媽或婆婆幫忙外，還有專業的月子中心可供選擇，若要在坐月子中心享受五星級服務，更是要早早預約，要不然不一定有房間可以提供。雖然要價不斐，卻也花得心甘情願，只為了享受專人服務的尊榮。若是不想花大把鈔票在坐月子中心，又不想自己動手料理，還有專門提供月子餐到府服務的選擇，甚至還有營養師，做產後調理的專業諮詢，幫媽媽減重，恢復懷孕前曼妙的身材。一樣都是坐月子，從以前到現在，時代的變化不可謂不大。

時代的進步連帶地也衝擊到巷子裡的那家婦產科，一來出生率變少，再來是設備變舊了，上門生小孩的媽媽也少了，最後也跟我同學家的藥舖一樣歇業了。有陣子經過時，發現它變成了老年安養中心，外觀並無太大變化，但從「初生」到「終老」，轉型也未免太快太大了。

小巷子的桑椹樹沒了，玩伴的家變成了「販厝」，大糧倉成了好樂迪，同學家的藥舖成了一般住家，連為人接生的婦產科也歇業，經過時一切都不一樣了，就連生小孩坐月子的方式也改變，不過無論時代如何轉變，維一不變的是「生化湯七帖」，仍舊是代表新生命的代名詞。

生化湯

藥膳 香料

當歸二錢、川芎三錢、桃仁一錢、
黑薑一錢、炙甘草一錢、益母草三錢

作法

1. 將藥材過清水，洗掉灰塵。
2. 起一鍋，加入500cc的水（約兩碗半）。
3. 加入藥材開火，煮滾後轉小火續煮約30分鐘。
4. 熄火，濾出藥渣，煮到湯汁約剩一碗水量即可。

備註：一錢=3.75克

TIPS

美味小秘訣

目前所使用的生化湯，和典籍裡的固有成方相比，均有調整與增減，各家都有自己的配方。



彌月蛋糕

兵仔市很特殊，幾乎二十四小時，全天候都有不同的商家或攤販在營業，這位賣魚的熱心大嬸，帶著求子若渴的夫妻到藥舖來，拿了方子，順利達成生子的心願。

一天店裡來了位陌生人，原以為是和尋常一樣上門抓藥的客人，一進門臉上堆滿笑意，手裡還提著禮盒，問明原由後，才知道原來這先生大約一年前，曾來過店裡，上次是夫妻倆一起來的，由那位在「兵仔市」賣魚貨的大嬸帶來，這次來則是因為家裡添了一位新成員，帶上彌月禮盒，和大家分享喜悅。

兵仔市的人情味

之前他們夫妻倆，一直都沒生小孩，倒不是因為不喜歡，而是一直無法如願以償，曾到醫院做過檢查，一切沒問題，醫生說大概是工作壓力太大，所以無法順利受孕，也試過中醫藥調理，還是沒消息，甚至做過人工受孕，都沒成功，一直困擾兩夫妻好多年，也急壞了雙方家長。

後來女方的媽媽到市場買魚，由於雙方熟識，賣魚的大嬸問起，女兒結婚好幾年有沒有生小孩？這時擔心的媽媽，才娓娓道起這段期間所經歷的一切，賣魚大嬸馬上表示，她女兒之前也有同樣困擾，經過幾週中醫藥調理後，就順利受孕生子了。

當媽媽的永遠替子女擔心，聽到這段話後，總認為值得一試，賣魚大嬸還自告奮勇要帶他們去那家中藥舖抓藥，夫妻倆和大嬸約定好時間後，就出現在我家店門口了，由於年輕夫妻，不好意思開口，當時還是大嬸替他們說明來意。

這位賣魚的大嬸很熱心，一直都在兵仔市場做魚貨批發及零售生意，為什麼叫「兵仔市」？是因為早年鳳山地區軍校多，軍營及部隊也多，當時並無國軍副食中心，附近相關部隊的阿兵哥，總會一大早開著軍用卡車，來這裡採購一天三餐的食材，附近部隊需求量大，再加上周邊鄉鎮的傳統小市集攤販，也都會來這裡採購食材，回去再分裝零售，在集市效應下，批發市場愈做愈大，每天都可以看到一群又一群的軍人，久而久之就習慣稱呼這市場為「兵仔市」了。

兵仔市很特殊，幾乎二十四小時，全天候都有不同的商家或攤販在營業，它就坐落在鳳山最熱鬧的中山路段，後面一整片的地方，白天是百貨商家，入夜後會形成另一種小吃夜市，成排的排在馬路兩旁，大約一百多攤，小吃營業至半夜後，緊接著批發市場又上市了！有時小吃攤販營業至天亮，就會看到後面的商家開門營業，商家前的小吃也在營業，小吃攤前面又有賣菜賣水果的在吆喝叫賣，同一地點、同一時間、同一商家前，三種不同的營業模式同時發生，真是奇妙！不過自從兵仔市變成零售市場後，這現象愈來愈少見，頂多逢年過節才有機會再見到。

大嬸珍藏的生子藥方

不過這調理藥方，可是賣魚的大嬸帶來的，針對女性身體調理。她女兒同樣也結婚好幾年，一直沒消息，期間也做過檢查，找過醫生問過神佛，努力了好幾年，都事與願違。有一天賣魚大嬸不知道去哪裡找來的藥方，只說是別人介紹，還蠻有效的，想試一試，而這調理藥方看起來並無珍貴藥材，都是一般常用品項，價格也不貴，煎服法也沒有特殊之處，所以抓了四帖藥，跟她說明煎服法及飲用時機，也就回去了。

可能是夫妻倆的生活作息調整得當，加上工作壓力有適當紓解，神明有保佑，或是調理藥方真的發揮了效用，加上時間抓得剛剛好，總之順利懷孕生子，大嬸如願當了阿嬤。

以同理心，分擔婆婆媽媽的煩惱

當國軍副食品中心成立後，阿兵哥就不再到兵仔市採購了，加上市場的批發，遷移至另一個較大的新地點，使得原來熱鬧非凡的批發市場一下子冷清不少，後來就變成一般的零售市場，而零售市場的另一大特色，就是婆婆媽媽變多了，在市場做生意，

大家彼此交易久了，也就慢慢的熟識，遇到年紀相仿的，有時話匣子一開，家裡的大事小事也都會搬出來講，要是遇到和她之前一樣困擾的人，大嬸總會熱心介紹有這麼一帖調理藥方，有時會親自帶他們前來，有時是自己充當跑腿來抓藥。幾年下來，真的為數不少的人，經由大嬸的介紹，前來抓這帖調理藥方。

因此在賣魚大嬸代為說明來意後，抓了四帖藥方，說明煎服法及飲用時間，交代基本的注意事項，如：基礎體溫，算排卵期及飲食上的基本要求，同時重要的是不妨去渡個假，抒解一下工作壓力，以及在對的時間做對的事，並不只有單純調理就有效，也總不能像「武則天」的母親，說一天夜裡，夢見一條龍，不小心喝到龍的口水，第二天就懷孕的傳奇故事。

一年後再見，同時想起當時的往事，一個熱心的賣魚大嬸，成就了一對夫妻多年來夢寐以求的願望，賣魚大嬸能夠以同理心，理解跟她買魚婆婆媽媽們的煩惱，意外讓她成為夫妻倆的貴人，也讓我們分享到這對夫妻的喜悅。

這份彌月禮盒吃在嘴裡，感覺分外甜，有甜入心的感受。

彌月十全雞湯

藥膳 香料

黨蔘7g、白朮9g、茯苓12g、甘草3g、當歸7g、熟地15g、芍藥6g、
川芎6g、肉桂3g、黃耆10g、(枸杞15g、首烏9g)

一般 材料

土雞或仿土雞一隻
米酒一瓶
水2500cc

作法

1. 雞肉剁塊汆燙備用。
2. 起一鍋水，放入雞肉、十全藥材、米酒（留一小杯備用）、鹽適量。
3. 煮滾後轉中小火續煮約20分鐘。
4. 加入備用的一小杯米酒續煮10分鐘，鹽巴調味後即可熄火。

TIPS

美味小秘訣

1. 米酒分兩次下鍋燉煮，可減少米酒的使用量，以一瓶創造出有如二瓶的濃郁香氣。
2. 可將雞肉換成各種想品嚐的食材，如：紅蟳、排骨、甲魚、鰻魚等。
3. 發奶湯品不能與蔘類同補，因此將十全藥膳中的人蔘換成黨蔘。
4. 藥膳材料括弧內的枸杞、首烏為加減方，可加可不加。



彌月麻油雞酒

一般材料

土雞或仿土雞一隻
老薑50g
黑麻油100g
米酒一瓶
水2500cc

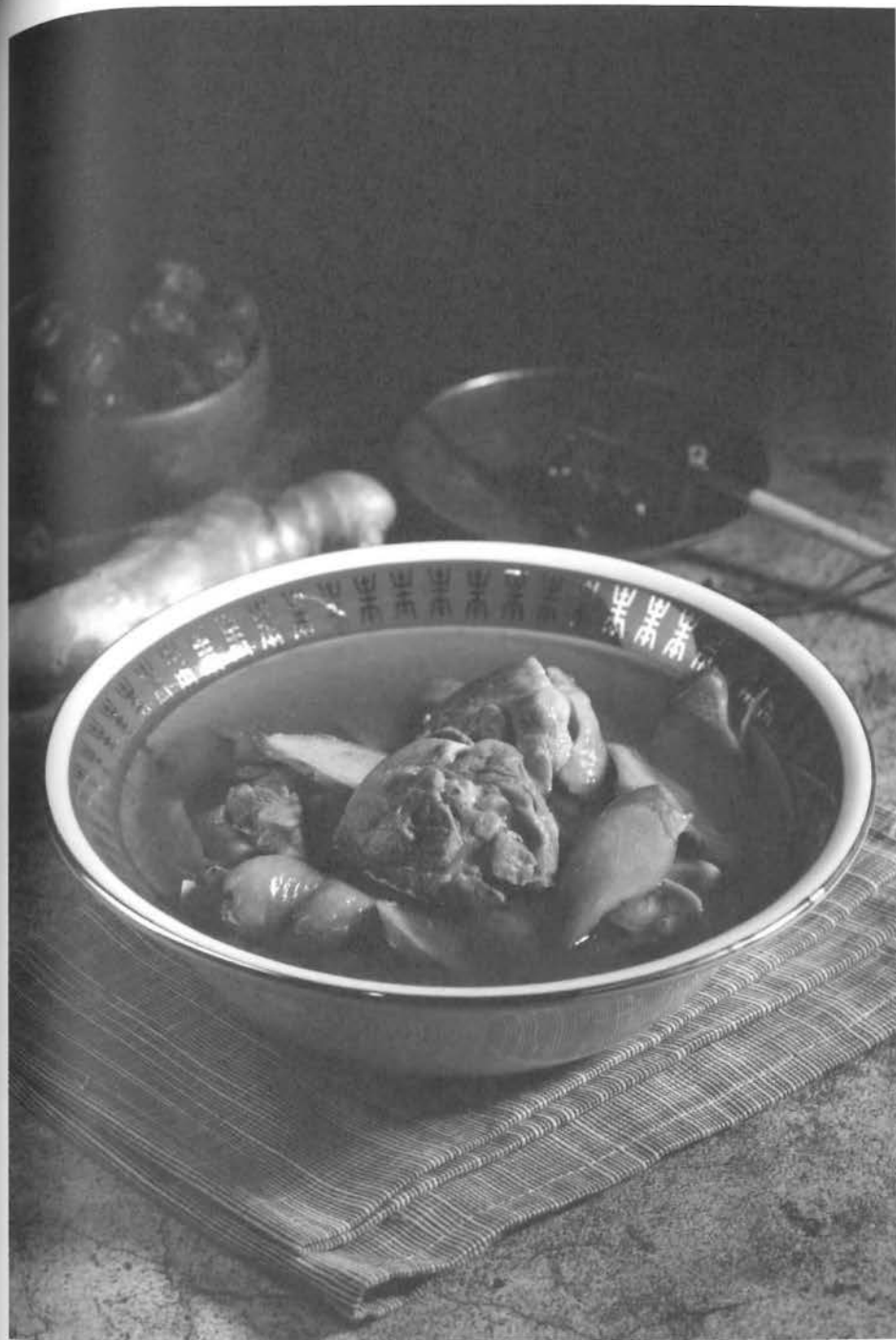
作法

1. 雞肉汆燙、老薑切片，備用。
2. 起油鍋黑麻油以小火煸香薑片至微焦黃。
3. 起一鍋水，加入煸炒過的薑片、麻油、雞肉及米酒（留一小杯備用）。
4. 煮滾後轉中小火續煮約20分鐘。
5. 加入備用的一小杯米酒再續煮10分鐘，鹽巴調味後即可熄火。

TIPS

美味小秘訣

米酒分兩次下鍋燉煮，可減少米酒的使用量，並可擁有濃郁香氣。



發奶湯品－花生豬腳湯

藥膳 香料

黃耆10g、黑棗5粒、枸杞15g、當歸8g、川芎8g

食材

豬腿一隻
乾花生300g
米酒半瓶
水3000cc

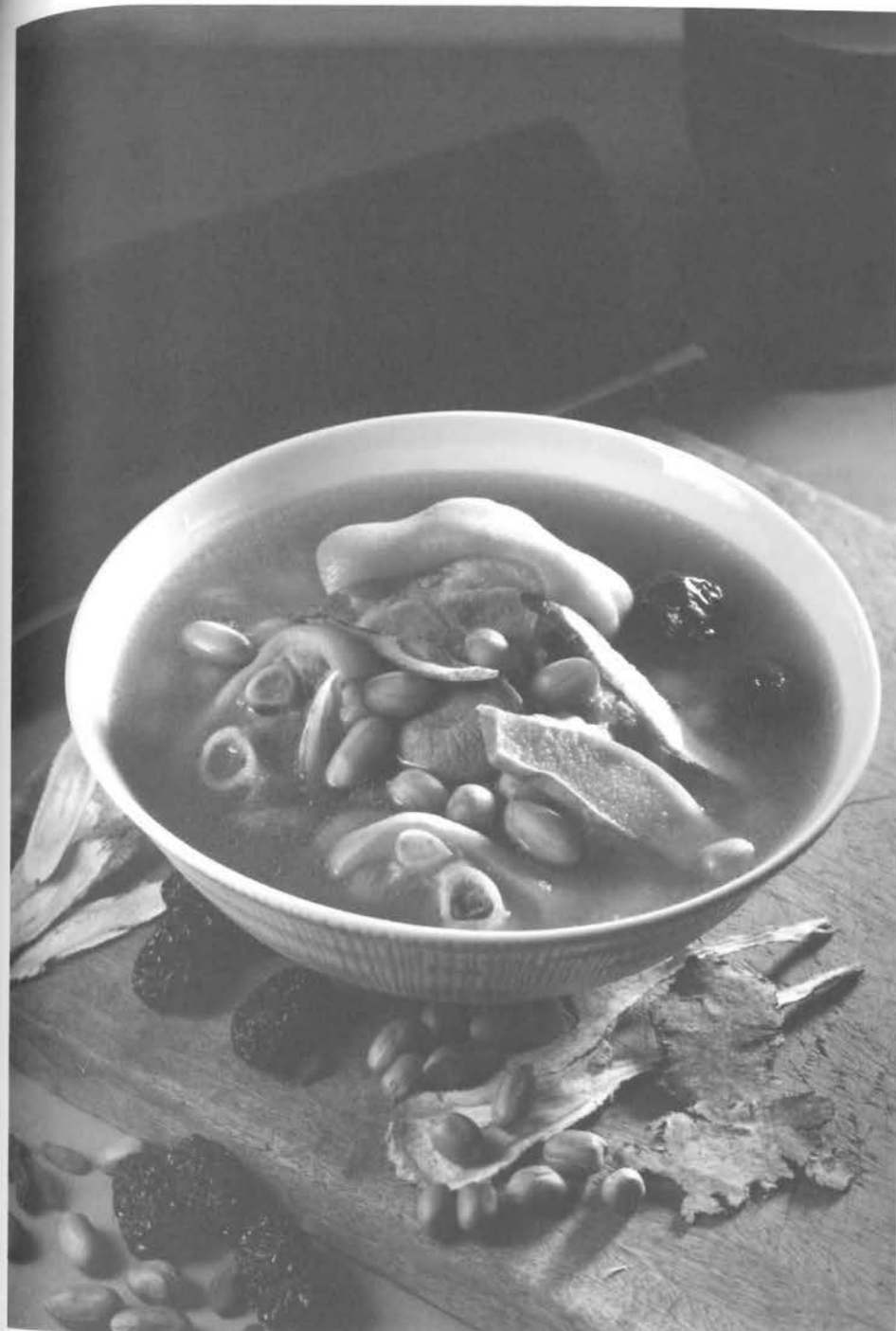
作法

1. 乾花生前一夜泡水備用（至少8小時）。
2. 豬腿剝塊汆燙備用。
3. 起一鍋水，放入豬腿肉、花生及除了枸杞外的藥膳材料，倒入米酒（留一小杯備用）。
4. 煮滾後轉中小火續煮約110分鐘。
5. 加入枸杞及備用的小杯米酒，續煮10分鐘後，以鹽巴調味即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 枸杞熄火前再下，可保持湯頭清澈。
2. 米酒分兩次下鍋燉煮，可減少米酒使用量並擁有濃郁香氣。
3. 若有預先泡製的當歸枸杞酒，盛碗時滴入更可增添風味。
4. 花生燉豬腿是早年常用的發奶湯品。
5. 發奶湯品忌與蔘類同補。



幫大家進補

你們家每年冬至或立冬還有在「補冬」嗎？

我想這答案，大部分應該是肯定的吧！

即使有，大概也只是應景，

但我家依然保有傳統，因為我家是開藥舖的！

在台灣，各種行業大概都有淡旺季之分，傳統藥舖也不例外，通常秋冬時節是藥舖較忙的時候，春夏就比較空閒了，而旺季又以立冬到冬至特別明顯（編註：台灣二十四節氣，立有「開始」之意，立冬到冬至正好為冬天的開始與結束。立冬為每年國曆的十一月六、八號間、冬至為十二月二十一、二十三號間），倒不是說這段時間，大家比較會生病，而是在傳統習俗中，有「補冬」的習慣，趁著正式進入寒冷的冬天時，好好調養身體，以便能以強壯身軀，抵抗寒冬的侵襲。

以前，冬令進補是家家戶戶的習慣

從前冬至是一個非常重要的節氣，冬令進補幾乎是家家戶戶都有的習慣，到熟識的藥舖抓一帖十全大補湯，或在市場口買上一帖已配好的藥膳包，回家燉雞燉排骨，幾乎是年年要上演的連續劇。

記得小時候，每到冬至前，家中的藥舖就像打仗似的。為了要應付冬至可能忙不過來的盛況，老爸總會預先將會使用的藥材，該切的、該搥的事先處理好，又在自家騎樓下，架上一塊四尺乘以八尺的大木板，上面鋪上十幾二十張包藥材的紙張，把預估今年要出售的藥膳包，依照價格事先包裝，每每總要來回個一、二十次才包得完。

當時每年冬令光是應付冬至需求，一季抓個二、三百帖藥膳是常有的事。

這種盛況在七、八零年代達到高峰，一來正值台灣經濟起飛，所得提高，對於冬令進補這檔事，花錢不手軟，相對於更早之前，雖然也重視冬至，但當時物質不充裕，對「進補」也就相對簡單些。二來當時外食並不如現在普遍，政府還提倡「爸爸回家吃晚餐」呢，且家庭成員多，許多家裡每天都開伙，對於「冬令進補」也就格外重視了。

以前冬至到藥舖購買進補藥膳的價格，常是三、五十元，頂多就是一、兩百元的藥膳包。但經濟起飛後，這種的現象就明顯改變了，家裡經濟較好的，一帖藥膳三、五百元，有些更講究的，一帖藥膳一、兩千元也大有人在。

為什麼要吃這麼貴的藥膳？因為有錢嘛！藥材要講究、特別一些，多加點人蔘、鹿茸、冬蟲夏草的，也就不足為奇了，往往藥材的價格比上食材的價格，要多上好幾倍。

雖然台灣經濟起飛，大家生活也漸漸改善了，餐餐大魚大肉也不算少見，但其實在底層的貧窮人家，對於「冬令進補」還是有點困難，只顧平日三餐勉強還過得去，對額外的「補冬」就顯得阮囊羞澀。

那幾年的冬至，每年都很忙，忙著抓進補藥膳材料，但都還是老爸一人在忙，當時我們都還只能當當小幫手而已，不過他也關心到有群人，對於「冬令進補」這習俗是想要的，只是不方便而已。

贊助藥材給大家補冬

記得有年冬至前一個月，老爸出現在鳳山公所裡，把地區內的低收入戶名冊全影印出來，並把每戶的姓名、地址全貼在明信片上，投入郵筒裡寄出，請大家務必在冬至前，到小店帶回一帖十全大補藥膳，幫大家「補補冬」。那一年多準備了三百多帖藥膳，是老爸的一點小心意。

由於那年準備的藥材多，相對的冬至前的進貨量也比往年多些，不知情的中藥盤商，以為我家這年的生意特別好，紛紛打聽到底是用什麼辦法，才讓生意倍增，於是，老爸只好一五一十的把實際情形，跟幾位熟識的盤商說明，並不是生意特別好，只是想對社會盡一份心力。

沒錯，就是贊助！有聽過贊助禮品獎金之類的事，就是沒聽過贊助藥材的，但他們真的是要贊助藥材，當盤商們聽過這件事後，紛紛表示，若是隔年要繼續「幫大家補冬」，他們也要一起贊助，讓事情辦得更順利些。其實，這些藥材對盤商來說，不過九牛一毛，最主要的是，大家對這事都很熱心。

無奇不有的時代，我家老爸的創舉，號召上游同業來響應，不稱做冬令救濟，稱做「幫大家進補」，救濟不好聽，進補比較不傷人自尊。

有了熱心的藥商當後盾，隔年「幫大家進補」活動就辦得更順利了，老爸早早就將公所的低收入戶名冊影印出來，造冊後，逐一檢查核對，再將通知郵件寄出，那一年還特別提早在騎樓下架起大塊的三合板，將「當、地、芍、芎、蔘、朮、苓、草、外、加黃耆肉桂」湊成十全大補，再加上幾味滋補藥材，事先將所需藥膳包裝好，以免到時手忙腳亂，讓人等待，就真拍謝了。

其他贊助的白米，還有募來為數不少的二手衣，都事先整理挑選過，由於東西數量過多，第二年藥舖前的空間便不敷使用，便商借隔壁的一間空屋，充當臨時放置地點才勉強應付，往後幾年，小藥舖總是特別熱鬧，大人們也忙得特別開心，也算是一種另類生意好到爆的盛況！

「幫大家補冬」的活動，一辦就連續辦了好幾年，直到有人專程開著私人轎車來帶回這「補冬藥膳」，也有人認為大老遠跑來才帶回這些東西，不划算！於是，這活動便不再繼續辦下去了。

那年正是，大家口中所說的「台灣錢淹腳目」的時代（編註：一九八〇年代台股、房市狂飆、大家樂席捲全台，台灣錢淹腳目）。

冬至的味道愈來愈淡了

進入九零年代後，現代人幾乎時刻都在「補」，只有營養過剩的煩惱，沒有營養不夠的問題，再加上飲食文化與家庭人口結構的改變，以往人口眾多的大家庭，逐漸轉變成小家庭，家庭中雙薪父母變多，飲食就由在家開伙，變成三餐老外。

為了應付龐大的外食人口，街上的養生藥膳、麻辣鍋、薑母鴨、藥燉排骨……，一家的開，每一家都強調養生料理、滋補強身，隨時隨地都可以補，「補」這件事就變的非常簡單可以達到，不一定非得要等到冬至才行。

冬至的味道就愈來愈淡了，淡到忽然有一天，打開電視機，看到食品業者的廣告：「冬至圓、吃湯圓」，才驚覺一年又過去，而「冬至」僅僅變成二十四節氣裡的其中一個，不再是以前需要「補冬」的重要日子了。

超級補冬大補帖(電鍋版)

藥膳 香料

人蔘7g、白朮9g、茯苓12g、甘草3g、當歸7g、熟地15g、芍藥6g、川芎6g、肉桂3g、黃耆10g、枸杞15g、首烏9g(西洋蔘7g、冬蟲夏草5g、龜鹿二仙膠1塊)

一般 材料

大土雞一隻、乾香菇8朵、米酒一瓶、水2500cc

作法

1. 雞肉剁塊肉汆燙備用。
2. 乾菇泡開，香菇水要留用。
3. 起一鍋水，放入雞肉、超級大補帖藥材料及泡發好的香菇(含香菇水)及米酒(留一小杯備用)。
4. 將作法3煮滾後，轉中小火續煮約20分鐘。
5. 加入備用一小杯米酒及龜鹿二仙膠，續煮10分鐘，最後以鹽巴調味即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 米酒分兩次下鍋燉煮，可減少米酒的使用量，並保留米酒香氣。
2. 龜鹿二仙膠也可以最後入鍋，煮化開即可。
3. 可將雞肉換成各種想品嚐的肉品，如：紅蟳、排骨、甲魚、鰻魚等皆可。
4. 藥膳香料裡括弧內的食材：西洋蔘、冬蟲夏草、龜鹿二仙膠較為昂貴，此為加減方，可放可不放。



總舖師ㄟ菜單

師ㄟ老愛說他以前當學徒的事，

那時總舖師常只帶「湯杓」及「菜刀」兩樣工具就出門了。

他很懷念當年老爸幫他膳寫菜單的日子，

替他搭配藥膳香料、聊天喝茶，

我們家親戚姊妹的婚宴也都出自他手。

以前如果看到師ㄟ來家裡找老爸，大概就知道他又要幫人辦喜宴了。

師ㄟ是一位總舖師，每當他要辦桌或出新菜色的時候，就會到家裡，請老爸幫他工整地膳寫一份菜單，送到喜宴主人家，當作正式的菜單參考。

困難的時代，左右了他的人生

他跟我老爸，大概有四十幾年的交情，從小是玩伴，只差沒穿同一件褲子長大，當時經濟狀況普遍不好，出生在抗戰前後的父執輩，很多都沒機會接受教育，家中有農活的小孩，上學更是奢想，只能留在家中幫忙，別說是那一年代的小孩了，即便到了我出生的五零年代，認識的朋友當中，還是有些沒機會受教育，也都是家庭因素造成的。

師ㄟ出生在日治期間，從小就留在家中幫忙，沒受過教育，等到大一些時，出外當學徒，跟在外燴廚師，也就是總舖師身旁，從最基礎的事情做起，幫忙洗菜、切菜、端菜、洗盤子，樣樣都來，就是沒機會碰到總舖師的那根湯杓。

經過幾年的努力，雖然不識字，但對於一般常用的蔬菜、肉類及調味料，自然有自己的記錄書寫方式，倒也難不倒他，可正式「出師」當總舖師的時候，又不一樣了，接喜宴的場子，和主人家談定好價格後，總舖師通常要提供宴會菜單給對方參考，於是師ㄟ就找上老爸，只要有喜宴的菜單，一定會請我老爸幫他膳寫一份，好讓他將菜單送到主人家去。

也因為當時物質生活不像現在這般富裕，難得吃上一頓大餐，總要補一下。所以當時喜宴的菜色幾乎都會有一道藥膳，不管是剛開始的藥膳甲魚、藥膳鰻魚再到後來的四物雞、人蔘雞：都缺不了中藥材，因此我家也順理成章的成為師父的藥材供應商。

這膳寫菜單的工作一直持續到師父的小孩上了中學後，才換他孩子接手，直到師父的小孩到外地工作，沒人幫他膳寫菜單，才又換回我老爸來幫他膳寫。由於師父住附近，即使不外出辦喜宴，也常會上門來，串串門子，只要有經過藥舖，幾乎都會停下來聊兩句。

切菜聲、煮沸聲，還有時代的腳步聲

師父老愛說他以前當學徒的事，他說那時剛光復不久，跟著師父東奔西跑到處辦桌，有時接了喜宴場子，要幫主人家打理一切食材採購及菜餚料理，若是在比較偏僻的鄉下辦桌，師父有時只帶湯杓及菜刀兩樣工具就出門了，不像現在「機司頭」這麼多，其他的用具及食材，都由主人家準備，當然也沒有菜單，一切都看主人家準備什麼食材，就做什麼菜。

當時的鄉下地區，有些經濟狀況比較差的人家，請不起整桌的喜宴菜餚，就自己準備食材，再請總舖師來料理，喜宴辦桌用的鍋碗瓢盆都是向鄰居借的，就連桌椅也都是從鄰居家搬出來的，等到婚宴結束後，鍋碗瓢盆全都清洗完，再挨家挨戶地去歸還，當然鄰居也會充當廚房的工作人員，主人在歸還桌椅及鍋碗瓢盆的時候，會將宴客所剩的「菜尾」分成一份份分送給他們，答謝左鄰右舍的幫忙。

小時候的我，對鄰居辦喜宴剩下的「菜尾」頗有印象，這種景象現在若要看到，我想是難上加難吧！頂多是將宴會桌上沒吃完的菜餚，一一分裝帶回，不會像以前將所有剩菜通通倒在一桶，再分送出去。

當時也有專門出租婚宴桌椅及鍋碗瓢盆的行業，或是將喜宴的菜色食材委託總舖師代購處理，只不過並非每一家的經濟狀況都是許可的。

不像現在，喜宴場所鍋碗瓢盆一應俱全，就連桌椅都要精心佈置過，舞台燈光要講求氣氛，還有主持人及歌舞秀的演出，餐點菜單也要預先放置在桌上，讓賓客事先知道菜色，總舖師要準備的機司頭也愈來愈多，直逼餐廳水準，不再是一把菜刀及湯杓走天下。

師ㄟ那些年幾乎成為我們的專用外燴廚師，家裡幾個兄姐及親朋好友的結婚喜宴，也幾乎都委託他掌廚。

不用辦外燴的時候，他喜歡穿著功夫鞋，騎著他那台鈴木80c.c的「歐兜醜」叭叭走，或是來藥舖這兒喝茶聊天，而家門前的一間小廟，是他必定會來的地方，早上開廟門、上香、清掃廟前小公園的落葉，包辦小廟裡大大小小的所有事務，全是他平時沒辦外燴的固定功課。

他看我們從小長大，而我們卻把他從年輕看到老，自從我老爸過世後，他就漸漸呈現半退休狀態，倒不是因為沒人幫他謄寫菜單，而是師ㄟ年輕時曾出過一場車禍，導致他無法長時間站立。

年輕時，外燴場合這種耗費體力及需要長時間站立的工作，他還能應付得來，隨著年紀漸漸大了，需要長時間站立的工作，變成他體力上的一大負擔。所以只能選擇性的挑選喜宴場子來辦外燴，滿足一些親友的邀約，不再是來者不拒了，這幾年更是呈現退休狀態，他說：「真的被我們這些年輕人給追老了，沒體力再做下去，只能在家含飴弄孫。」

他很懷念當年老爸幫他謄寫菜單的日子，不只是他，我們這群小孩何嘗不是呢？他失去的是一位老友，我們失去的是一位家中的ㄟ黑狗兄！

總舖師入烏蔘雞(電鍋版)

藥膳 香料

當歸6g、熟地9g、芍藥6g、川芎6g、人蔘鬚8g、枸杞15g、黑棗3粒，以棉布袋裝起來，其中人蔘鬚及枸杞不裝進袋裡。

材料

烏骨雞一隻
竹筴20g
乾香菇8朵
水2000cc
米酒一杯
鹽適量

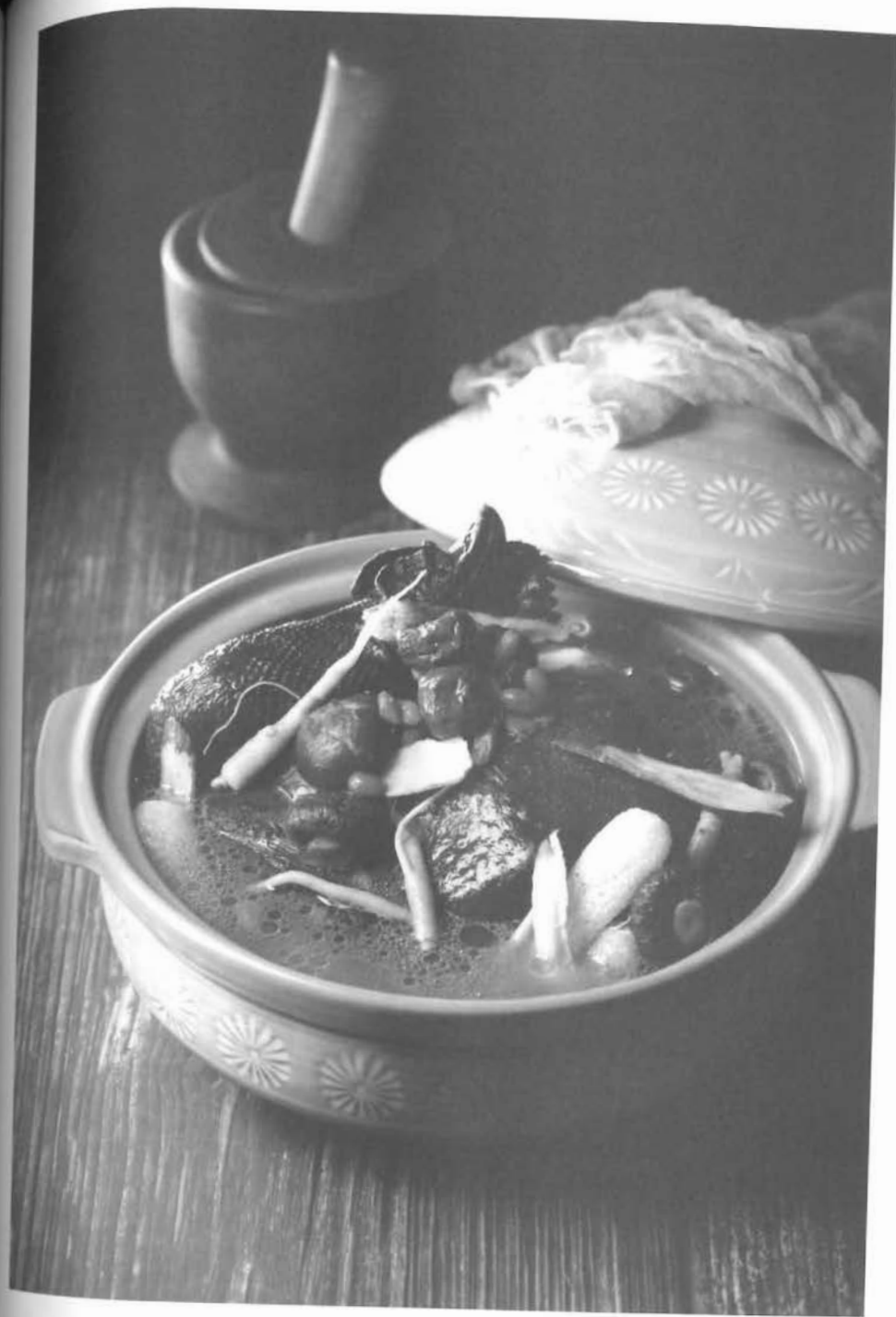
作法

1. 全雞不切塊，洗淨汆燙備用。
2. 乾香菇泡開，香菇水留用。
3. 竹筴泡水清洗後瀝乾備用。
4. 將全雞、人蔘雞藥膳包、人蔘鬚、香菇（含香菇水）及竹筴放入鍋中。
5. 加進水及米酒。
6. 電鍋外鍋加一杯水，按下開關。
7. 待電鍋跳起後，入枸杞，外鍋再加半杯水，按下開關一次。
8. 待電鍋再次跳起時，加入鹽巴調味再燜十分鐘即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 枸杞晚下，可保持湯頭清澈。
2. 若有預泡製的當歸枸杞酒，盛碗時滴入更可增添風味。
3. 夏季時，可將人蔘鬚換成西洋蔘，更符合季節時令需求。



藥舖裡的內單

藥舖前，
人來來去去，生老病死，
老藥舖的內單，
一直安安靜靜的存放在櫃內，
從字裡行間，見證歷史。

每一家稍具歷史的藥舖都有內單，也就是藥舖自己開的藥方。

內單通常不叫處方箋，這是醫院或診所才會用的名詞，是針對疾病所開出的藥方，藥舖不是診所，開出的藥方並不完全是治病的，有時也會是餐飲業的料理香料配方，或是食品加工業所用的香料組合，還有一些意想不到的用途，總之五花八門，千奇百怪，且內單的配方組成資料，通常是不讓客人帶回去的，所以在藥舖裡，不叫處方箋，而稱之為內單。

老藥舖將客製化，發揮的淋漓盡致

內單當然還是以藥單居多，但並非一般藥書或方劑書籍所出現老祖宗留下的固有成方，而是針對個人當時情形及需求所做的藥方，有時是熬煮式的煎劑，也可能是散劑或泡製成藥酒等，也就是「客製化」，看客人的需求來呈現，以前的老藥舖早已將「客製化」三個字，發揮的淋漓盡致。

固有成方就是以前老祖宗留下的藥方，在一般藥用書籍皆可查詢，並可瞭解藥方專治何病，只要套用及加減方即可，有點類似西藥的感覺，不過中醫藥現在的固有成方大多被科學中藥取代，會到中藥舖抓熬煮式固有成方者，其實並不多。

在沒有健保的時候，生病上醫院，或到熟識的藥舖看病抓藥，正常不過，若是平時就常用的藥方，便會留下藥單，以便日後直接抓藥即可。

一般內單是不讓客人帶走的，在早期並無所謂的付費研發制度，所以藥舖自然不希望自己調配出的藥方或香料組合外流，或讓客人拿著單子到處尋價比較，導致客人流失。但偶有例外，有些遠道而來的客人，路途遙遠，舟車勞頓很累人，以前郵寄並不普

遍，所以一般藥舖對於遠道客人提出要求，需要長期使用的藥方或香料組合，都會通融讓客人帶回，而不留在店內成為內單。

各家內單書寫各有特色

藥舖的內單中，除了一般藥材或香料組成外，通常也會一併寫上價格，但一般老藥舖所用的一到十，不會是羅馬數字或阿拉伯數字，而是自己店裡才看得懂的字，每家表現都不同，可能是兩句五言詩、以十個字來當作該店的一到十、也可能是十個無關緊要的國字，總之每家都不同，只有自家人才看得懂。

因為以前老闆外出看診，若剛好有人上門抓藥，店內伙計一看藥單，就知道該張藥單的價格，才不會有錯收金額的情事發生，所以這種書寫方式一直流傳下來。只是這些作法，到十幾二十年前還行得通，現在大多只能當作參考，尤其近年來，中藥材價格波動大，有時一、兩個月間就相差一、兩倍，現在藥舖內單中的價格，只能當作參考中的參考。

老藥舖的藥櫃中，雖然都存放著藥材，但一定有個角落或一格藥櫃收藏著過往的回憶，雖然現在科技發達，很多資料都存放在電腦中，做成格式化的資料庫，但從泛黃的紙張中，看到的不單是藥方，也有私家養生料理、創業歷程的故事，從內單可看盡生老病死、重生喜悅，更有創業艱辛史。

藥舖內單承載人生記憶

藥舖的內單千奇百怪，你可以看到明雄伯私房做紅蟳的秘方，這是他專屬的私人料理配方，也可看到陳老師中風後，術後調養的處方，還有陳董常用的偏頭痛藥方也留下記錄。這些種種，不一而足，就連老家巷口的檳榔攤，也都有自己獨特的香料配方，甚至遠從外縣市來的客人，記錄也摻在內單中。

看著這些內單，有些早已遺忘，有些則印象深刻，彷彿就是昨天的事而已，翻閱其中的老藥單，一個個鮮活的記憶就都回來了，好像回到小時候，只是有些人已不再出現，有些人依然往返於藥舖與自家，繼續扮演著忠實顧客的角色，有些人經過歲月摧殘，已到佛祖那兒享福去了。

從小在藥舖長大，有些人進來，還沒開口大概就可以猜出，他要做些什麼事，譬如以前只要看到明雄伯到家裡來找老爸，就知道他又要辦桌請客了，因為店裡的內單中，存放著明雄伯的私房料理——藥膳紅燻配方，這是他請客的專屬必備招牌菜，只要他一上門，八九不離十就是要請客。

看到陳師母來，就知道她要來幫陳老師拿術後調養的藥材，陳老師在國小從事教職三十多年，好不容易到了退休的年紀，想說可以遊山玩水、含飴弄孫，才退休沒多久，就因為嚴重腦出血必須長期臥床居家照料，期間除了固定回醫院拿藥外，也尋求中醫藥協助，只要看到師母和外籍看護兩人散步至店裡，不用說也知道師母的需求，直到陳老師去世為止。

香料藥方使用年限無可計

一般內單，通常使用期限不會太長，最多就是數年而已，反而有些養生藥方或香料組合，無使用年限。內單中的主角來來去去，生老病死，老藥舖都看在眼底，其中一張香料配方，讓我的印象特別深刻，也唯有香料配方，能沿用數十年不變。

附近市場內，賣鹹水雞的歐巴桑，一賣就是數十年，和他兒子兩人一起經營市場內的生意，每到逢年過節忙不過來，在外經營果汁生意的女兒總會暫時歇業，回家幫老媽媽的忙，前幾年老媽媽因病過世，做女兒的不希望美味就此失傳，毅然決然回家傳承媽媽的手藝，讓這好味道繼續飄香，也讓這張香料內單延續它的生命！

藥舖前，人來來去去，生老病死，喜怒哀樂，老藥舖的內單，卻都一直安安靜靜的存放在櫃內，從字裡行間，見證著歷史，若每個人的心中都有著一本日記，紀錄著過往的點滴，那麼藥舖裡的內單，就是老藥舖的日記了。



老爸以毛筆寫成，專屬於明雄伯的請客內單。

藥膳紅蟳

配方

當歸五錢、川芎二錢、白芍二錢、熟地五錢、黨蔘二錢、茯苓二錢、白朮二錢、炙甘草二錢、黃耆三錢、谷精二錢、冬蟲夏草二錢、杜仲二錢、巴戟天二錢、故紙二錢、肉從蓉二錢、枸杞三錢、油桂二錢

材料

紅蟳4隻、老薑3片、鹽適量、米酒半瓶、水2500cc

作法

1. 紅蟳掰開去腮清洗乾淨，剁塊備用，大螯以刀背拍破。
2. 起一鍋水，加入藥材、老薑片及米酒，先煮滾後轉小火續煮30分鐘，讓藥香及酒香融入湯中。
3. 加入紅蟳續煮15分鐘，讓紅蟳熟透並吸附香氣，以鹽巴調味即可熄火。

備註：一錢=3.75克

TIPS

美味小秘訣

1. 紅蟳不久煮，可保持肉質細嫩。
2. 加入老薑可減少紅蟳的寒性。



鹹水雞

配方

1. 香料包 (將下述香料放入棉布袋裡)
肉桂5g、香葉2g、白胡椒5g、八角3g、小茴香3g、三奈3g、
甘草1g、草果1顆、丁香1g
2. 其他散狀香料
花椒3g、八角2粒

材料

去骨土雞腿肉3隻、私房胡椒鹽、蔥2支、薑5片、香油適量、蔥花適量、
米酒一小杯、鹽適量

作法

1. 乾鍋放入鹽巴、花椒、八角以小火炒香。
2. 去骨雞腿肉洗淨後擦乾備用。
3. 將炒香的鹽巴，均勻塗抹在雞腿肉上，放入冷藏靜置3小時待其入味。
4. 另起一鍋滷水放入蔥、薑、香料包、米酒及鹽巴。
5. 煮滾後再以小火煮20分鐘，讓香料香氣融入湯中。
6. 放入雞腿肉以小火煮5分鐘，熄火燜泡一小時，到以筷子能穿透即可撈起。
7. 放入冰水中冰鎮到喜歡的溫度。
8. 切片或手撕，撒上胡椒鹽、淋上香油及拌上蔥花即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 滷水的鹹度要比平常喝湯的鹹度再鹹一些，依個人口味調整。
2. 胡椒鹽、香油及大量蔥花是鹹水雞不可或缺的三配角。
3. 鹽巴先行！將鹽巴以花椒、八角炒香，目的是讓鹽巴吸附香氣後，再塗抹雞腿入味，如此雞肉的味道會更有層次。
4. 選用土雞腿肉，增加鹹水雞口感。



一張被遺忘的

香料配方

雖不是全聚德的烤鴨配方，

至少也算是排隊名店，二十幾年來

一直靜靜的躺在自家藥櫃內，直到……

「付費」請人設計或開發商品，也就是現在大家所說的客製化，是一件天經地義，公公道道的事，對許多產業來說，這看似行之有年的規矩，也合乎做生意的常理，但在藥舖這兒，好像行不太通，或許對一般的大型香料公司，收費幫客戶研發專屬香料是正常的，但在傳統藥舖，替客戶開發專屬香料，卻不一定能賺錢。現在都如此，更別說是以前不重視「智慧財產」的年代，搞不好一轉眼，一個不小心，耗費長久時間、費盡心思所開發出的香料配方，就變成別人口中的秘方了！

我家藏有知名烤鴨的香料配方

大概二十年前，當時還在讀專科學校，每天往返家中與學校的交通工具，就是我那台心愛的「歐啣醜」，出門一切得靠它，每天上下學都要經過一條車子多，人煙不多的道路，因為附近工廠多，住家少，每次下課行經這條路，總會看到一家烤鴨專賣店，大排長龍，平日就是如此了，假日時排隊的人潮更多，也算是當地的排隊名店。

每次經過，總覺得生意很好，想必這烤鴨師傅功夫一定了得，或是有特殊配方，才能在這樣一個不熱鬧的地方，成就出這樣的好生意，專科畢業後，到外地求學，較少經過那條路，偶爾路過，也時常見到排隊人潮，後來也常聽親友的推薦，卻從來不曾專程去買過烤鴨，雖然我愛吃，卻不是那種會為了「吃」而專程排隊的人。

這事也就這樣過了，從沒想過，這家店會和我家老藥舖有關連。二十年來它一直都是大家心中生意超好的烤鴨名店。

一天正為了一份香料的事傷腦筋，翻閱以前的資料，看是否有可供參考的地方，也隨手翻了翻以前老爸所留下的札記，無意中看到一頁，上面寫著地區、店名的烤鴨香

料，心中一陣驚喜，這不正是以前上課每天都會經過的那家店嗎？為什麼這家烤鴨的香料配方會在我家出現？記憶中和那家店並無生意往來，又怎麼會是出自我老爸的手寫出來的？這就更引起我的好奇心了，想要進一步確認，但我老爸早已到西方極樂世界享樂多年，換算一下時間，當年我家老大（編註：作者的大哥），應該已經在幫老爸的忙了，抱著一絲希望，向我家老大查詢，碰碰運氣看是否有結果，當時他已經是我老爸的得力助手，一經詢問，才知道真有這段往事。

提供客戶藥材原片，防君子不防小人

原來當時那間烤鴨店還沒開業時，老闆就已經先請我老爸為他研發一組專用的烤鴨香料，期間經過幾次修正，才確認配方比例，開業後也大致一切順利，生意愈來愈好，當時雖還不到排隊，也算是生意不錯，按道理說，香料是我家小店幫他開發的，也屬他專用，應該是由我家持續供應才對，開業之初一切正常供貨，由於生意愈來愈好，香料用量也漸漸增加，突然有天來了通電話，先是說香料佔成本的比例太高，要求降價，不然他就要尋找更上游的藥商來降低成本。其實在撥這通電話前，他早已打定主意要尋找上游的藥商，進價比我家進貨價還低，降低成本，何樂不為？但他卻從

沒想過，這專屬配方，是誰花時間幫他開發的？只一味的要增加自己的獲利。

做生意，本是將本求利，在適當的範圍內，賺取適當的利潤，原本是合情合理的事，這是我爸一貫的作風，也不會因為這張香料配方而發大財，但小舖也不是開善堂，專做白工生意，況且這是一張客製化的香料，又不是固有成方。

可想而知，要求降價不成，他便往上游尋找更便宜的香料，這是人之常情，站在他的立場不能說他錯，不論是誰，降低成本、提高利潤，都是必要的。

以前傳統老藥舖，在幫客人開發香料時，通常在完成後，一般都直接按照客戶的需求包裝，直接給原片藥材，不會研磨成粉，除非實際需求是需要研磨成粉狀的，否則都是直接把包裝原片給客戶，這是對客戶的一種尊重，表示對他並無隱瞞任何之事，但這項尊重，有時也給了有心人可趁之機，一旦他將香料，拿到別家藥舖稍做分類及秤重，就可以完完全全的知道香料配方了。

要知道配方及比重是一件極為簡單的事。就這樣，他將配方香料直接拿到盤商那

裡，依樣畫葫蘆按此比例，原原本的拷貝過去。不過他為了不讓員工知道老闆所用的香料組成，要求盤商將香料直接打碎成粗顆粒狀，這樣一來不僅員工不知道配方，也不會讓有心人模仿，便成為他口中的「秘方」了。

就像每當電視上的美食節目，在介紹知名店家的獨特「秘方」時，總會打上馬賽克，或只看到研磨成粉的香料，並無機會看到原片香料，因為這就是「秘方」，既然是「秘方」當然就不可輕易示人。演變至此，到處可見「秘方」，也到處都有馬賽克畫面，而這些到底又是「誰的秘方」呢？

誰的香料，誰的秘方？

以前的人大概比較「古意」吧！早期藥舖裡大致就只分成「內單」和「外單」兩種，作法單純，希望盡量滿足每位客人的需求，對於要求客製化配方的客人，通常只認為若是您合適使用，便繼續使用就是了，不會有太複雜的想法，比如預先將某些材料研磨成粉狀，不讓客人知道配方，或是簽署相關的契約來保障自己。

以現代的觀點來看，似乎有些不可思議，哪有將自己辛苦的成果，雙手奉送給別人的道理，但卻是在傳統藥舖裡，一再重演的戲碼。雖然一再重演，不過還好只是少數個案，絕大多數還是死忠客戶。

曾經有朋友建議，為何不在事先，先跟對方簽署所謂的保密條約或供貨契約，來確保自己的「智慧財產權」，也確認訂單不會跑掉。由於朋友從事食品代工相關行業，也常為客戶開發新商品，平日為了確保訂單，簽署相關契約對他們來說，稀鬆平常，且行之有年，目的便是為了保障自己的權益不受損害。但畢竟藥舖是古老的行業，是「對人」的行業，在意的是人情味，是種相互信任的行業，大可不必為這一、兩件偶發事件，將人情味攔一旁，如果藥舖的香料配方能在市場上風行數十年，甚至更久，我想這一切都值得了。

家中的長輩常說「吃虧就是佔便宜」，那張躺在藥櫃裡二十幾年的配方，就當作是一段美好的回憶，畢竟因為「它」，也造就出一家排隊名店。

甕仔烤鴨(烤箱版)

藥膳 香料

八角15g、肉桂15g、草果1顆、花椒15g、丁香5g、三奈12g、
甘草5g、小茴香10g、砂仁8g、香葉2g

一般 材料

菜鴨一隻(太空鴨)
麥芽糖水
甕仔雞烤爐或家用大烤箱一個

作法

1. 將香料放入鍋中，加進3500cc的水燒開，轉小火續煮10分鐘後熄火。
2. 將菜鴨洗淨，待作法1的香料滷水回溫至45~50度時，將菜鴨放入滷水中泡置3~5分鐘。
3. 泡置後的鴨子撈起，稍微風乾或放置冷藏風乾。
4. 取出鴨子，進甕前或進烤箱前刷上一層麥芽糖水。
5. 起一甕仔雞烤爐或大型家用烤箱，將鴨子以叉子穿入，架置於烤箱中間。
6. 烤40~50分鐘即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 麥芽糖水是讓鴨皮酥脆，不可或缺的因素。
2. 不用滷水，可將香料研磨成粉後，以塗抹方式醃製亦可。
3. 若用大型家用烤箱，上下火約200度。



也算是率先反攻大陸

七零年代前，鴨肉雖然也是台灣肉類的來源之一，

但比起豬肉及雞肉，相對少量，

沒想到台商竟能以一鍋薑母鴨，

反攻大陸，征服人心。

藥舖前有兩座大糧倉，是當時省政府糧食局的。沒錯！就是輝雄伯上班的那家碾米廠，既然是公家單位，外面牆壁肯定會有一些如小心匪諜、反攻大陸、解救大陸苦難同胞之類的標語，不過當時年紀還小，還沒上小學，只知道有寫字，但不知道寫些「瞎米碗糕」。

反攻大陸，解救苦難同胞？

上了小學，發現小學裡也有類似的標語，後來漸漸認字後，才大概知道，糧倉外面的標語寫些什麼？不過對我來說，並沒有太大的意義，我不知道為什麼要反攻大陸，解救苦難同胞？我們家沒有很有錢，都需要別人來解救了，哪管得了這麼多？不過那些標語，的確在我國小求學期間，有著一項重要的功用。每當上作文課，不管老師出什麼題目，哪怕是我的志願、我的父親，還是旅遊記事，結尾寫「反攻大陸，解救大陸苦難同胞」就對了！我的作文內容一定會跟門前糧倉上的標語連結，這大概也是個先行暗示，以後這種倉前的老藥舖，會跟「反攻大陸」有關係。

但這反攻大陸的戲碼還沒結束，不管是電視裡播放的「寒流」還是「大時代的故事」，都一再重播，中國人民生活在水深火熱當中，生活困苦戰亂不斷，或是國語課本上大陸人民啃樹皮的畫面，都一再不斷的提醒我們一定要反攻大陸，以便解救對岸苦難同胞。到了國、高中時，情況依然沒改變，每到雙十國慶或光復節，一定有個典禮，典禮尾聲，還要來呼口號，才能夠禮成，禮成之後，就要上街遊行，不僅年年如此，還不能隨意請病假，這就是青少年時期的反攻大陸，卻從沒真正實現過。

後來我才知道，為什麼明明沒有旱災沒有水災，遠離戰亂好幾年了，本當應該要漸漸豐衣足食，為什麼對岸人民會沒飯吃，要啃樹皮？原來是把要犁田的農具，拿去煉鋼，全都是人禍造成的，沒事想著要超英趕美，搞了大躍進，真的以為五年或十年後，可以大躍進，卻沒想到一場人禍，死了幾千萬條人命，難怪當年先總統蔣公要我們呼口號、遊行、反攻大陸解救苦難同胞，真是辛苦他老人家的這番苦心！

不過這事到了七零年代後期就有些許的改變，趁著小鄧的改革開放之門大開，決定讓沿海一帶的省份先過著較好的日子，讓我們這個島上成天想要反攻大陸的人，有了機會。

台商先行，以商業為武器

率先反攻大陸的，不是烏坵島上的反共救國軍，也不是在塞班島受訓的自由中國運動成員，更不是泰北異域孤軍奮戰的將士們，而是道道地地的本土軍團——台商。

商人的鼻子靈敏，一嗅到機會，便不會輕言放棄，更何況反攻大陸，解救苦難同胞的最佳機會，怎可讓率先插旗的機會拱手讓人？敏銳的台商，悄悄的分批，從不同的路線上登陸，就此展開往後長達數十年的長征，早期開放之初，由需要大量人力資源的傳統產業登陸，還有些不受保護及限制的產業，當然也不乏一些台灣在地味的傳統小吃及知名企業登陸卡位、試水溫。有錢的，資金雄厚的都過去了，資金不雄厚的，眼看著中國龐大的市場，難免怦然心動，想過去碰碰運氣。成功登陸的不在少數，繳羽而歸的也不少，還有些經商失敗後，淪為當地「台流」，無法回台。

七零年代，剛好是台灣經濟起飛的黃金時代，經濟成長率每年以十幾個百分點向上攀升，島內的國民所得也從當時開始有大幅度的成長，帶動外食餐飲市場的興盛，漸漸改變我們的飲食習慣。

民國七零年代以前，鴨肉雖然也是平日肉類來源之一，但比起豬肉及雞肉，相對少量，台灣鮮少將鴨肉當成主食，在此之前，鴨肉多半只能當作一道菜餚看待。當時的火鍋品項，以台式傳統為主，加上少數的川味火鍋、酸白菜鍋……等等，到了七零年代末期，台灣出現了一種以鴨肉為主打的火鍋，當時在市場上算是一種創新，新奇加上標榜古代宮廷御膳的傳承，以及有老闆自己的故事做包裝，剛好符合了台灣人愛補的胃口，短短數年中，形成一股風潮！

早在兩岸開放之初，就有不少台灣餐飲業者，悄悄登陸，當時有一位南部陳先生，經營當年台灣很夯的薑母鴨生意，由於與別人合夥，加上股東彼此間的經營理念相佐及口味差距，退出經營權，準備另起爐灶轉戰中國，因之前的湯頭口味與他的理想尚有一段差距，輾轉經朋友介紹，找上了我們這家小藥舖，看能否做出他心目中的理想湯頭。

有這種參與反攻大陸的大好機會，老藥舖自然不會放過，從事多年藥膳經驗，調配出的配方，肯定不會讓陳先生失望。老藥舖開發薑母鴨配方之時，陳先生也先到中國去勘查市場，後來決定從福建出發，帶著他滿意的湯頭，就此展開以「鴨」為武器的反攻大陸之旅。

開業之初，一切尚稱順利，不過也由於不熟悉當地的相關法令，以及多如牛毛的規定，吃足了苦頭，才讓生意穩定下來。由於薑母鴨所需的香料，皆由藥舖供應，每段時間，老闆都必須返台下單採購，初期所需的香料用量尚不太多，通常只要委託要到中國旅遊的團體幫忙帶貨即可，後來連鎖店舖家家開，香料用量多了，還好當時水路的小三通也盛行，就改由水路運送。

基隆宿舍也有薑母鴨

這時我也沒閒著，專科畢業後，不小心被我矇上了間位在基隆海邊的學校，我就到北部去「玩了」兩年。基隆的雨出了名的，「雨都」二點都不浪得虛名，尤其冬天，整個就好像泡在水中一樣，又濕又冷，宿舍裡的棉被也好像從沒乾過，對於我們從南部上來的人實在很不習慣，基隆的陰雨和南部的陽光，剛好形成對比。

班上的同學中，原本就有一些以前專科的同學，要不然就是一些前後屆同校的校友，本就已熟識，一開學便熱鬧烘烘。在基隆的新生活，除了天氣因素外，其他倒也沒有太大的問題。外地就學期間，本就是餐餐老外一族，平常同學間聯絡感情不外乎是吃吃火鍋、唱唱歌，夏天還好，要是遇到又濕又冷的冬季，外出吃飯往往顯得意興闌珊，所以冬天大夥兒在宿舍開伙，變成一件常見的事，窩在宿舍吃火鍋，更是一件享受的事，不用外出淋雨吹冷風。

在濕冷的冬季，選這味就對了！每當在宿舍內拿起爐子，開始用麻油煸炒老薑，香氣由一樓的樓梯間，慢慢竄到了十樓，再由麻油香轉變為帶著些許酒味的藥膳香，這

時就會聽到在門外經過的外系學生，脫口而出的一句話，喔！又在煮了，真的有夠香！

雖然聽到門外的咒罵聲，但我們裡面卻是爆笑聲不斷，只有一個「爽」字可形容！也算是替在基隆兩年外食的記憶裡，增添一段不一樣的回憶。

而陳先生在中國的薑母鴨酒樓，日益壯大，開啟連鎖加盟的事業。為了確保鴨肉品質，連養鴨場也自己掌握，把上中下游的食材及原料垂直整合，一條鞭的運作，順利成為中國最大的薑母鴨品牌！

由於台灣大部分所使用的中藥材均產自中國，相對在成本控管上，在中國直接購買一定比回台採購划算，為節省成本，陳先生這幾年已轉向當地直接採購，雖然已停止雙方供貨關係，但卻無法抹去老藥舖當年共同參與反攻大陸的一段經歷。

靠著一隻「鴨」，意外的讓陳先生完成反攻大陸的夢想。正所謂「以子之茅，攻子之盾」，用著中國盛產的中藥材，搭配台灣人對餐飲變化的巧思，不僅一解在中國打

拼台商的思鄉之苦，也成功征服對岸人民的胃！

原來，以前老藥舖每天所面對的那些標語，是在提醒藥舖也要對反攻大陸盡上一份心力。

薑母鴨

藥膳 香料

白胡椒5g、三奈15g、肉桂5g、羅漢果5g、桂枝3g、川芎6g、當歸6g、枸杞10g、黃耆6g、甘草2g

一般 材料

紅面番鴨(公)半隻約2斤
老薑250g
黑麻油200cc
米酒1瓶
鹽少許

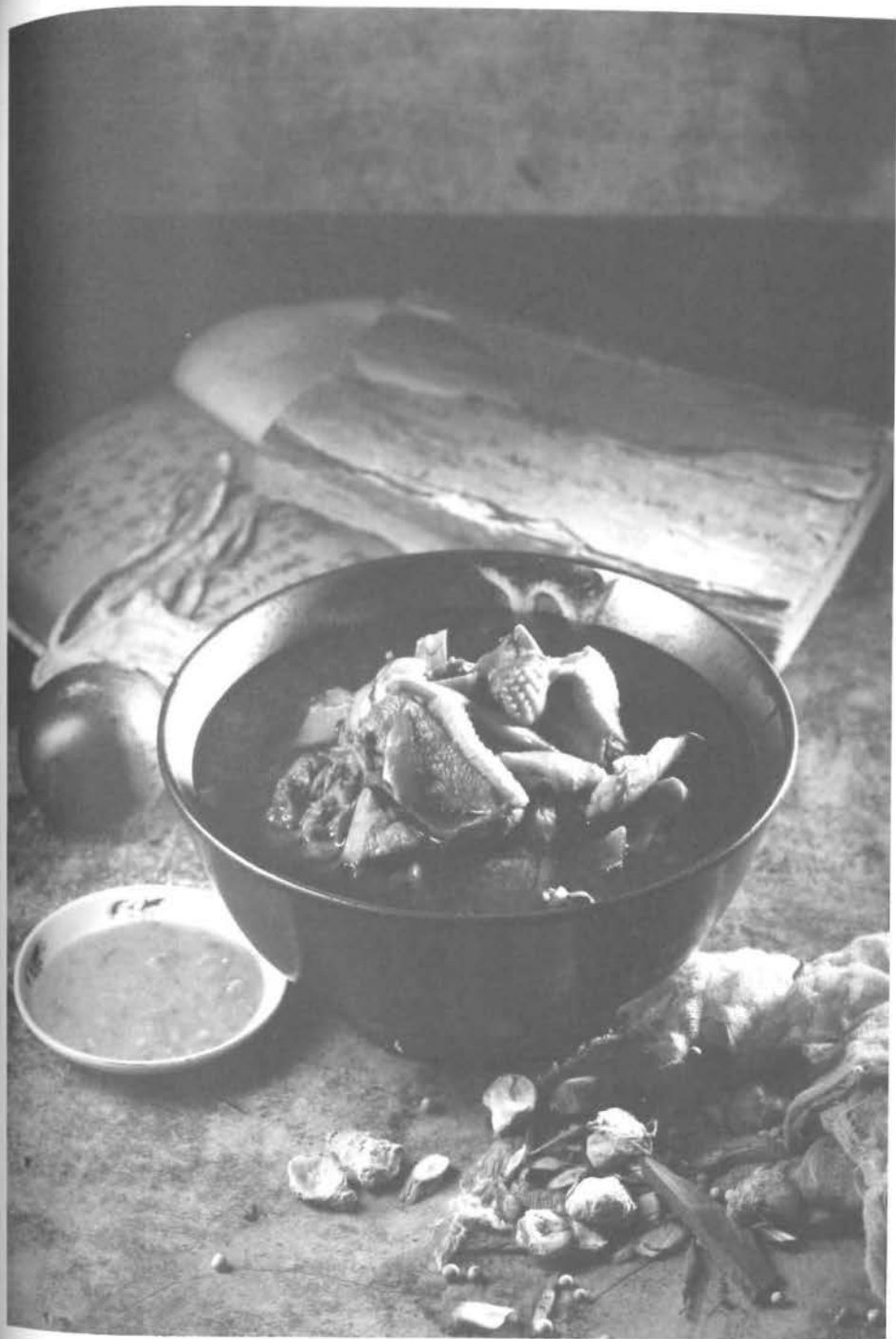
作法

1. 鴨肉剝塊汆燙備用。
2. 老薑洗淨晾乾切段拍扁，鍋內倒入黑麻油，以小火加熱，將老薑煸至微焦香，放入鴨肉續炒，炒至半熟。
3. 起一鍋水，先放入薑母鴨香料包煮滾，滾後放入鴨肉及炒過的老薑，倒入2/3瓶米酒，轉中小火續滾約1小時。
4. 再加1/3瓶米酒，最後依個人口味加入適當鹽巴，以小火續煮10分鐘。
5. 此時可加入個人喜好的蔬菜及火鍋料，熟透後即可食用。

TIPS

美味小秘訣

1. 米酒分兩次下鍋燉煮，可減少米酒使用量，且可保留米酒的濃郁香氣。
2. 若不喜歡紅面番鴨的紮實口感，可用菜鴨替代，並縮短烹煮時間。



只有老藥舖才喝得到的

赤肉湯

這碗赤肉湯，帶有濃濃的藥酒香，

融入所有藥材精華，喝起來可是令

人回味無窮，

一點都不苦澀。

記憶中老爸除了愛吃魚外，也喜歡在冷冷的冬季早晨，來上一碗熱騰騰的赤肉湯，不過，在外地從沒見人賣過這道料理，應該可算是我老爸的私房菜！只不過，廚房一旦被使用過，活像是狼藉的戰場，總是要老媽來清理善後，但老媽唸歸唸，卻從未禁止老爸上廚房來，偶爾打仗一次，應該足以列入他的光榮戰績！

幫老爸代打，酒量就是這樣練出來的

冬季裡的赤肉湯，有著濃濃的藥酒香，是用藥舖裡浸泡滋補藥酒的藥渣所煮成的，雖然是再平常不過的湯品，卻是道道地地藥舖的好味道。藥舖裡那些浸泡多年補藥酒最後的剩餘價值，成為湯頭裡飄散濃濃的藥酒香，小時候不勝酒力，光聞頭就暈了，不過喝起來，卻沒什麼酒味，之後一口接一口，身體馬上就會暖呼呼起來，喝酒的功力，也就在這時慢慢培養出來，就像吃辣一般，剛開始從豆瓣醬練起，一丁點的豆瓣醬就會讓雙唇發麻，慢慢進階，隨著歲月的磨練，辣油辣粉外加自製辣椒醬，變成餐餐必備的佐飯「小菜」之一。

喝酒這檔事也一樣，小時候剛開始喝赤肉湯也是一股醺然醉意，後來，每當老爸帶著我們一家老小，參加聚會餐敘時，小朋友總是早早吃飽，就閃到一旁玩耍了，餐會酒席總少不了划拳助興，輪的一方，自然是不囉唆先乾一杯，不過運氣總有背的時候，有時一連輸了幾拳，就會找上我們這群小鬼來擋酒代打，久而久之，我們就變成老爸最佳的代打部隊了。

藥櫃上一甕甕全是牽掛

偶爾看到電視上，日本進口的養命酒，儼然喝了就會好命，讓我想起，以前藥舖也常會幫客人，泡製類似的養身藥酒，藥櫃上有時會擺著一甕甕藥酒，都是客人委託藥舖量身泡製的，通常是玻璃罐或是陶土燒製而成的甕，泡製好的藥酒多半客人會自行帶回，有些則是怕受不了誘惑，提前開封偷喝，乾脆就先寄放在藥舖裡，等到時間足了，可以開封時再帶回去。

偶爾委託人還會三不五時到藥舖來，看看他的藥酒是否完好，問問何時可以帶回家。

老祖宗說酒能遣興消愁，閒來沒事，三五好友一聚，喝酒與養生一對上，就有了求醉的理由了，「養生」嘛！不過有些酒是不能亂喝的，當年押寶「奇貨可居」的呂不韋，享盡一生榮華富貴，到頭來還不是飲鴆酒自盡，所以有些酒是喝不得的！以藥入酒、以酒入藥，是老祖宗的智慧，是不是有時也就幫愛喝酒的人，找到一個絕佳的解套方式。

拜科技進步之賜，生技產業各類保健食品琳瑯滿目，從保護眼睛到調整免疫力，從護肝到增加腸胃蠕動，從維他命C到B群，種類之多，已到讓人無從選擇的地步了。因為這塊大餅，任誰也不想放棄，每天只要光吃保健食品大概都可以不用再吃飯了，在台灣一年保健食品的消費金額，恐怕不下千億元，可見我們有多愛補。

以前就簡單多了，除了日常營養之外，所謂養生，就是早睡早起，三餐飲食均衡，外加運動。日常生活中說到「補」及「養生」，十之八九都和藥舖脫離不了關係，從日常保養到病後調理，從通暢血路再到促進飲食，全靠藥舖打理。

泡製一甕上好的藥酒便是其中一個選項，上藥舖請老闆調製一副藥方，泡上一甕養生藥酒的人形形色色，不管是活絡血路，或是滋補身體，還是強健體魄，上藥舖就對了！

愛好此道的大部分以上了年紀的長輩居多，以前長輩上藥舖的需求，我們小孩是聽不懂的，也不想知道，長大一些後，在藥舖裡打轉久了，藥材自然會認識一些，後來只要從老爸在泡製前的準備工作中，隔著玻璃瓶，看著裡頭載浮載沈的藥材，也大概可以猜出一二。

滋補藥酒 VS. 活血藥酒

不管是什麼種類藥效的「補藥酒」，並不是泡製好就馬上能喝的，通常得耐心等上一年半載，讓藥材成分溶入酒中，也讓酒味比較不嗆味時，才能夠喝也比較好喝，若是擺上三、五年甚至更久，喝起來就更順口了，有時連酒味都退去，只剩下一股甜甜的味道，不過這並不代表沒有酒精成分，喝多還是會醉人的，藥酒淺嚐養生，喝多就叫傷身了。

況且藥酒，還是有分好喝及不好喝的喔！看多了，看久了，一眼就知道好喝與否，通常滋補藥酒比活血藥酒來得好喝一點，滋補藥酒添加許多帶有甜味的藥材，泡製時間一久，酒味散盡，藥酒變得甘甜又順口。老藥舖裡的那碗「赤肉湯」，就是用這類藥酒的藥渣煮成，帶有濃濃的藥酒香，融入所有藥材精華，喝起來令人回味無窮，一點都不苦澀！

疏通血路的藥酒，雖也有帶著甜味的藥材，但比起滋補藥酒，多半還是以苦澀、酸澀的藥材為主，就算時間一久，陳化順喉，總還是不像滋補藥酒這般甘美。

從小看著一甕甕的藥酒長大，也看著父執輩抱走一甕甕的藥酒，回家去圓個「養生」的夢想，照理說，我理應也好此道才是，不過可惜的是，我並不喜歡這類藥酒，或許是我的年紀尚未到達應該用這類藥酒保養身體的階段，還不能領會美妙之處。

別說是我，就連現今時下的年輕一輩，對於這類老祖宗傳承下來的智慧，大概也是興趣缺缺，為了一甕黑黑的養生藥酒，搞上大半年的，也未免太不符合經濟效益了。另一個重要的因素，還是現在各種萃取式的保養食品紛紛出現，小小一粒，簡單又方便，在這工商繁忙的社會，頗受年輕人歡迎，現今雖然藥舖尚有提供泡製藥酒的服務，但風氣早已不如以往盛行，只能存留於年長者的記憶之中。

如今的藥舖廚房，已不再會為了煮一碗「赤肉湯」，而出現打仗一般的場景，雖然湯鍋上偶爾也會出現赤肉湯，卻不再飄散著當年濃濃的藥酒香，我想嗎？我懷念嗎？答案是肯定的，不過我不想再重現這誘人的香氣，因為這是專屬我家「黑狗兄」的味道，封存記憶也是一種美好！

倒好藥材後，添酒，蓋過藥材。



製作藥酒

將藥材添入甕裡



1

添好藥材與米酒、米酒頭後，以紅布封起，靜待時間的醞釀。



3



黑狗兄的赤肉湯

材料

- 小里肌肉300g
- 補藥酒藥渣50g (或藥酒70cc)
- 太白粉少許
- 薑絲少許
- 鹽少許
- 味精或雞粉少許 (可選擇)
- 水1200cc

作法

1. 小里肌肉切片用太白粉抓醃一下。
2. 起一鍋水放入藥渣一同煮滾，轉小火續煮5-10分鐘。
3. 放入抓醃過的小里肌肉，轉中火，撈起浮出的肉沫。
4. 放入薑絲、加上鹽巴及味精調味，即可熄火。

TIPS

美味小秘訣

1. 若使用藥酒，則在放入薑絲時一同加入即可。
2. 抓醃過的小里肌肉，會比較滑嫩。
3. 可依個人口味，增減藥渣或補藥酒使用量。

最後一碗肉骨茶

第一次試做出的肉骨茶配方，出奇的好，請一些「腰鬼」來試吃，經過幾次的配方修正，終於確定了心目中的理想味道，且也是老媽愛喝的。

這世間真有報應，不只是報應，而且還是現世報。

從小，我就愛跟著母親進廚房

小時候我只黏母親一個人，只給她抱，只給她搗，無論她在工作、煮飯、買菜，都搗著我，小時候那些年，我一定給她惹了不少困擾，不過長大結婚生子後，換我嚐到苦果，結婚後我生了一位小公主，跟我小時候一樣，愛黏人，而且只愛黏我一個人，這下我才體會到，當年母親的辛苦，老媽常笑我說，這是我的現世報！

據大人說，我小時候最怕生了，除了媽媽外，幾乎不讓其他的大人抱，就像強力膠般，黏上去就拔不下來了，所以從小家裡的廚房，大概是我期待的地方，會走路以後，最喜歡跟著媽媽在廚房裡頭轉，先是看著她切切洗洗，上了小學後，就開始幫忙她在廚房裡做各種的雜事，端午節時看她包粽子，後來也學她包粽子，過年還幫她打魚漿做魚丸，從小就認為廚房有一種特殊的魔力！

由於家中做生意的關係，大人通常比較忙，三餐正常沒問題，但若是三餐以外的時間，肚子餓就要自己想辦法了，我從小肚子餓就自己進廚房解決，好比說會先在灶台的灰爐裡，預先放一顆地瓜，等到大人升火燒熱水時，靠著灶台下的熱度，將地瓜烤熟，這是最基本的求生技能，不過也常會把放進的地瓜給忘記就是了；再來就是沖泡麵、煎荷包蛋、炒飯、煮飯、煮粥等也是常用的填飽肚子方式。

隨著時間，我慢慢學會了炒青菜、煎魚這些基本的菜色，雖然都是家常菜，沒什麼上得了台面的大菜，總也是夠用的，有時也常會被母親消遣，炒青菜的火候沒掌握好，也會不小心把肉給炒老了，不過這些我都不擔心，因為當時年紀還小，還有很長的時間可以學習，就像控土窯的技術一般，會愈來愈成熟、愈來愈上手。

但至少我進廚房為自己填飽肚子的時候，不會像老爸一樣，用過的廚房就像打過的仗一般，慘不忍睹，所以母親也就放心讓我進廚房了。漸漸地進廚房的次數愈來愈多、愈來愈久，也把店裡的香料偷偷帶進廚房，加在一些我不知道菜名的食物上，常只為了滿足好奇心，直到進入高中生活，生活過得多采多姿，我才比較少進廚房。

到了專科後離廚房就更遠了，更別說後來在外地求學、服兵役，不過廚房的香料味我一直都沒忘記。

從客人的需求開始，製作藥舖的專屬肉骨茶包

大約二十年前，學校畢業的實習階段，加上服兵役的兩年，前前後後，算一算到過新加坡七、八次，雖然家中是開藥舖的，對於一些常見的藥膳湯頭不陌生，不過還沒到新加坡前，對於肉骨茶的印象，僅停留在某大食品公司所出品的泡麵以及是新馬的國民美食而已，其他就一概不知了。

由於在藥舖長大的緣故，平常對帶藥膳味的料理，本就有偏好，幾次的造訪新加坡，也漸漸愛上肉骨茶這一味的湯頭，有別於台灣一般傳統藥膳，新加坡的肉骨茶融入更多

東南亞香料，湯喝起來別有一番風味。當時很難想像，在這四季如夏的地方，竟也風行這種熱呼呼的藥膳湯品。

退役後雖然偶而也會想到肉骨茶，卻沒想過利用家中藥材，自己搭配出一款心目中理想的肉骨茶湯頭，只是一直尋找市面上現成的，由東南亞所進口的香料包，只是在試過幾次後，所熬煮出來的湯頭都一直沒有當時在新加坡喝到的濃郁口感，也少了那一份感覺，後來也就慢慢的把肉骨茶給淡忘了。

這一忘，大概就忘了十年的時間，直到後來參與老藥舖的事務，做香料諮詢的工作，也為客戶客製化專屬香料，突然有天來了一位客人，問說有沒有在賣肉骨茶的香料包？這才讓我想起新加坡肉骨茶的美味，雖然當時並沒有立即滿足那位客人的需求，不過卻讓我想到要幫老藥舖，開發出一款專屬的肉骨茶香料包。

研發前，總要先收集一些有關肉骨茶的歷史背景及資料，還有當年為什麼沿海一帶的居民，會有兩次大規模下南洋的前因後果，做詳細的比對及飲食的差異性，正所謂「知己知彼」，通盤瞭解清楚後，才能展開理想中的肉骨茶研發工作。

對於這些中式香料，我是熟悉的，從小生活就離不開香料，再加上這些年幫藥舖做香料諮詢及開發的工作，多多少少也累積一些經驗，加上平日就常進廚房，對如何燉煮一鍋好喝的藥膳湯頭，自然不陌生。

花了一些時間將資料消化後，第一次試做出的肉骨茶配方，出奇的好，再請一些「腰鬼」白老鼠來做試驗，經過幾次的配方修正，終於確定了心中理想的配方。由於台灣本地的調味與東南亞有些許的不同，為了要貼近台灣人的飲食習慣，借用了我們的飲食文化，融入在地的元素，才將這肉骨茶的配方及作法搞定。

雖不同於傳統藥膳湯頭，卻是老媽愛喝的

自從肉骨茶完成後，就連平日喝慣傳統藥膳湯頭的老媽，也意外的愛上這一味。不知道是不是因為不用自己動手熬湯的關係，喝著別人煮好的，覺得特別好喝，還是真的喜歡，總之這道肉骨茶湯品，那幾年來經常出現在我家的餐桌上。

經由口耳相傳，這道肉骨茶香料這幾年成為老藥舖一年到頭的熱銷商品之一，就連金門長輩，以前長年旅居新加坡的，平日喝慣新加坡肉骨茶的朋友，也愛上這個味道，

這一切都要感謝當時上門的那位客人，要不是他，也就沒有後來藥舖的這款熱銷商品了。

我家老媽，最喜歡肉骨茶搭上手工麵線一塊吃，這似乎成了她的招牌吃法，反正肉骨茶百搭百宜，愛怎麼搭就怎麼搭，隨君喜好。

不過後來老媽生了一場大病，做了器官移植手術，在手術中，又發生中風狀況，情形一度不樂觀，費了好大的勁，才將她從鬼門關給拉回來，期間有好久都無法喝到她喜愛的湯品，經過長時間的努力，才讓她的生活恢復正常，雖然無法再像從前一樣，但至少日常生活尚可自行打理，不需別人協助，飲食上也慢慢恢復，又可以喝上她喜歡的湯品了。

前兩年的一次春節前，老媽不小心染上感冒，咳嗽的情形一直困擾著，也一直都在休息，希望早日復原，所以當年吃完年夜飯後，老媽便早早回房休息，而那一年的春節假期又特別的短，以前都是大年初二帶著妻小回娘家，那年在老媽的建議下提早出門，以免初二路上車多大塞車，於是這一年便提早一天帶著妻小北上，一行人到了宜蘭，剛到目的地車都還沒停好，手機便傳來一則簡訊，說是老媽因為感冒併發肺炎需

住院治療，於是安頓好妻小，便連夜趕回高雄了。到了醫院老媽看到我的第一句話便說：「真拍謝，攔讓你趕轉來。」我也回說：「反正我在宜蘭也睡不著，乾脆就先回來了。」我看到的是她的不捨。

這一住就是十天，住院期間，飲食清淡許多，也就格外想念家中的餐食，也想喝上一碗熱呼呼的肉骨茶配麵線，不過在醫院並不方便開伙，老媽一連提了幾次，都無法如願以償，好不容易挨到康復出院時，我便利用假日，趕緊熬上一鍋熱騰騰的肉骨茶搭上手工麵線，不過此時，出院後的老媽食慾變得奇差無比，一碗小小的湯品，剩下大半，當下便有一種不好的預感產生。

幾天後再一次的進入醫院，卻無法順利康復的走出來。慈制期間，一直都想好好的再為老媽熬上最後一鍋肉骨茶，卻遲遲無法付諸行動，而我也知道，最後一天會有做不完的法事，當法事做完，就是要讓老媽了無牽掛的離開，於是就在最後一場法會的前一天，再為老媽煮上最後一碗的肉骨茶，因為再也沒機會了！

平日到市場的路上車子並不多，到市場也只要短短五分鐘的路程，而這一路上，四十年來的記憶一幕幕的湧入腦海，像是走馬燈，停也停不了……小時候讓妳搯、讓妳抱、跟著妳在廚房裡打轉，吃著妳做的菜。再到後來換妳吃著我做的菜，地震時換我揹著妳衝出家門，妳看著我們這群小鬼長大，結婚生子，而我們卻看著妳漸漸老去，腦海中一直浮現從小到大的影像，到底五分鐘有多久？大概就像一輩子這麼久吧！

雙手奉上這碗親手熬的肉骨茶，這碗肉骨茶也是老媽人生的最後一碗。

肉骨茶

藥膳 香料

玉竹10g、熟地10g、當歸5g、肉桂3g、枸杞6g、白胡椒2g、黨蔘6g、
甘草2g、川芎6g、桂枝3g、黃耆8g

一般 材料

排骨1000g
蒜頭2~3大顆（整顆帶膜）
醬油20cc（調鹽淡）
香菇素蠔油20cc（調醬色）
白胡椒粉少許
水2500cc

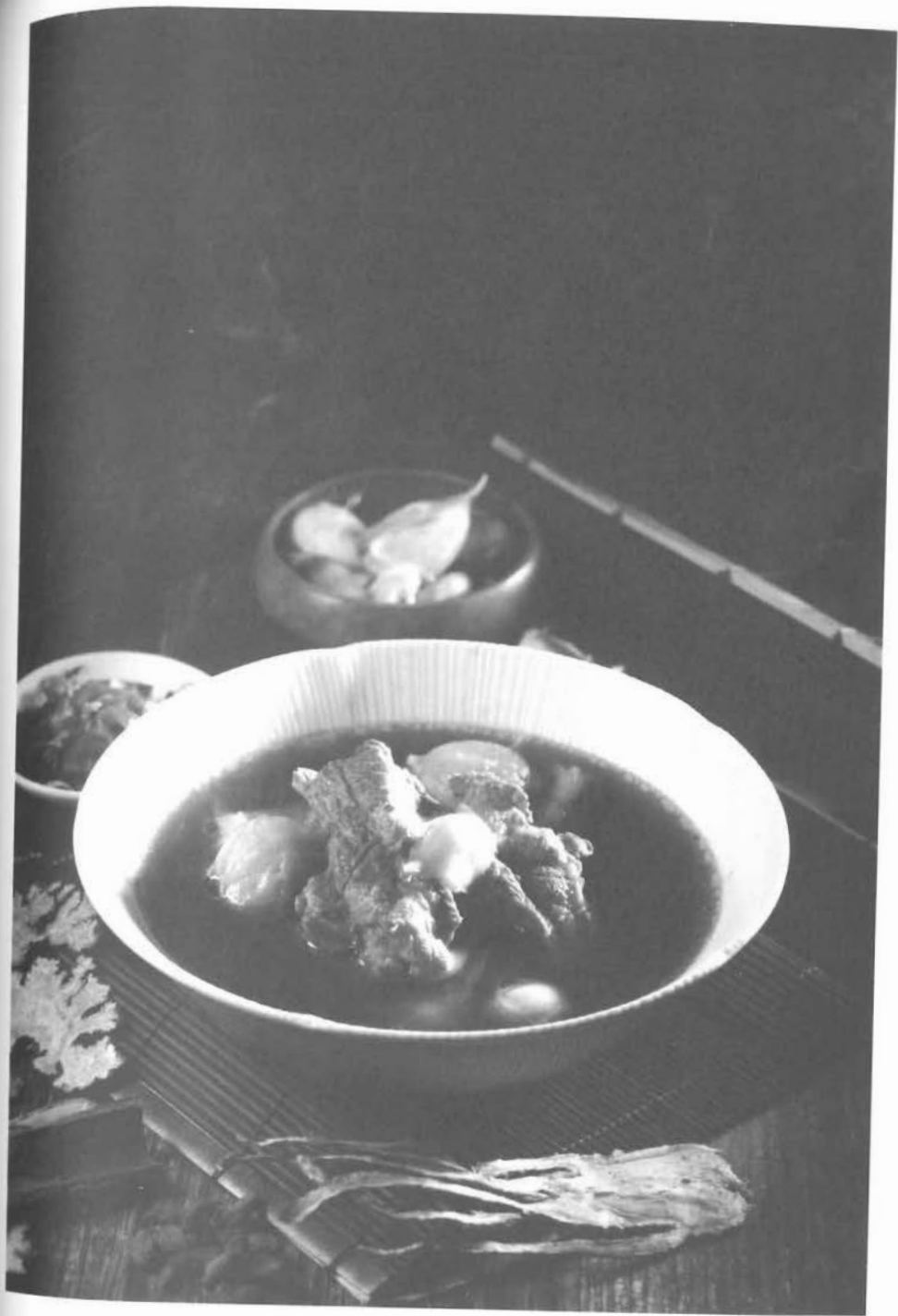
作法

1. 排骨汆燙後備用。
2. 水滾後放入香料包、排骨和蒜頭，水滾後再轉中小火續煮約40分鐘。
3. 待排骨軟爛後，即可放入醬油及素蠔油調味，再依個人口味斟酌是否加入鹽巴。
4. 肉骨茶完成，可撒些白胡椒粉增添風味。

TIPS

美味小秘訣

1. 以整顆不脫膜蒜頭，更能增添肉骨茶風味。
2. 用醬油及素蠔油取代生抽及老抽調味，符合台灣人口味。
3. 可隨意搭入喜好的火鍋料及蔬菜，增添湯品特色。



煮槿糖裡有

甜甜的童年

剎那間，沒見過「煮槿糖」的小朋友們驚喜連連，大朋友們當下也重溫了兒時時光，

那脆脆甜甜的槿糖，吃在嘴裡，甜在心裡。

小時候，我書沒有讀得特別好，但「出頭」卻一樣也不少！

出生在五零年代，當時的物質生活並不富裕，環顧小時候的玩伴，好像也沒人特別有錢，大人們忙著為三餐打拚，大概也沒有多餘的氣力，來管教這一群小鬼頭，由於氣味相投，所以我們玩起來特別瘋狂。

不想無聊就一直玩吧

童年嘛，總要找些好玩的事來做，才不辜負青春時光，留下將來的美好回憶，雖然買不起昂貴的玩具，也不一定每天都有零用錢花，但不用花錢的「出頭」肯定不會少。

學校後門的絲瓜園，是常去灌蟋蟀的地方，旁邊的果園也時常去光顧：控土窯、打彈珠、玩氈丫標是基本的，有時為了不讓大人抓包，一群人還會跑到別人家的祠堂，躲在供桌底下玩牌，大概就只差沒像我老爸一樣，到鳳山溪底去撈魚而已，因為當時的鳳山溪早已變成黑龍江一般黑，在台灣拚經濟的時代，政府倡導「客廳即工廠」，當時鳳山溪上游都是高污染的皮革染整廠，每天日以繼夜的排放五彩繽紛的污水，自我有記憶以來，鳳山溪沒有一天是清澈的，小孩根本不會想要往溪邊跑。

上學以後，總是要三天兩頭變換新把戲，日子才不感無聊，當時中年級的我們，中午回家吃完飯，就要回學校午休，午睡真是一件很無聊的事，況且老師也不在，她總是要等到午休結束後，才會回到學校上課，有一天，幾個男生打定了主意，選好目標，看到夏天眷村裡的芒果樹，早已結實纍纍，甚至都已經垂到圍牆外了，為了不讓芒果過熟，掉到地上腐爛，大夥決定提早採收，算準老師還沒回來的空檔，幾個人中午直接殺到眷村裡去採收芒果，果然當天成果豐碩，大家把芒果全部塞到衣服裡，肚子鼓得像懷孕六、七月般，原以為時間算得剛剛好，可以神不知鬼不覺的回到學校，大夥還想說，走前門不安全，容易被老師抓包，決定走後門，沒想到人算不如天算，才踏進學校後門口，剛好巧遇回學校的老師，一群人也不用回教室上課了，直接罰跪在後門，另外再罰

寫一張悔過書，真是糗大了！

不過事後大家回想起來，最感到後悔的，還是當時把摘下的芒果直接塞在衣服裡，流出來的汁液弄得衣服還有肚皮都黏T T，超難清洗，於是大家決議，下次再去採收芒果的時候，一定要帶袋子，先找個地方把芒果藏起來，以免再次被抓包。

重曹是什麼？秘密基地裡的科學DIY

小時候有不用錢的水果，當然也要做些不用花錢的糖果來解解饞，我家是開藥舖的，在藥櫃上的瓶瓶罐罐裡，有一瓶寫著「重曹」的白色粉末，那是做糖果的秘密武器！說真的當時我也不知道那是什麼東西，只知道煮糖水時，加上一點攪拌均勻，糖水就會神奇的膨脹起來，變成餅乾一樣，甜甜脆脆的，大家都管它叫「槿糖」。

「重曹」是瞎米碗糕，大家都不知道，也沒想過要問大人，白色的粉末，像糖粉也像麵粉，嚐起來沒味道，反正當時也沒見誰吃出什麼毛病？所以每當小孩嘴饞，口袋既沒有半毛錢，單吃砂糖又覺得不過癮時，就會動手煮槿糖，這時通常我只要負責從家中的藥櫃上，偷偷挾帶一點「重曹」出來就可以了，這可是最重要的，如果沒這玩意兒，大

家都沒戲唱了，其它的東西，自然會有人準備。

秘密基地是我們最佳的集合地點，所謂的秘密基地，說穿了就是一處已經荒廢的空地罷了，同伴有人從家中偷帶出砂糖，有人負責小烘爐，還有火種及大湯杓，東西到齊後，就可以開始了。每當看著杓上的糖水，煮得有一點稠稠的時候，用筷子沾上一點白色的重曹粉，快速地和糖水攪拌均勻，同時將火爐上的湯杓移出，接著就準備驗收成果了，看著加入重曹粉的糖水，慢慢的膨脹、成形，就知道又成功了！雖然不是每次都會成功，萬一糖水火候不夠久，也是會嚐到失敗的滋味，但是煮槿糖、吃槿糖，應該是小時候不用花錢的遊戲中，最「甜」的記憶了。

不過「重曹」究竟是什麼藥材？吃了會不會中毒？都不是我們關心的重點，反正有得吃而且好玩就行了！不過隨著家中的經濟改善，年紀大了，生活中漸漸充滿著其他更新更好玩的事物，煮槿糖的記憶就愈來愈遠了，再次想起才知道，原來那白色的粉末，並不是什麼神奇的東西，就是現在很稀鬆常見的小蘇打粉，在中藥舖裡大多使用在中和胃酸，及婦科洗劑及坐浴之用，只是很少食用罷了。

槿糖讓老小孩回來了！

現在年輕的一代及孩子們，多數都沒聽過什麼叫做「煮槿糖」，印象中在台南安平老街看過一次，讓大朋友回憶童年，也讓小朋友感受，上一代人小時候，是怎麼樣不花錢做出甜滋滋零食的。

幾年前過中秋，家裡來了群親朋好友一起烤肉，一時心血來潮，我問現場的小朋友們，有沒有聽過槿糖？結果沒一個有聽過的。但也不意外，畢竟那些日子，這一群小鬼根本沒經歷過，剛好家中有一些食用級的小蘇打粉，本來是平時清理廚房的好法寶，現在倒也派上用場，借著烤肉的炭火，拿著一根大湯杓，便煮起槿糖來，當膨脹成形的剎那，沒見過煮槿糖的小朋友們驚喜連連，大朋友當下也重溫了兒時的時光，那脆脆甜甜的槿糖，真是吃在嘴裡，甜在心裡，一下子大家的童年都回來了！

雖然拿小蘇打粉加入糖水，只是簡單的化學變化，但對小時候的我們，卻是一件了不起的發現，是件神奇的發明，而童年就是由這些不花錢的遊戲及DIY動手做的零食，堆疊起許多無憂的日子。

現代人講求健康飲食，不喜歡吃過甜的零食，如果在槿糖上，加幾顆枸杞，做出養生的槿糖，吃下肚的時候，或許會比較沒罪惡感吧！

重溫童年 一起來煮椪糖！

STEP BY STEP



1 將砂糖放入大湯杓裡。



2 加入開水。



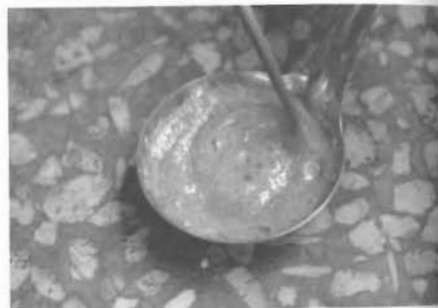
3 拿到爐上以小火煮。



4 煮到砂糖水濃稠時。



5 以筷子沾一點重曹（食用級小蘇打粉）離火攪拌。



6 快速攪拌，它會慢慢膨脹起來。



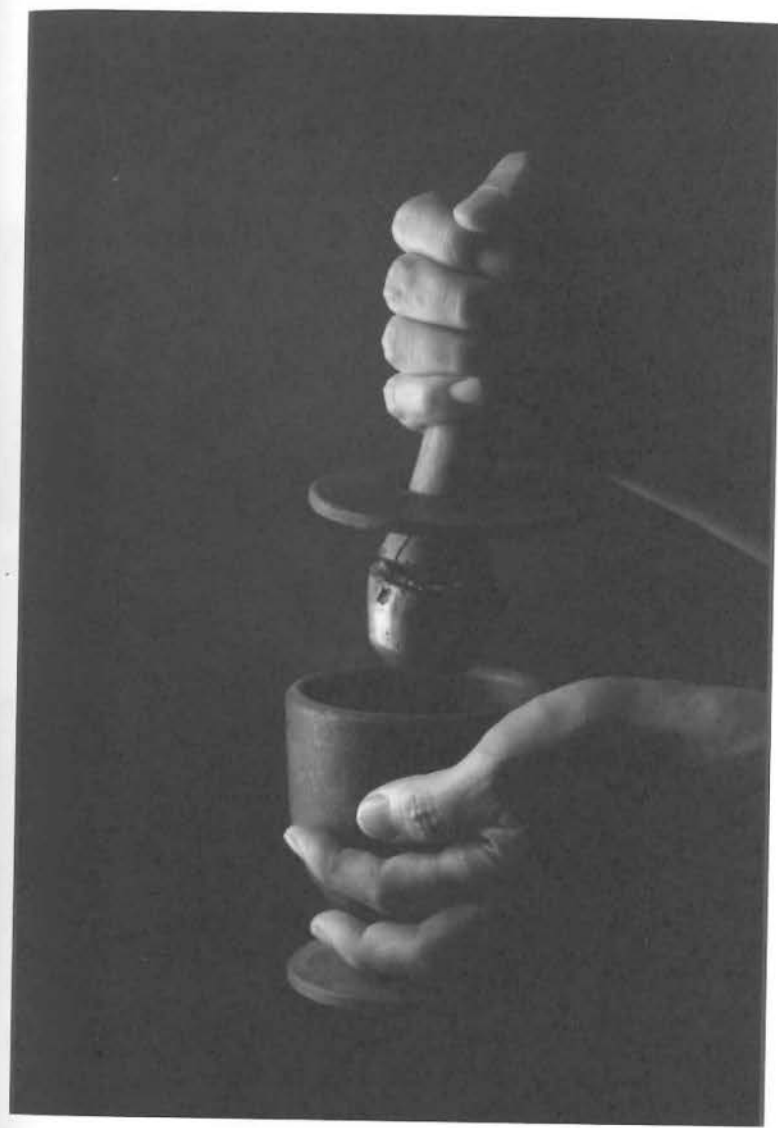
7 待膨起後，從杓子裡取出即可。



8 不小心取出破掉也無妨，甜味不減，過程好玩。

輯三

內用、外服與道具



跌打損傷 牛屎膏

在以前，稍具歷史的中藥舖，多會有自己調製的藥膏或正骨水之類的藥物，把這說成是家傳秘方也行，其中「牛屎膏」的名，可是輝雄伯的點子呢！

牛屎膏？

對！

它的名字就叫做「牛屎膏」。

數十年來大家都一直這樣叫它！

「牛屎膏」不是真的以牛屎製作而成的藥膏，而是調製完成後，長得很像在鄉間小路常看到一坨坨牛大便顏色的藥膏。常運用在跌打損傷、消腫拔膿等，剛開始阿公調製出這款

藥膏，並沒有確切的名稱，用於舒緩腫痛、跌打損傷及刺傷等很有效果，加上以前的人也不太在意藥品的名稱，認為有效最重要，管他名字是牛屎還是豬屎呢！

從前稍具歷史的中藥舖，大多會有自己調製的藥膏或是正骨水之類的藥物，把這說成家傳秘方也行！總之，就是專供自己店內客人所使用，雖藥物的組成不盡相同，調製方式也不太一樣，作用卻大致相同，如：扭傷、跌打損傷、消腫拔膿等。我們家的老藥舖當然也不例外，也會調製跌打損傷及泡製正骨水之類的藥品，專給店內客人使用。

牛屎膏原來是輝雄伯叫開的呀！

為什麼叫做牛屎膏？記憶中好像是對面的輝雄伯開始這樣叫的！

輝雄伯是對面碾米廠老老闆的司機，在五零年代就有專用司機的人實在不多，出門坐著司機開的車是很炫的事。在我們家對面的碾米廠，老闆就住在碾米廠前面一棟五層樓高的大樓裡，為什麼會稱為「大樓」，是因為當時他家是鳳山地區第一棟高樓，以前的洋樓本就稀少，又比一般透天厝大上幾倍，所以就稱為大樓囉！

碾米廠的後面有兩座大米倉，米倉外面掛著「台灣省糧食局」的招牌，三不五時就會見到大卡車載運稻穀來米倉卸貨，或是把整車碾好的米運出去，當時只要是從事或掌握大宗民生物資的生意，多是非富即貴，他家當時即是鳳山地區數一數二的有錢人家。

他們家的騎樓是我們小時候遊戲的最佳據點，地方大又怕下雨，更是我們每年一度中秋節的重頭戲，打鞭炮戰的最佳掩護場所。小時候，馬路這邊的小朋友一國，馬路對面則是另一國，通常沒有往來，正符合老死不相往來這句話的情境。

這種情形當中秋節腳步逼近，就會更加明顯，甚至將對面小朋友當作敵人般看待，中秋節前幾天雙方早早集資完畢，購足各式冲天炮及火炮，大家都等著中秋節這天到來，準備和對面的火拼一場。當天晚飯後，我方同志們早就到大戶人家的騎樓集合，每人各佔據一根柱子當掩護，就等著對街敵人出現，一見到對方，隨即發射，頓時間雙方的火炮四射！

這樣的場景，就如同當年國共內戰，林彪東北野戰軍發動長春圍城一般，隔著中間的一條空間和國軍對打，不同的是，我們是相隔著一條大馬路中山路，彼此各據一方，把對街的小朋友當作敵人，死命的打！

除了單純用冲天炮攻打對方外，有時在冲天炮下又綁上一支水鴛鴦，點燃冲天炮後，也就一併點燃水鴛鴦了，打到對面的冲天炮爆炸，水鴛鴦往往會延遲十幾二十秒才爆炸，所以常會有意想不到的效果出現！只不過年年如此對打，好像沒有一年分出勝負，每年都是打到彈盡援絕，一哄而散，年年如此，樂此不疲！

輝雄伯就是在這大戶人家裡當司機，我記得他如果沒有出車，常會來我家串門子，當時他住在大寮，每天都會騎著那台川崎的武車往返兩地通勤，在大寮的老家，還屬於非常典型的農業地區，大多數的人以務農為生，也都習慣光著腳丫下田工作，常發生腳底被割傷或刺傷的情形，所以，輝雄伯的另一項工作，就是下班時要幫鄰居帶牛屎膏回去。

輝雄伯當時認為這個專敷刺傷、消腫的藥膏，調製後的顏色很像在鄉下常見的牛大便，於是牛屎膏的藥名，就這樣被輝雄伯叫開，也叫上癮了，這樣叫著叫著也就習慣，反而這種很鄉土的名字有種莫名的親切感！

製作牛屎膏還得挑好日子

當時在研磨製作藥膏所需的藥粉時，還得挑選好日子呢！不是啦，是挑選有陽光的好天氣，因為調配好的藥材，需要陽光充分曬乾後才可研磨，步驟的時間長短，通常需要以當天的日照條件而定，一般約需二、三天，若遇到陰雨季節，就要在灶上以小火慢慢拌炒，低溫烘焙到乾燥，有時稍一不慎就會焦掉，前功盡棄。

在凡士林尚未普遍前，調製藥膏所使用的基劑，最早是以胡麻油加上石蠟或豬膽來混合，攪拌藥粉做成藥膏，藥粉材料不外乎是些清熱解毒、消炎止痛及活血的藥材所組成。後來，在一些當時的國術館，普遍選擇香蕉作為調製藥膏的基劑，只是保存期限不長，會有一種發酵的味道，而在中藥舖的部分，後來也使用過蜂蜜來調製藥膏，但成本過高，也就漸漸少人使用了，在凡士林較為普遍後，因成本較低廉，大家就紛紛改用凡士林作為基劑。

不過現在還是有些藥膏，會用胡麻油及石蠟，如：大家熟知常用來抹蚊蟲咬傷或燙傷的紫雲膏，就是最好的例子。製作紫雲膏一點都不難，只要以紫草、當歸加入胡麻油，以溫油泡出藥效後過濾，再加入石蠟溶解，用石蠟來調整所需藥膏的軟硬度即可，只是現代人都沒時間動手製作，街角的藥局或藥妝店，就有各式蚊蟲咬傷或燙傷藥膏，任君選擇。

那段用傳統藥膏的歲月

老藥舖傳統複雜且費時費工所調製的藥膏，在時代巨輪不斷向前滾動之時，已漸漸少有人關注，且現代醫藥中也有相關規定，若需公開販賣，必須要有合法的工廠登記字號，取而代之的是，主流醫學科學化的儀器輔助診療，還有更加簡便的制式藥物或藥膏當道，來為現代人服務。

傳統藥舖中，或許有些作法已不合乎時代需求，但那段使用傳統藥膏的歲月，卻深植在我們這一代人的心中，是永遠無法抹去的回憶。

隨著時代變遷，老家門前的小巷子早已拓寬為大馬路，家中對面的大糧倉，也變成連鎖品牌KTV，輝雄伯也回家鄉含飴弄孫，不用再幫左鄰右舍購買他口中的牛屎膏了。

但老藥舖依然還在，畢竟這是一段曾走過的記憶，我們也需要趕上時代腳步，用另一種方式，繼續為左鄰右舍服務。

紫雲膏怎麼做？

因牛屎膏的製法較複雜，在家較難執行，改為分享藥舖裡過去常做，可舒緩日常裡蚊蟲叮咬、燙傷的紫雲膏給大家。

材料

(1) 當歸35g、紫草70g、胡麻油700cc

(2) 黃蠟150g、凡士林75g、冰片15g

預泡：先將當歸、紫草切小塊放入胡麻油中泡製

高溫製作法

1. 將泡置一天的胡麻油，以小火加熱至約130度，持續約20分鐘後熄火，將當歸及紫草濾出。
2. 過濾出的胡麻油，放置常溫冷卻。
3. 待溫度回至約80度時，加入黃蠟及凡士林融化。
4. 待溫度回至約60度時，加入冰片融化。
5. 在冰片融化後，尚未凝固前即可裝瓶。

顏色外觀很像牛屎的牛屎膏。



中溫製作法

1. 將材料當歸、紫草切小塊放入胡麻油中泡製，常溫泡製一週。
2. 小火加熱至約100度後即可熄火，將當歸及紫草濾出。
3. 過濾出的胡麻油，放置常溫冷卻。
4. 待溫度回至約80度時，加入黃蠟及凡士林融化。
5. 待溫度回至約60度時，再加入冰片融化。
6. 在冰片融化後，尚未凝固前即可裝瓶。

低溫製作法

1. 將材料當歸、紫草切小塊放入胡麻油中泡製，放置電鍋按至保溫。
2. 保溫期間溫度維持60~70度間三天。
3. 將當歸及紫草濾出。
4. 過濾出的胡麻油，加入黃蠟、凡士林及冰片融化。
5. 尚未凝固前即可裝瓶。

注意 事項

1. 製作好的紫雲膏，請以冷藏保存，以免放置時間過長，出現油耗味。
2. 亦可用橄欖油、香油或沙拉油取代胡麻油。
3. 若要讓紫雲膏質地更軟，可適當增加凡士林比例。

STEP BY STEP



貴夫人的養顏聖品

內服、外用、純天然，
經濟狀況好才用得起，

貴夫人的愛美首選，

非珍珠粉不可。

現代的男生、女生、大人、小孩，就連上了年紀的人都愛美，愛美這個名詞已不再是女人的專有名詞，而是大家希望能擁有的，不管是吃的、抹的，一應俱全，不過在數十年前，愛美這兩字應該還算是女人的專利吧！但愛美是要付出代價的，並非人人都負擔得起。

高中有一年暑假，到工廠暑期打工，這是一家專做拉鍊外銷的工廠，老闆剛好是老爸的朋友，年輕人放假有打工念頭，家長當然很高興，還幫你物色好的工作地點，一來是熟識朋友開的工廠，二來有人就近監視，比較不容易學壞，由於有這兩大原因，所以那一年暑假就與拉鍊一起度過。

之前這家工廠的老闆及老闆娘兩人就經常到家裡來，不過大多是為了老闆娘而來。老闆娘是愛美一族，當時保養品的選擇不多，叫得出名號的也大多是舶來品，藥舖的珍珠粉雖然價格不斐，並非人人消費得起，卻是重要選項之一，不僅可外敷，更可內服，是純天然產物，有錢人家的最佳選擇。

打工的工廠外移，愛美的老闆娘卻留下來

打工這名詞從小學起就時常出現在我寒暑假的生活中，上小學時第一個暑假打工的機會，是我們這附近的一個「孩子王」阿文兄發起的，做的是家庭代工，當時家庭代工所做的商品幾乎都是外銷，一逮到賺錢機會，每個小朋友都會自動湊一腳，印象還很清楚，當時做的是曬衣服的小木夾，一群小鬼由阿文兄領軍，浩浩蕩蕩騎著腳踏車，到工廠提貨回來加工，經過將近一個月的努力，一群人大概完成了一布袋的小木夾，當阿文兄跟對方聯絡，請對方來收成品順便結帳，大夥還在幻想這些零花錢該怎麼運用的時候，對方卻倒了！這下可好，沒錢領，又留下一布袋的小木夾，大家只好把小木夾給分了。在往後的好多年，家中沒買過一只吊衣夾，這些夾子讓每個小孩家裡都用了好幾年，想必當時大家的心裡一定很不是滋味，畢竟第一次打工就出師不利，而大人的心情則是開心的，因為好多年都不用花錢買衣架夾。

後來幾年，大家都搶著到「台鳳公司」打工，就是做外銷鳳梨罐頭的那一家。夏天是鳳梨產季，公司暑假需要很多工讀生，不管幾歲只要能削鳳梨、挖鳳梨心就可以上工了，不過這工作可熱門，一定要暑假還沒開始前就去卡位，不然是搶不到的，一連搶了兩、三年，都沒搶到工作，證明這家公司跟我無緣，也就放棄再到這家公司打工的念頭。

上了國高中後，打工的機會也愈來愈多，地點也離家愈來愈遠，拉鍊工廠是我高中最後一個暑假打工的地點，當時正值台灣勞力密集的產業，紛紛外移至對岸的時候，那幾年大家忙著外移，這家老闆卻很有氣魄地說，無論如何，他都不會將工廠遷到對岸去，當時還引起老爸他們一群朋友的讚賞，不過到底還是抵不過對岸的勞力優勢，以及他的上、下游客戶都到對岸去設廠的影響，終究還是跟著到對岸去了，後來便鮮少見到他到家裡來。

不過老闆娘是一個超愛美的女性，對於一般坊間常見的美容保養品並不喜歡，只鍾愛珍珠粉，可能是習慣使然，對於品質要求特別高，而且還指定要現磨的！所以家裡還是會固定看到她出現，當然都是為了珍珠粉而來。

珍珠粉、慈禧太后與玉容散

其實當時已有藥商在供應現成研磨成粉的珍珠粉，只是品質良莠不齊，有些甚至會用牡蠣殼來混充，為顧及品質，當時藥舖的珍珠粉都在自家藥舖研磨，而當時的研磨技術並不像現在這般先進，也沒有所謂的奈米科技，要將這質地堅硬的珍珠研磨成細緻粉末，實在是一項不小的工程。

磨個珍珠粉總是要耗掉大半天，老闆娘又指定不要一般常見大小的規格，而要選用小如細沙的珍珠粒，說真的這種珍珠實在不好找，藥舖的珍珠大部分都是產自對岸的淡水養珠，只有少部分產自東南亞，且沒有海水養殖的珍珠，若要全部都是小如細沙，還真是少見，不過老闆娘總認為個頭小的珍珠，年紀輕，拿來保養特別有效，還好我家老爸夠龜毛，早早就先找到貨源，預先備好貨，才能滿足需求。

不過到底是否愈小顆的珍珠，就比較有效果？也沒一定的說法，但年輕珍珠蚌所產出的珍珠粒，所含胺基酸及微量元素的比重較多較充足，這倒是真的。

當時沒奈米技術，一切都要自己來，從慢速的大型研磨機開始研磨，期間要不停的過篩、再過篩再研磨，接著再換到高速的珍珠專用研磨機，過程中還是不斷的過篩研磨，等到真正珍珠粉成形時，往往是半天以後的事了，真是一件累人的工作。那時年紀輕，不知道留住「美麗」有那麼重要，可以為了一小瓶珍珠粉，甘願等上大半天。

就如同當年慈禧太后，為了留住美麗，連鴿子大便或死掉的殭蠶都派上用場了，愛水！是千百年來所有女性所共同追求的，說穿了，無非就是想要看起來年輕一些，到老時皮膚依然吹彈可破，留住一點看似年輕的尾巴。

不知道當時清朝的御醫有沒有稟告太后，她所用的這個在後代超有名的美容聖品——「玉容散」的配方，有加入鴿子大便及死掉蠶寶寶的屍體，要是當時慈禧知道了，不知道還用不用？那御醫的項上人頭是否還保得住？或許正因為慈禧不知情，也用得很高興，才讓這配方一直流傳下來。

但畢竟我們都不是太后，也不太敢隨意將鴿子大便及死掉蠶寶寶的屍體往自己臉上塗抹，凡人就該用凡人的配方，所以現在坊間所見到的漢方美容聖品「玉容散」，大都已去除這兩個有衛生疑慮的成分了。

要留住美麗的方法何其多，不一定非要小珍珠、鴿大便及死掉的蠶寶寶不可，拜現代科技之賜，這事變得容易多了，而且不只是女生的專利，是全民運動，也不再分年輕或上了年紀的人，男生或女生，當年的老闆娘只不過是其中一人罷了。

珍珠玉容散

材料

珍珠二兩、白丑仁一兩、白蘂一兩、細辛一兩、甘松香一兩、白芨一兩、白蓮芯一兩、白茯苓一兩、白芷一兩、白朮一兩、白附子一兩、白扁豆一兩、綠豆粉一兩、荊芥五錢、獨活五錢、羌活五錢、防風五錢、檀香五錢

*此為我家藥舖老配方，因部分藥材有衛生疑慮，已與當初清朝時的宮廷配方不同，此配方刪除殭蠶、白丁香等，並加入珍珠。

*漢方面膜除加水調和外，尚可以依個人膚質加入其他基質調和或混合使用，如加入蛋白（美白、緊膚）、蘆薈汁（鎮定、緊膚）、小黃瓜汁（鎮定、清爽）、牛奶（潤膚、保濕）、蜂蜜（潤膚、保濕）、絲瓜水（控油）等。

備註：一錢=3.75克

一兩=37.5克



半夜的犀牛角水

在醫院夜間急診尚未普及前，偶爾，半夜裡會有人來敲門，就為了一碗磨好的犀牛角水，來為家中高燒不退的小孩退燒。

以前老藥舖三不五時在夜裡總會有人來敲門，不管是敲前門還是敲後門，或直接在窗前大聲呼喊，總要有人起床開門。

七零年代前，小地方沒有大醫院，也沒夜間急診，如果遇到半夜生病發高燒，大人倒還好，總有辦法挨到天亮再就醫，或到藥舖抓藥，若是小朋友半夜發高燒，大人也就慌了手脚，就怕高燒不退，燒壞腦袋可就麻煩了，雖然日後證明這是無稽之談，不過在當時，尤其醫療不發達的年代，真是會害怕的。

因此，就算大半夜也要想盡辦法，先將小孩的高燒退了再說，沒地方送醫，就只好來敲藥舖的門，以前人情味重，即使半夜來敲門，也是會有人起身應門的，知道來意後，多半是立刻磨一碗犀牛角水，雖然要價不菲，不過會在半夜前來的多半是街坊鄰居或是熟人，總之，先讓來敲門的人帶回家應急再說。

磨犀牛角粉，本身是件大工程

不急的平日裡，犀牛角通常就只會磨成粉，再小心翼翼分裝成數小包。當時藥舖並沒有空的小藥瓶，只能用包藥粉專用的小紙張分裝，讓來藥舖的人帶回去保存。

將犀牛角磨成粉是一件大工程，一整支的犀牛角並沒有專門的研磨工具，即使當年有小型的電動研磨機，也不適用，沒有人會一次購買一整支犀牛角，再請藥舖研磨，因為要價實在太昂貴，頂多就是「幾分、幾分」的買，不會是「一錢一錢」的買。

犀牛角磨成粉，要動用挫刀，用細挫刀慢慢將犀牛角的粉末給「挫下來」，又不能開電風扇，萬一給風吹走損失就大了，在夏天只磨一丁點粉末，往往就滿頭大汗。

小時候，對家裡大人磨犀牛角印象深刻，直到年長時都想不透一點，古人到底是如何把犀牛角磨製成粉末的呢？醫藥書籍《本草備要》記載，對於犀牛角的處理方式，用棉紙包裹，放置懷中，待乾燥後再粉碎之，到現在還是無法理解，犀牛角本就乾燥且異常堅硬，真不知書上的「粉碎之」到底是如何粉碎的？直到現在都還是個謎。

不過，將犀牛角磨成犀牛角水就容易多了，用一個內有一條條刻痕的鉢，有點類似現在日本料理店用來磨山藥泥的那種鉢，倒入一杯水，慢慢將犀牛角在鉢內磨出粉末就可以，過程中會聞到一股特有的味道，味道慢慢變重，鉢內水的顏色會從清澈變灰白，就大功告成。至於要磨多久，濃度如何辨別，是否會有預期的藥效，端靠經驗而定。

半夜來敲門的，通常是用這種方法。

逛藥舖像在逛動物博物館

犀牛角在這七、八百年來，在中醫藥界裡佔有一席「高貴」的地位，由於中國野生犀牛的數量不多，外來犀牛角就顯得彌足珍貴。中醫藥將犀牛角納入珍貴藥材，史書早有記載，不過正式引進中國卻是在明成祖時，相傳是鄭和下西洋時帶回，當年鄭和奉了明成祖

朱老大之令，南下南洋宣揚國威，順便將「番邦」所進貢的稀世珍寶及藥材，無意間帶回中國，雖然當時帶回犀牛角的名氣，不如活的「麒麟」這般大，不過這犀牛角在中醫藥的歷史地位，重要性可遠遠超過活生生的「麒麟」。

雖然政府在民國八零年代，早已明令犀牛角為禁止販售的商品，既然政府有令，藥舖只得從善如流配合，目前應該沒有出售犀牛角的店家，即使有也只供觀賞用，當作傳家之寶。

以前犀牛角是藥舖必備的展示火力之一，平日開張做生意，除了常用藥材外，也會備有一些珍貴藥材吸引貴客上門，為了展現實力，藥舖總要火力展示一番，蔘、茸、燕、桂是基本的，一點不稀奇，珍珠、冬蟲夏草、番紅花也是必要的，而且還標榜道地藥材，但總要來點特別的，有犀牛角、虎骨、虎鞭、羚羊角、熊膽、海狗鞭等這才夠看，就連大象皮，都名列珍貴藥材之列，當時逛起藥舖來，有點像在逛動物博物館的感覺，如此也才有藥舖的味道。

別說是迷信，或是說取得手段有多慘忍，這些藥材，一般人其實少有用到的機會，也多半有代用藥材，可是很多達官貴人、富商巨賈為其瘋狂，認為這樣才真正有藥效，還專程收藏。甚至傳說，將犀牛角作成杯子，只要水倒入杯中，讓它慢慢溶出成分，喝下杯中的水就有藥效了，不過我家沒有高貴的犀牛角杯，沒機會嘗試，也就不知道其中的妙處了。

這類動物藥材在華人地區，千百年來一直存在著某種神奇且特殊藥效的迷思。

也因為珍貴動物受到濫捕濫殺，數量日益減少，在八零年代後環保意識抬頭，世界各地動保團體紛紛將矛頭指向愛用這些動物性藥材的華人國家，在國際輿論壓力下，千百年來老祖宗的用藥習慣，最終敵不過動物的哀嚎聲，順應國際潮流，為避免台灣成為眾矢之的，衛生署（編註：即現在的衛福部）也就逐步將這類瀕臨絕種的動物性藥材列為禁用藥品，禁了犀牛角，也順勢將象皮、虎鞭、虎骨、熊膽等這類「高貴」藥材都禁了。

不過，這些動物類藥材在當時，可都是藥舖必備的「火力」之一。

記憶中的犀牛角，好像永遠都用不完

當年藥舖裡的犀牛角分成「火犀」及「水犀」兩種。

產地不同，外觀也不一樣，「火犀」顏色呈灰黑色，「水犀」相較之下，偏白一點點，非洲的黑、白犀牛的犀牛角稱為「火犀」；印度及印尼犀牛角則稱為「水犀」，在分辨上其實不難，兩者外觀差異頗大，價格也大不同，通常火犀的價格會比水犀多上數倍。

以前藥舖裡有一支火犀牛角，短短的不算大，比起水犀，只能算是小號尺寸，長度大概5吋，呈灰黑色，底座圓圓的，拿起來沉甸甸，感覺上很有份量，犀牛角前端經過長時間使用，已被磨成圓形，不再尖銳，看得出歲月的痕跡。

記憶中，打從一出生，知道什麼是犀牛角時，就早有那支火犀牛角的存在了，當時藥商並未有研磨好的犀牛角粉成品，所以不管是半夜敲門，或是平常來備貨，都是用那一支，每一次用細挫刀挫了老半天，才能磨下一丁點的粉末，若是用鉢來研磨成犀牛角水，更是看不出有被摧殘的痕跡，似乎永遠都用不完似的。

當時藥市中大部分見到的以水犀居多，也就是印度或印尼的犀牛，火犀數量少，大概是因為非洲比較遠的關係吧！不過相傳火犀的藥效比水犀好，數量又少，價格自然居高不下，也是難以尋找的上品，對於這支稀有的火犀，藥舖自然視為鎮店之寶，期間數度有人希望藥舖割愛，都讓長輩辭退了。這支火犀一直存放在藥櫃內，妥善保存著，為街坊鄰居半夜的不時之需，盡著應有的本分。

火犀牛角正式易主

直到有一次，藥舖來了一位熟客，我從小就見他三不五時出現在藥舖，偶爾請藥舖幫他打理一些「細藥」（一些比較高貴的滋補藥材），他是位地方官的家屬，這次上門就指定要買這支鎮店之寶——「火犀牛角」。

他說他找了好久，也尋遍附近的藥舖都只有水犀，只有我家有這支火犀。雖然藥舖這支犀牛角，並非非賣品，不過也在藥舖好多年了，一直充當街坊半夜的救火隊，也知道這支火犀萬一真賣出去，想要再找一支這等的上品，可就困難了。

一開始婉拒，不過這人不灰心，三天兩頭就到藥舖來關心那支犀牛角還在不在，一來一回，經過好一段時間的折騰，最後還是給他稱心了，這支跟在藥舖幾十年，也服務街坊數十年的犀牛角，正式易主。

印象深刻的是，那一支小小的犀牛角最後以台幣十八萬元成交，這在六零年代尾七零年代初，算是藥舖裡一筆不小的交易，比當時上好的韓國人蔘要貴上數十倍，不過還不夠買一棟房子，買輛汽車倒可以。

後來，藥舖也曾再次擁有一隻犀牛角，只不過這次只是水犀，雖然一樣為街坊鄰居服務，不過在藥舖裡的感覺就不大一樣了，畢竟還是舊的有感情些，過幾年藥舖也因道路即將拓寬，及家族因素搬到新址，新的犀牛角也一併跟到新藥舖，不過幾年後，犀牛角及虎骨等都被禁用了。

現在醫療發達，雖然少了這類「高貴」藥材來服務鄉親，也不再有人半夜來敲藥舖的門，禁用後，大家身體並未因不能用這些藥材而變得體弱多病，日子照常過，相反的，無形中積了不少的陰德。

犀牛角水怎麼磨？



磨出來的粉末入水，清水漸漸成米白的犀牛角水，聊得越久，濃度越濃。



老藥舖會在鉢裡放一點水，上下來回慢磨犀牛角，一邊磨一邊和客人閒聊。

灰黑色為火犀，棕色為水犀。





虎骨



熊膽



龍骨



麝香



羚羊角



象皮



從前藥舖的火藥庫（保育類，目前皆禁用）

少了犀牛角、虎骨、象皮、熊膽等，藥舖逛起來不再像逛動物博物館，但卻一點也不減藥舖本分。懷抱著對動物的敬意與保育觀，記錄曾有的過去。

古早味腳動研磨機

以前藥舖裡的「機司頭」千奇百怪，有像小型虎頭銼的切藥刀具，還有像船一樣的腳動研磨機，要將藥材切斷、磨粉，沒有機器代勞，全靠自己來。

剛開始就只為了一份胡椒鹽！

夢中的胡椒鹽

前幾年一位朋友問我，藥舖有沒有在賣胡椒鹽？我答「沒有」，不過頂級印尼產的胡椒，藥舖倒有不少。藥舖裡多的是藥材及辛香料，或是曾幫客戶調配的專用香料配方，但就是鮮少做調味料，朋友問的當下，我有點好奇，胡椒鹽隨便超市或便利商店買就有了，還有不少種類可供選擇，為什麼一定要來藥舖裡找？

我問了他緣由，他說他做了一場夢，夢境中有一瓶胡椒鹽，裡頭有著夢幻的味道，如果找到就有機會完成美滿的姻緣。夢醒之後，他便四處找尋那款夢中胡椒鹽，找遍各大賣場及便利商店，用過各廠牌香料廠的胡椒鹽，都無法符合要求，連夜市攤販生意大排長龍的鹹酥雞也沒放過，只要標榜有獨特口味的胡椒鹽，他都會試一試，甚至會直接商請老闆是否能出售一些給他，這期間他也問了其他中藥舖，不過卻沒有一家肯為他調製專屬的夢幻胡椒鹽，他會問我，表示他尚未找尋到心目中那款夢幻的味道。

這事他找藥舖，本就找錯了方向，藥舖或許對胡椒品種很熟，也肯定能分辨品質好壞，不過要將胡椒調成胡椒鹽，又是另外一回事了。懂香料的藥舖，不見得能調出令人滿意的調味料，因為香料和調味料是兩回事，雖然主角都是胡椒，結果卻是大不同。

這些年藥舖幫不少人調配專用辛香料，當下心裡想想這應該也算是小事一件，決定為這位朋友圓個夢，為他調配出一款專屬的胡椒鹽，不過這也讓我驚覺到，這麼多年來，藥舖一直為人調配各式香料及藥方，卻對日常生活中最常接觸，幾乎家家戶戶廚房都會有的一瓶，如此貼近我們生活的胡椒鹽，不曾動過研發的念頭。平常我自己家裡用的胡椒鹽，就是用藥舖裡的胡椒粉及一些辛香料和鹽巴，胡亂攪拌，就將就著用了。

不曾起心動念是因為，總認為這胡椒鹽是調味品，不是香料，是調味公司的事，而非藥舖應該著墨的，不過朋友的一句話，讓我瞭解到，幫他圓一個夢，也就是幫自己圓一個夢，就來調配一款自家廚房的「私藏胡椒鹽吧！」

該有些什麼風味呢？

問了一下朋友所希望的胡椒鹽香氣為何？希望的胡椒辣度及鹹淡口味，是否還要夾雜另外辛香料的香味，大致瞭解後，心中就有點譜了。

回到家便著手寫配方，一連寫了三款，預先用藥舖裡的小型研磨機先試調，待三種皆調配出來後，再挑選其中一款喜歡的微調。這事一切順利，完全符合預期，第一次試作出的胡椒鹽，已經離我心目中的味道及口感相去不遠，這大概要歸功於這些年遇到的客戶，給藥舖練功的機會，才能有這次快速的結果。

最後再經過一次微調後，我便認定這將是我家廚房以後的私藏胡椒鹽！將這款胡椒鹽送給朋友，如同預期，正是朋友的夢幻胡椒鹽。能夠如此順利的圓朋友的夢，都要拜科技的進步，有方便順手的研磨機，要是在以前，肯定是一件替自己找麻煩的差事。

以前要怎麼研磨中藥、香料？

在幫朋友研磨胡椒鹽前，我幾乎忘了藥舖地下室，還放著一台古董級的研磨機。

以前的藥舖，抓藥配藥是三餐必備，家常便飯的事！不過要將藥材研磨成粉狀，卻是一件大工程。在簡易研磨機尚未普及時，藥舖的藥材多半以原片藥材為主，上門來的客人，也大多以熬煮式的藥方居多，不常見到藥粉。雖然當時已有大型藥廠，提供一些常見也常用的藥粉，不過仍舊以單味藥材的粉末及常用的藥方居多，當科學的濃縮中藥尚未出現，也無專業代工研磨廠，藥舖若是開出的處方要研磨成藥粉或做成藥丸的話，就要自己想辦法了。唯一的方法就是搬出藥舖裡古董級的「機司頭」，慢慢進行一道道工序，等到將藥材研磨成粉末狀時，通常是三、五天後的事，不過這是指天氣好的情形下，若是遇到天候不佳或梅雨季，就得花更多時間。

以前藥舖裡的「機司頭」千奇百怪，有像小型虎頭鏟的切藥刀具，俗稱南剪及北剪，也有在日本料理店才看得到，專門在磨山藥泥有著刻痕的鉢，這是專門在磨犀牛角的，或是烤藥的小酒精燈（現在早已被電烤箱取代），以及像船型一般的鐵鑄，上面放上一個像是鐵製的飛盤，靠著飛盤的重量，慢慢地將藥材碾碎、磨成藥粉。

隨著時代的變遷，藥舖以前用的「機司頭」已不符合需求，漸漸被淘汰更換，而成為古董了。

乾燥磨粉，時程得看老天臉色

這幾年藥舖開始轉型，對於中式香料領域，著墨最深，為客戶研發專屬的香料配方。由於剛上門要求研發專用香料之初，尚未大量生產之前，通常只需少量製作，以確認滿意度，這時藥舖裡的小型高速研磨機，就綽綽有餘了，對於時效上有很大的幫助。

有記憶以來，家中藥舖就有研磨機了，只不過以前的研磨機都太過笨重，研磨一幅藥方得花上數小時，還得經過反覆不停的過篩，研磨效率也不佳。但比起更早之前，已進步甚多，而那台古董級的研磨機就收在藥櫃下的小空間，以前還在老家時，曾將這台「純腳動」的研磨機給搬出來試玩一次，雖只是玩玩而已，就感覺到要將藥材研磨成粉，不僅要看老天臉色，還需磨練心智、訓練耐心，一點都急不得。

以前藥舖慣用自家開的藥方，藥廠現成研磨好的不一定適用。客人進了藥舖，開了方子，抓好了藥，要研磨成粉，何時能交出客人所需的成品，就要看老天的臉色吃飯了。

當時藥舖沒有電烤箱，乾燥藥材的工作要交給太陽，太陽若是認真上班沒偷懶，通常一兩天就夠乾燥，若太陽偷懶，日照的天數就要增加，若遇到雨季，別說乾燥藥材了，不發霉可就萬幸，這時就要將藥材放進鐵鍋，灶上升小火，慢慢的焙乾。這步驟即使到了有電動研磨機的時代，遇到雨季也是比照辦理，不過這火要小，溫度不能太高，可不能將鍋上的藥材給烤焦了。

不管太陽是否有認真上班，藥材總要想辦法乾燥，才能進行下一道研磨工序。沒有電動機的年代，藥舖就要搬出造型像船一般的研磨器具，這是以前請鐵匠打造的，船形的兩頭往上翹成圓弧形，裡面是一條深深的溝渠，搭配一個鐵製似飛盤狀的鐵板，鐵板兩端各一長長的柄，人坐在長板凳上，雙腳踏在長柄，將乾燥藥材放入溝渠，靠著雙腳來回轉動鐵盤，慢慢碾碎藥材，過程得不斷過篩，將已經磨成細粉的藥材篩出，就這樣一次又一次的碾過再過篩。第一次見到的人，肯定覺得新奇好玩，不過要是時間一久，哪怕是脾氣再有稜有角的人，最後也會像那圓盤一樣，圓圓滿滿，因為一坐上板凳，少則數小時，多則一、兩天才能完成這道工序。

小時候玩過一次，不過因為沒有經驗，那踏在圓盤的雙腳總是不聽使喚，圓盤可不會乖乖聽話來回轉動，一切都要有功夫，不是每個人都能玩得動，需經過一段時間的訓練，才能熟能生巧。不過小朋友通常沒那份耐心，才坐上板凳，發現沒有想像中好玩，就草草溜下來了。

以前研磨藥粉是件累人的事，不過這也是藥舖自找的，誰叫自己開的方子，是要研磨成粉呢！不過這還不是最麻煩的，若是藥方註明要蜜成藥丸，就真的給自己找麻煩了！不過話說回來，有些藥方本應該做成藥丸，以作為長期服用的保健之用，即使工序再多、耗費的時間也多，都是藥舖應當之事，要佩服以前藥舖掌櫃們的耐心。

不對，應該是佩服學徒的耐心，這些無聊的事，大部分都是學徒的工作，即使經過三年四個月後，都還無法「出師」。藥舖這行沒有三年四個月就可以「出師」的行規，不為別的，因為三年四個月根本還沒辦法將藥材全部摸透，更別說是幫人開藥方了。

那台手動的藥丸機器，早已不見蹤影，而那台古董級的腳動研磨機，自從藥舖一九八五年搬到新址後，便一直擱在地下室，沒機會搬出來重新整理一番。偶然一次到地下室尋找某樣物品，不小心看到它，因為多年沒用，鏽蝕斑斑，磨藥的圓盤長柄也已斷裂脫落，顯

得垂垂老矣，或許有一天心血來潮，會再度將它搬出來，除鏽打亮一番，也將那斷柄的圓盤，請個手藝精湛的木工師父，好好整修，以這台古董級的「全腳動研磨機」取代那支「火犀」，晉升為鎮店之寶！

時代的進步，有時會讓人遺忘以前重要的東西。無意幫朋友圓一個夢，勾起自己從前的重要回憶，或許有一天，也再為老藥舖圓一個夢，讓這個曾是藥舖重要幫手的腳動研磨機，再次進駐藥舖，重溫它的光榮歲月！



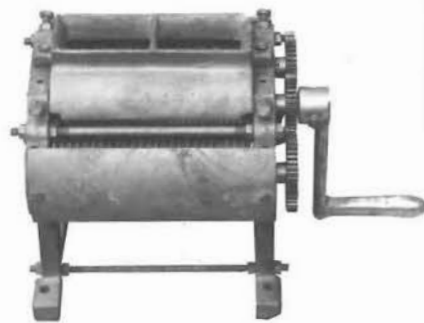
南剪

大型的切藥片刀具，分為南剪及北剪，南剪刀柄與刀片呈45度，北剪呈90度，都是用來將大宗常見藥材，切成片狀的刀具。



電動當歸切片機

將當歸條以米酒泡製，吸附酒精藥效並變軟後，一次一片，反覆放入當歸機內，慢慢將當歸切成適用的薄片狀。



手動製藥丸機

將藥粉加入蜂蜜，慢慢拌勻，先塑型成立體正方形，再切片放入機器中轉動手把，分切成條狀，再將條狀藥條，再次橫放入機台，分切成小顆粒狀，一邊放一邊控制手轉速度，讓藥丸呈現更為圓粒狀，完成後可再依需求做後續加工，如：裹上硃砂粉等。

腳動研磨機



雙腳踩在柄上，來回滾動，鐵杵磨成繡花針，慢慢將藥材碾碎過篩再磨成粉。



私房五香粉

材料

越南清化桂60g、四川漢源紅花椒40g、八角40g、小茴香50g、丁香14g、高良薑20g、芫荽籽20g

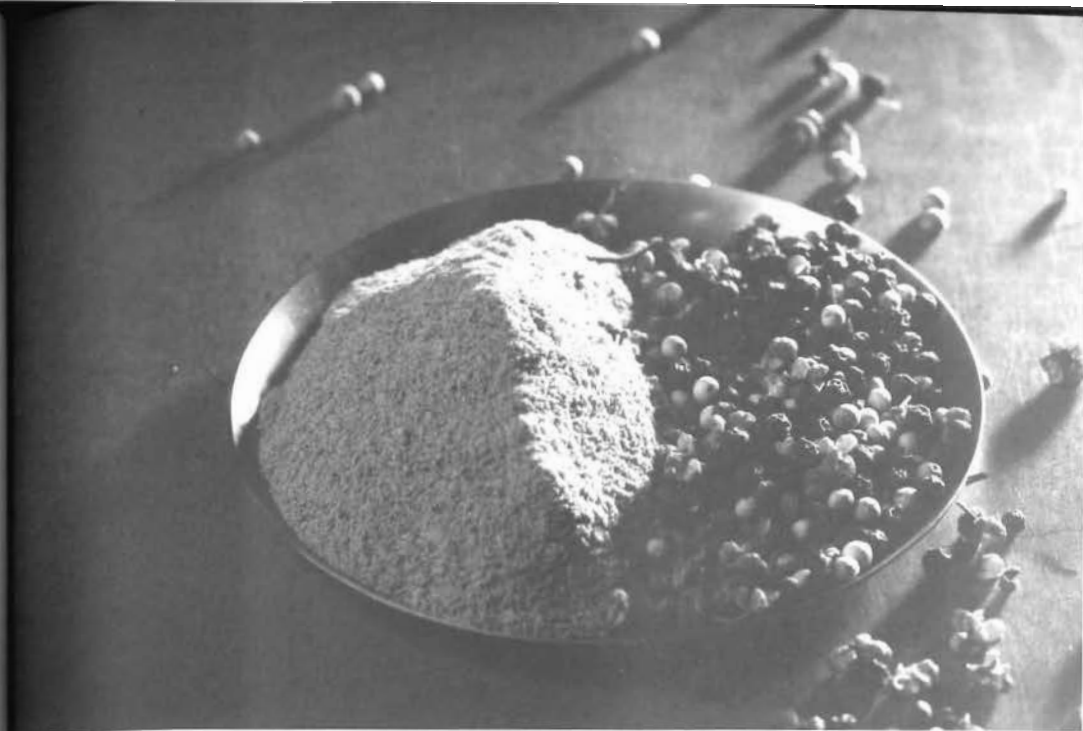
作法

以慢速研磨機研磨成粉即可。

TIPS

美味小秘訣

1. 越南清化桂、漢源紅花椒風味極佳，可使自製五香粉迅速提升到另一種層次。
2. 若無越南清化桂、漢源紅花椒也可用一般肉桂、花椒替代。



私房胡椒鹽

材料

岩鹽30g、白胡椒10g、黑胡椒30g、香蒜粉10g、辣椒粉5g、花椒粉5g、味精（細糖粉或雞粉）15g、五香粉3g、肉桂粉3g

作法

一起放入果汁機，研磨混和均勻即可

TIPS

美味小秘訣

1. 加入味精或雞粉、細糖粉，目的是補充氨基酸讓整體風味柔和，味道更有層次。
2. 使用岩鹽或玫瑰鹽，可讓胡椒鹽不死鹹。
3. 黑、白胡椒粉在選擇時，若可現場研磨，風味更加分。

運功散

運功散、行氣散、傷藥粉、七厘散，
每間藥舖都有自己的行氣配方，

我家沿用古名七厘散，

記錄著這段珍貴藥材的故事。

老家附近有一家台灣知名的藥舖，不過以前年紀小，冒險的範圍也小，加上店門不起眼，即使很常經過也沒有注意到，終於在一次偶然的機會，經過時剛好抬頭，發現掛著一塊已發黑的木製匾額，上頭寫著斗大的幾個字「鐵牛運功散」，這才驚覺，原來這家不起眼的店面竟然是全國知名的「運功散」本舖。

只生產一種商品的店舖

鐵牛運功散的代言人，相信大家都很熟悉，也就是全國服義務役最久的「阿榮」。這個

在我小時候常出現在電視螢光幕當兵的男主角，等我服完兵役後，他依然還在螢光幕前，讓人好奇，他的部隊到底在哪？怎麼可能兵役一服三十多年尚未退伍，我想「阿榮」家中兩老，一定每天引頸期盼，兒子早日平安退伍，好回家當個孝順的兒子。

這家藥舖只出產一種商品，就是大家耳熟能詳的「運功散」。經過店舖時，絕大多數的人都不知道，這家店舖曾經是一家藥舖，店內擺設依然維持數十年前的樣子，似乎都沒更動過，門外依舊是早期的鐵拉門（編註：拉起來後上面的裝飾是菱形空心狀），即使開了門，只要裡頭木門沒關，還是能清楚看見裡頭的一切，由於裡面並無放置中藥櫃，要是沒看到門上的舊木匾，還真不知道是一家全國知名的藥舖發跡地。

鳳山有「運功散」，嘉義北港有著另一家也是聞名全台的「行氣散」，不管是運功散還是行氣散，每家藥舖都有相類似的藥方，作用也都大同小異，不過在取名上，就不太一樣了。但大體上都是運功、行氣，有的叫傷藥粉或是傳統舊名七厘散，我家就是沿用傳統藥方名七厘散，雖然這個名字較少人使用，不過因為有著特殊的涵意，就一直沿用下來了。

家中有一些父執輩的同業都說，鐵牛運功散本舖真有生意頭腦，只生產暢銷的藥品，且是每間藥舖都有的，然後搭上廣告的順風車，強力播送。當時這類藥品，幾乎是勞力工作者或運動員及當兵常出操的阿兵哥，必備的保健藥品，一經廣告的放送，立馬成為全台知名的暢銷藥品，單靠一項商品，就足以帶來可觀的財富了！

小時候我的鳳山冒險路線

從老家旁順著小巷子走到大馬路，右轉後會先經過相連的四家中藥舖，這一帶是全鳳山藥舖最密集的地方，過了相連的藥舖後，會看到「文友」文具行，這也是當時鳳山知名的一家店，在大型書店尚未誕生之時，這家算是最有名的，不過終究還是敵不過大型書店的競爭而吹了熄燈號，而文具行前有著一攤只賣宵夜的麵攤，晚上肚子餓時，老媽會偷偷塞給我三塊錢，去吃上一碗陽春麵打打牙祭。

再過去不遠，就是那家最有名的麵包店「上海老大房」，這家店現在早已不存在，不過當時可是大名鼎鼎，但他家的麵包貴，一直到阿公做七十大壽，才有機會吃到這家的蛋糕，那次要不是阿公生日，我猜可能直到歇業時，我都還沒機會吃到呢。

走過上海老大房，過了紅綠燈就是當時鳳山最大的戲院——鳳山戲院，這是還不會騎腳踏車的我，以腳行走西行最遠的冒險範圍。第一次的電影便是在這裡看的，我還記得電影的名稱「汪洋中的一條船」，我和一大群人一起進來，大部分的人都杵著柺杖，或坐著輪椅，再由家人抱進戲院的，當時也不知道是怎樣一回事，後來才發現，這次是老爸包下來的，雖然他不富有，身上也有著一點點的缺陷，卻為了鼓勵同是身障者的朋友，包場請他們看這一部，由鄭豐喜小說改編的電影，算是共同勉勵吧！不過當時我年紀小，無法體會電影裡的感受，只記得當時真的跟好多人一起看電影。

時過二十幾年，再看公視重拍的電視劇，一樣是「汪洋中的一條船」，感受卻大大不同了，我這也才體會到，老爸當時為什麼要包下電影院請大家看電影，或許他童年的體會，和鄭豐喜差不多吧。

到了鳳山戲院，其實就快到鐵牛運功散的藥舖了，不過現在只要經過這家店，都會忍不住想著「阿榮何時要退伍？現在當兵不會太操，應該不用老是再叫家裡幫他寄「運功散」過去了吧！

「厘」是很小的計量單位，記錄著當年珍貴藥材的劑量

運動散在一般藥舖大多叫「傷藥粉」，名字一看就知道作用，一目了然、簡單明瞭，這種保健藥品在當時農業社會算是一種很夯的商品，主要還是在於當時從事勞力工作者較多，還有阿兵哥行軍出操及從事激烈運動的運動員，只要感覺呼吸不順暢或是胸口悶漲，通常都會來上一小匙，順氣保養一下。

就像住在老家後面萬生舅公的最小兒子，從國中開始就是足球運動員，總是跑跑跳跳，難免會有碰撞撞傷，從國中起便是家中常客，似乎這已成為他日常生活中必備的，就像有人外出，一定要帶上「正露丸」（編註：治療腹脹、腹瀉的藥丸）以備不時之需一樣。

每當看到萬生嬸婆到家裡來，就知道大概是為他那個小兒子來的，只見老爸拿出硃砂粒，秤好重量，放進藥鉢中，慢慢的研磨，這需要一些時間，也剛好藉此等待機會，閒話家常。

硃砂粒尚未研磨時，外觀像鐵沙，研磨後，呈暗紅色再轉鮮紅色，只要再和自家預先研磨好的藥粉混合，就完成了！

不過說到萬生嬸婆，還有另一項治病的絕招，是我無法想像的。只要孫子生病或脹氣時，她會抓起會飛的「小強」（編註：蟑螂之意），摘下牠的肚子，給孫子吃，這是她獨特的治病方式，不過還好孫子也都平安長大，也慶幸我不是出生在他們家，要不然小時候肯定常吃「小強大餐」了。

我家一直沿用「七厘散」這個藥方名稱，其實七厘是一個重量單位，藥舖裡常使用到「兩」或是「錢」，「厘」是少用的，若用這個計算單位，通常是售價非常昂貴的珍貴藥材，表示只做保健之用，因為劑量很輕，若作治療疾病之用，恐怕無法達到預期的效果。

一「錢」等於三點七五公克，一錢等於「十分」，「一分」是「十厘」，「七厘」換算成現在常用的公克量，不過〇·二六公克左右，如此輕的重量，可想而知，理當是作為日常保健之用。

古代不像現在，藥舖內都有附上藥粉專用小藥匙，方便計算服用的重量，通常藥舖掌櫃在囑咐病人用藥份量時，一般常用的「巽位爲」，一來當時沒有服藥專用的小藥匙，二來歷代歷朝都用銅板來指示服藥的重量，因此將銅板當成現代的藥匙來看待，相對而言比較公正客觀，例如：感冒藥如果要服用「三錢匕」的藥量，就用銅板往藥罐內舀三次，如此便是「三錢匕」，通常七厘散、運功散這類保健藥品，大約半錢匕或是更少的量就可以了，雖然以現在的衛生觀念，將銅板當作藥匙使用，不夠衛生，但在以前農業社會，或是更早之前，不失為度量衡的好方式，大家的銅板都一樣，不會有用藥過量的問題。

不過現在這類運功散的配方，和以前都不太一樣了，早期有些藥物並未納入管制藥品，或是禁藥之類，如：熊膽、硃砂等等。以前家境好一些的人家，對於這類藥品通常比較講究，常會添加高貴藥材，來增加效果，如熊膽、麝香或是硃砂，但是否添加珍貴藥材後，真能增加藥效？其實大家的說法並不一致，也各說各話。

尤其硃砂更是當時家家藥舖必備，除了一般行氣散會用到外，還普遍運用在其他藥方，不過當這些藥品被禁用後，硃砂便只剩神明專用了，神明用了會保佑大家平安，多用在廟宇神明的開光點眼，或是撰寫疏文及避邪。

沒有高貴的藥材，還算不算運功散？我想當然還是要「算」，只是現代人的選擇比起以前多太多，保健藥品多到不知從何選起？不像當時的人，也只是選擇要到哪一家藥舖去配藥而已，一個長青的藥品廣告，勾起了童年的回憶，即使過了三十多年。

不過我還是比較關心，到底阿榮何時要退伍呢？

阿公時代的七厘散配方

梅片8兩、鬱金8兩、枳殼8兩、白扁豆8兩、紫蘇子8兩、川七8兩、荊三陵8兩、莪朮8兩、香附8兩、白豆蔻8兩、砂仁8兩、括萎仁8兩、木瓜8兩、川紅花8兩、木香8兩、丁香6兩、澤蘭8兩、川芎8兩、當歸尾8兩、梔子8兩、蓮藕8兩、血竭8兩、桔梗8兩、黃芩8兩、枇杷葉8兩、百合8兩、烏甜葉8兩、金不換8兩、甘草8兩、川貝母8兩

老爸時代的七厘散配方

丁香8兩、木香8兩、桔梗8兩、香附10兩、川紅花8兩、澤蘭8兩、砂仁8兩、梔子8兩、黃芩8兩、鬱金10兩、赤石脂10兩、金不換8兩、蘇子8兩、川芎8兩、當歸尾8兩、荊三陵8兩、莪朮8兩、薄荷8兩、甘草8兩、木瓜8兩、括萎仁10兩、枳殼10兩、白扁豆8兩、蓮藕10兩、沉香8兩、枇杷8兩、烏甜葉8兩、川貝母8兩、牛七8兩、生地黃10兩、白芷8兩、續斷8兩、白豆蔻8兩、血竭8兩、川七8兩、百合8兩、梅片8兩

*備註：1兩=37.5克





農業社會，勞動人口較多，當時藥舖七厘散的需求量大，無法每次都等客人上門後，再研磨所需的一小瓶。所以常見的方式是，一次把基礎方劑大量製作起來，待客人上門後，再依照個人需求或價格，加入其他藥材或珍貴的細藥，做後端的加工研磨或組合。

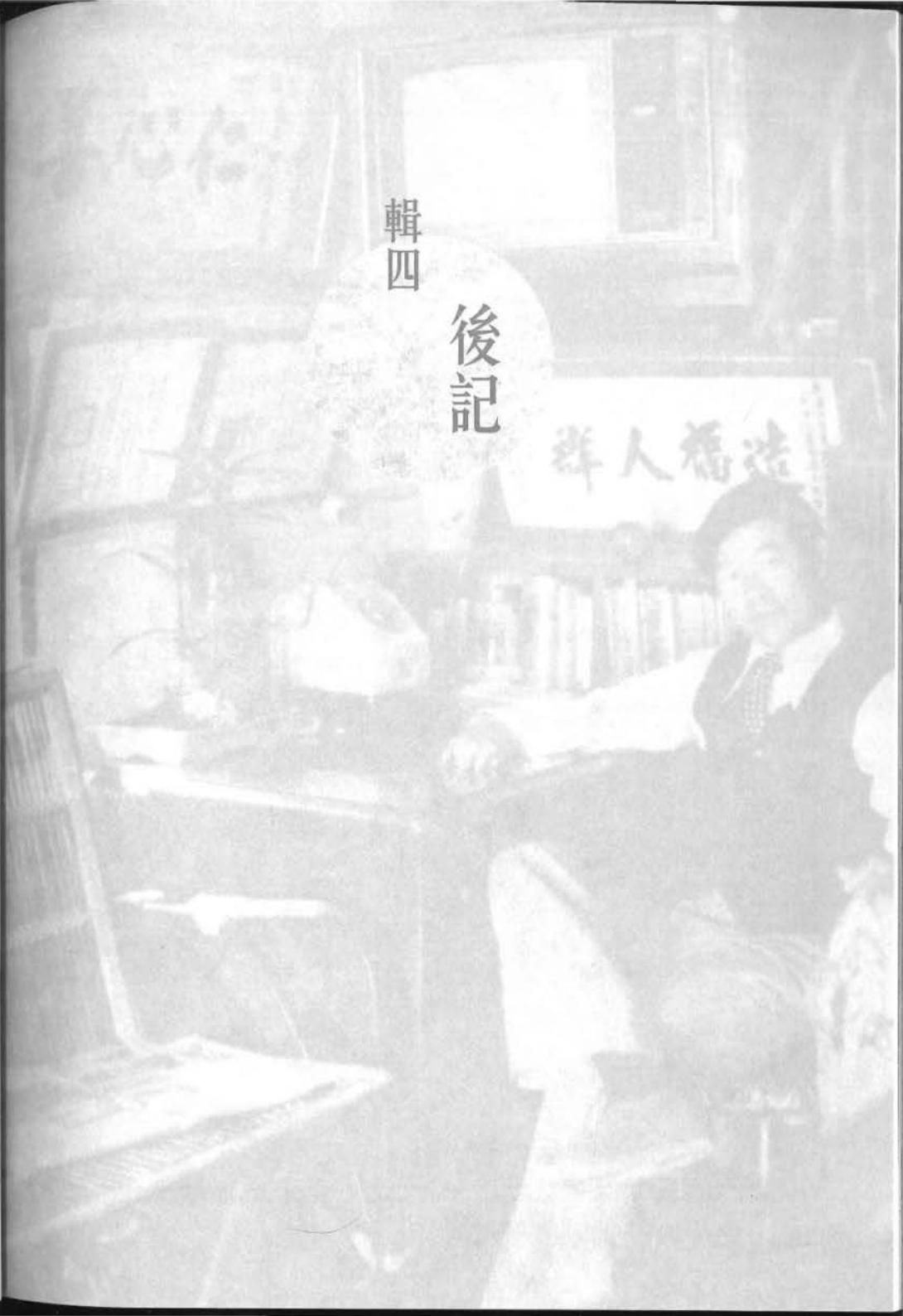
作法及注意事項

烘焙乾燥後即可研磨成粉

會將藥材分成兩部份烘焙，有些藥材本身比較乾燥，有些藥材帶有油脂或黏性較重，這部分通常就需額外乾燥或更長時間的烘焙，才能混合做後續的研磨。

輯四

後記



接班與競爭

藥舖的接班一向不是問題，不像大企業，有著龐大的資產與利益，會引起各房子女的覬覦與角力。藥舖的接班，一般都不是為了金錢，傳承與保留佔極為重要的部分，不過也因為少了經濟的誘因，延續藥舖香火，變得比其他問題更艱難！

中藥行曾是台灣重要的主流醫學

以前的藥舖，理所當然和其他傳統產業一樣，都是採師徒制或子承父業，這當中藥舖大多是子承父業居多，藥材盤商除了子承父業外，師徒制的比例則要比藥舖高一些。

對藥舖來說，

什麼是接班？什麼是競爭？

沒有商業利益的接班，

一場自己跟自己的競爭，

是危機，也是轉機，來挑戰看看吧！

以前家裡孩子生的多，有足夠勞動人口來應付家中工作，藥舖雜事多，需人幫忙，再者藥舖也需要有人傳承，所以家中男孩便是第一選擇，不管是因為從小在藥舖幫忙，時間一久便自然傳承下來，或是半強迫的方式，要求家中小孩留下來，承接家業，自然都會有人來擔任此任務，就像我家老爸即屬於前者，當年小學畢業後，便留在家中幫忙，且家中其他兄弟皆志不在此，久而久之便順理成章地接下家業。

由於以前藥舖在台灣社會算主流醫學，多半能順利傳承，雖然當時也有醫院或診所，但畢竟少數，藥舖能撐起自己的一片天，上門看病、抓藥、買藥甚至買滋補藥品，在當時社會都屬大宗，只要功夫尚可，又能憑良心做生意，就不愁沒客源，既然是當時的主流，藥舖傳承自然不是問題，不單單是自家小孩，願意留在自己的藥舖當學徒，還有好些人家，也願意將小孩往藥舖或藥商那裡送，學一技之長，也巴望著，將來有一天自家小孩能開一家屬於自己的藥舖，過過當「先生」的癮頭。

在藥商那裡，學徒的比例更高，由於當年藥材的後段加工，幾乎都是在台灣本地進行的，對人力的需求更是殷切，一些較具規模的藥商，除正職員工外，還有不少學徒，甚至備有宿舍提供遠道而來的員工住宿。

台灣的傳統藥舖，從先祖唐山到台灣後，經過長時間歲月的演進，早已在地化成為日常生活的一部份，和大家密不可分，甚少聽過從中國來的新藥舖，即便是國民政府來台，風雨飄搖，數百萬人一下子湧進「蕃薯島」，也沒遇過操著外省口音的藥舖開張，或許有，不過我在這鄉下地方沒見過，但外來的阿兵哥倒是見了不少。

從主流走向凋零

光復後，中國沒有遷來新的藥舖，大量人民湧進這「蕃薯仔地」，除了軍隊、公務人員外，一般平民百姓各行各業也多，當時在眷村附近的藥舖，要是遇上這群新移民上門購買藥材，可就要大費周章一番！買藥方還好，只要照著方子抓藥，語言上的隔閡不是太大問題，要是購買藥材或上門看病，難免雞同鴨講，外加筆墨伺候才能搞定，那時籬笆內和籬笆外的生活（編註：籬笆內外指的是眷村內眷村外，眷村為一九四九—一九六〇年，政府替從中國來的國軍及其眷屬興建的宿舍），語言不通，是兩個截然不同的世界。

曾幾何時，時代不斷變遷，傳統藥舖從主流醫學慢慢變成輔助醫學，當主流不再是主流時，代表著藥舖的型態及主觀價值將有著重要的改變，再者相關法規也不再站在藥舖這邊，經營起來，就顯得更加令人傷感了。

從實施勞健保到健保納入中醫藥相關給付開始（編註：一九九五年台灣實施全民健保，同時健保納入中醫給付），傳統藥舖的經營型態，也慢慢與社會脫節了。現在的藥舖，與其說是與別的同業競爭，倒不如說是與自己競爭還來得貼切。從主流醫學的主客易位，到健保納入中醫藥，中醫診所快速興起，讓人們不再上藥舖，嚴重擠壓傳統藥舖的生存空間。

但藥舖也並非就此一蹶不振，由於社會型態的改變，各種文明病不斷的出現，促使各樣養生藥膳或保健食品的誕生，這也要歸功老祖宗，長久以來的生活智慧。老祖宗講求「上工治未病」，正貼切現代人追求養生的觀念，也讓藥舖重新找到另一個定位的方向，不再只是抓藥治病的刻板印象，而是慢慢導向養生預防的觀念。

眼光及思緒轉念快的藥舖，早早就趁著變化之初，憑著靈敏的嗅覺，開始轉變，順利的藥舖，目前在經營上大多已重新培養出另一批的死忠粉絲。

未能順利轉型的藥舖，逐漸凋零的比例，遠遠多過轉型成功的藥舖。十幾年來，收攤的不在少數，新藥舖開張的更是寥寥可數，這半新不舊，或是老藥舖尚在苦撐，慢慢的走向「黃昏」之時。

轉型，是當前最重要的議題

從主流醫學到輔助醫學，再到後來慢慢沒落，還好，現代人注重養生，也讓老祖宗流傳下來的智慧結晶，英雄有用武之地，讓藥舖重新有新方向可追尋，俗話說得好：「窮不離當舖，富不離藥舖」，捱過了冬天，下次再見到時，就會是春天了。

一路慢慢的走下去！

阮叨永遠「黑狗兄」

得過天花、逃過鬼門關，
經歷過行動不便，

種種磨難，造就出老爸的一生豁達，

做藥舖就是做人，良心為上。

阮叨「阿爸」一生都與中藥為伍，從出生到終老，都在中藥堆裡度過，他對中醫藥下了一個註解，「真藥醫假病」、「真病無藥醫」是呀，生命會走到盡頭，有道是神仙難救無命鬼。他一生中從他自己開始，見過太多生老病死，從他嘴裡說出這一句話，雖然沉重，卻也中肯。

愛吃魚的黑狗兄

老爸是阮叨「黑狗兄」，記憶中總喜歡打扮的整整齊齊。出入正式場合，一定會穿上西裝，打上心愛的領帶，也總喜歡在店舖打烊後，騎著那台綠色偉士牌，外出漂「」，或是找

朋友喝上兩杯。有時心血來潮，也會帶著一家大小，到當時最紅的西餐廳吃宵夜，吃的還是當時最流行的清粥小菜。

沒錯！就是清粥小菜，彼時西餐廳宵夜流行的是清粥小菜而非牛排，即使是粗茶淡飯的小菜記憶，都足夠讓我們兄弟姊妹，懷念一輩子了。

老爸愛吃魚，以前都不知道他為什麼那麼愛吃魚，後來慢慢聽到大人提起這段往事，長大後也才能體會那種滋味。

他是老藥舖第二代傳人，不過差一點藥舖就沒人繼承了，如果當初沒繼承，也就沒有後來的這些故事。

一生豁達，做自己相信的事

老藥舖開張於抗戰前一年，剛開張不久，就遇到二戰爆發，雖然前幾年，台灣暫且無戰事，不過不久後就遇到美軍轟炸，我家老爸出生在美軍轟炸的年代，據阿嬤說，每次遇到空襲警報的時候，一家大小就要找地方躲，阿嬤說躲轟炸最好就是到人煙稀少的地方，只要不是在軍營，或政府機關附近就沒問題，她總是和鄰居，手牽大的，後面揹著我老爸，

從鳳山一路走到大樹去躲空襲，鳳山到大樹有多遠？騎機車大約30分鐘。

躲過了空襲，挨到「光復」，或者是說「回歸」，還是「回歸」其實是另一種淪陷？當時那輩人的心情我無從瞭解，或許就像作家黃春明說的，當日本天皇宣布戰敗的那一天，他的祖父高興萬分，認為是「解放」，他的父親則是垂頭喪氣，感覺「淪陷」，總之就是我們統稱的自由啦！一切應該都會漸漸順利起來吧，至少不用再躲空襲，我阿嬤當時是這麼想的。

安定的日子過不了幾天，老爸就得了天花，在當時是一種死亡率極高的疾病，據大伯母回憶道，當時大家都認定我老爸這關是過不了的，不過在這段時間，阿公一樣為我老爸熬藥餵湯汁，阿嬤則是努力的燒香拜佛，大家都希望奇蹟出現，不知道是阿嬤拜的佛祖比較厲害，還是阿公開的藥方比較神，後來真的奇蹟式的撿回一條小命，長大後每每聽到老爸或姑媽提起這段，總是雲淡風輕的帶過，但眼神總有一絲回到童年時光的感覺。

躺在舊門板在屋外等死的日子，是老爸最難熬的一段歲月，無法到處亂跑，當時的鳳山溪還很清澈，吃魚根本不用花錢，鄰居裡較年長的大哥哥常到鳳山溪撈魚，來為家中加菜，往往有一些較小條的吳郭魚，鄰居會乾煎後，再把它帶到屋外的屋簷下，小心的用筷

子剝下魚肉給我老爸解饞，這小小的魚乾，就足以讓老爸高興老半天，我想當時他高興的表情應該是溢於言表，難以形容的，只不過現在的鳳山溪早已不再清澈，也沒有魚的蹤影。

由於當時生病期間，手腳嚴重潰爛，導致康復後，手腳有些許的變形，外觀和一般常人不太一樣。不過這些對他來說，並不重要，重要的是他撿回了一條小命。

小時候看著他，用那雙不對襯的雙手切藥，總感覺不可思議。以前中藥舖所用的藥材，絕大部分要自己加工的，使用的刀，也不是我們現在常見的切藥刀，當時做藥材加工所使用的刀具，有點像縮小版的虎頭鋤，一般人手掌夠大，只要勤加練習，自然熟能生巧，只是老爸的手掌比一般人要小上一號，所以看他做藥材加工，且能將大型刀具，運用得如此得心應手，真是不可思議！這招我也沒學會，因為後來都交給機器代勞了。

老爸一生豁達，從小魚乾中領會知足，這可能跟他小時候撿回了小命有關，但對於他的最愛，卻有著龜毛般的性格，說他懸壺濟世也許太過沈重，但對中藥材的品質要求，的確有他的堅持，他曾經連退五次盤商送來的貨，或是直接去盤商那裡挑選想要的品項，如果知道某些中藥材，加工不像從前那般講究，他也会利用家中的大灶，反覆做著煩人且費工



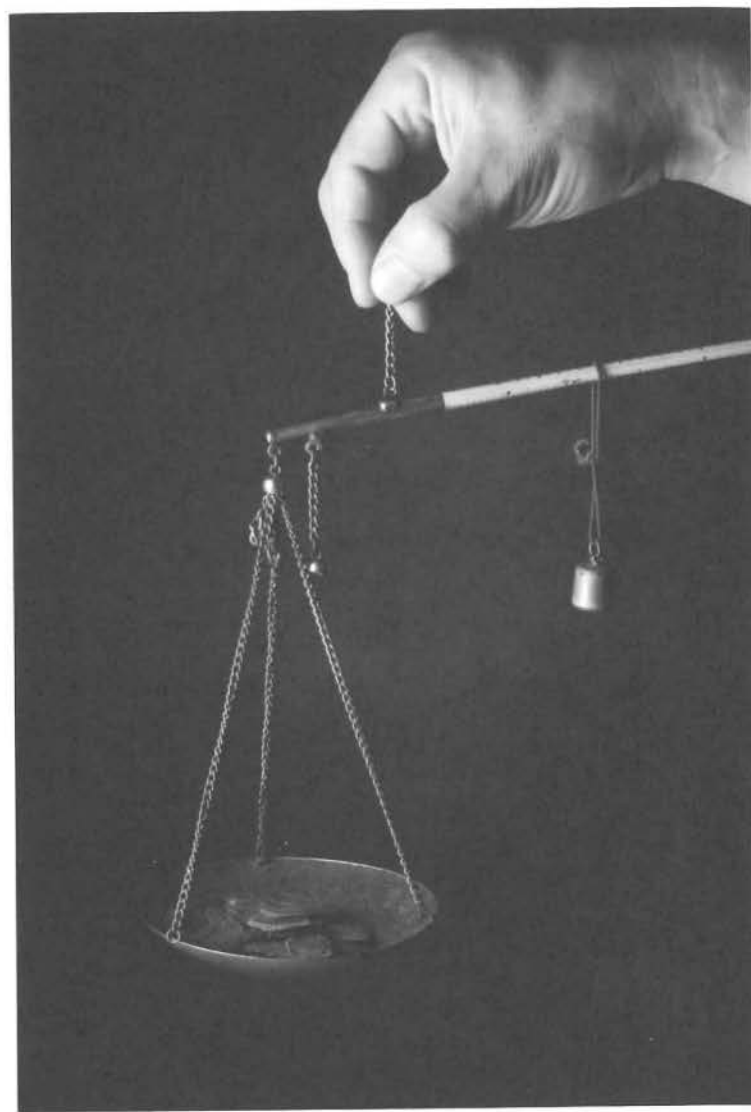
的九蒸九曬加工過程……諸如此類，不勝枚舉，在盤商間還引起了小小的轟動。這一切在二十幾年前少有人重視，也或許認為是小事一件，但老爸把小事都當作大事看待，一切就只為了滿足他對藥材品質的要求，因為他說：「這是一種良心事業！」

小時候躲過空襲、吃著鄰居送的乾煎小魚、躺在屋外舊門板等著老天爺把他帶走，如是種種，都是他一生無法忘記的童年記憶，或許當子女的我們早已聽過千百遍，可倒背如流了，但他對中藥材的堅持，也同樣深植在我們這些當子女的內心深處。

伊——永遠是阮叨ㄟ黑狗兄！

輯五

香料／藥材一覽



畢撥（長胡椒） / 有清新果香的胡椒

屬胡椒的一種，曬乾的果實具豐富的揮發精油，除辛辣味，還多了清新的果香，常用於麻辣鍋的配方裡，檳榔裡的荖藤（荖花）便是新鮮的畢撥，心臟不好者吃多容易心跳加速，適量添加即可。



肉桂 / 料理、甜點到飲料，全都用得上

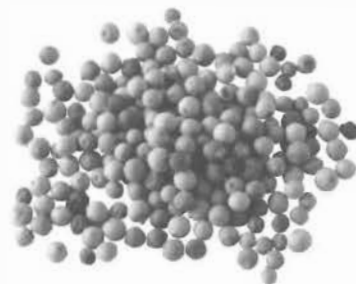
樟科植物的樹皮，氣味濃烈，等級愈高，肉桂醇含量愈高，辛辣及甜度更明顯，早期在老藥舖是好用的強心藥。在香料界的用途很廣，從中式、西式料理到烘焙、咖啡都能用上，增香提味無國界。



*註：肉桂樹全身是寶，依不同部位有不同名稱及效果，樹皮是桂皮（肉桂），樹葉是桂葉（肉桂葉），樹枝是桂枝，葉柄是桂智，開花結果叫桂子。

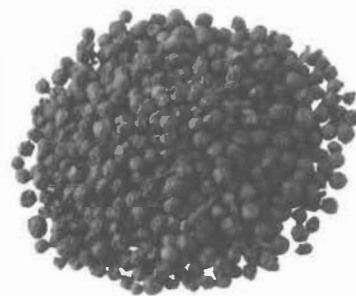
白胡椒 / 去濕散寒

胡椒成熟種子去皮曬乾而成，質地較細，氣味清新，在中式料理中對肉類海鮮去腥增香，在涼性食材煲湯中適量加入，既可調味亦可去濕散寒，更是台式小吃的必備香料。



黑胡椒 / 高溫讓氣味更好發揮

胡椒未成熟果實直接曬乾而成，質地較粗，辣度較辣，含精油量也高，氣味明顯，西式菜餚及鐵板料理的魚鮮紅肉很常使用黑胡椒調味，高溫能讓味道徹底揮發，更加濃郁。



*註：胡椒大多生於高溫濕潤的環境，性溫辛辣。生長環境越熱，會因充分吸收陽光熱度，氣性越溫熱。

桂枝 / 若不想肉桂味太濃，可以桂枝來代替

性溫味辛甘，是樟科植物肉桂的樹枝，與肉桂本是同根生，但藥性不同，在傳統藥舖裡是很好用的感冒藥，香料界會用在綜合滷包中，尤其滷牛肉特別香。



香葉 / 泛指月桂、肉桂與陰香葉

中式香料裡常將會香的葉子統稱為「香葉」，將枝葉磨成粉後可調味，常見有三：月桂葉、肉桂葉、陰香葉，味道類似，像一家人，以月桂葉最多人用，常見於咖哩、義大利肉醬麵、滷肉等。



花椒 / 品種多元，味道相異

芸香科灌木或喬木的果實乾燥而成，一般分為紅青花椒科，性熱味麻，是川菜料理及麻辣燙、麻辣鍋的最佳香料，重點取其麻香，不同花椒品種有不同香氣，細聞下至少有柳丁、橘子、檸檬、萊姆等風味，相當有趣



青花椒

金陽青花椒，具萊姆味。



紅花椒

漢源貢椒，具柳丁味。



青花椒

江津青花椒，具檸檬味。



紅花椒

大紅袍椒，具橘子味。

小茴香 / 微甜帶辛味

即西洋香料裡的洋茴香，是繖形科小茴香成熟果實乾燥而成，性溫味辛帶微甜，雖氣味濃烈卻讓人有溫暖之感。台灣鹹水雞滷水中常出現，中菜會用在燉肉裡，亦是五香粉的成員之一。在歐洲常用在魚鮮去腥，印度人會加入咖哩綜合香料中，運用廣泛。



*註：孜然 (Cumin) 是西式的小茴香，因外型和名稱相似，中式小茴香 (Fennel) 常與孜然搞混，其實二者氣味完全不同。

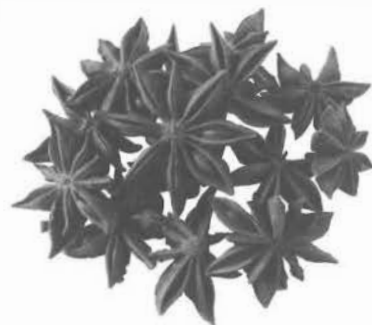
三奈 / 有薑香卻無薑辣

又稱山奈、沙薑，外型如個頭小的乾薑，既能入藥也是香料，有薑的香氣，卻沒有薑的辛辣，是滷味香料的要角，能為家禽類料理去腥增香，廣東有名的鹽焗雞就取其香氣，滋味絕讚。



八角 / 適量就好，不宜用多

八角又稱大茴香（與西式香料的大茴香不同），果殼有八個角，外型像星星，香氣濃帶有微甜和甘草味，台菜中常用於替各種肉類去腥增香，無論醃肉或滷煮、燉紅燒都能提升美味，偶爾會單獨出現，是五香粉的基本咖。



丁香 / 有公母之分，具防腐功能

味淡為母丁香，味濃為公丁香，具天然防腐功能，一般料理常用的為公丁香，是台式五香粉的基本成員，亦是印尼香煙裡的常用香料。



白豆蔻 / 氣味微涼，容易飄散香氣甜辣清爽帶微涼，是中式燉品中的常見調味料，在各式麻辣豆瓣醬或滷包中常用來輔助調香，但香氣不持久，飄散很快，不會擔綱主角，多作為前味的隱味。

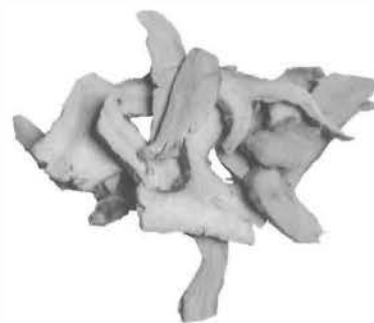


肉豆蔻 / 少量使用，去除肉腥味豆蔻家族裡，唯一一個非薑科植物（屬肉豆科），果仁含肉豆蔻醚，是溫和的迷幻藥，僅能少量使用，恰好肉豆蔻味道濃郁，料理時僅需加上一點即有香氣，有著清涼的氣味，在印度南洋咖哩、川式滷味及百草粉等複方香料中常見，偶爾也能與氣味相差不遠的白豆蔻或砂仁互相取代。



高良薑 / 乾燥後的南薑

又稱良薑，是蒙古火鍋裡的重要配料，除有薑科植物的辛辣，還帶有肉桂的甜味，最大特點是外觀呈紅色，較一般乾薑味道濃郁，常被用來做台式五香粉的基本配料之一。另外在南部的番茄切盤沾醬裡，加一點高良薑細粉，是阿嬤的祖傳秘方。



草果 / 槌破才會香

薑科植物的乾燥果實，在中式料理是調味香料，雲南即有道名菜草果雞湯，亦常出現在百草粉、十三香、咖哩粉、麻辣鍋、蒙古火鍋中，氣味濃烈對肉類去腥效果很好。



*註：完整的草果常會與草豆蔻搞混，二者氣味不同，草果完整時味道清淡，一旦槌破，只需一粒整鍋已足夠。

人蔘 / 補氣養生

養生藥膳首選，曾是台灣檳榔裡的香料配方，隨著栽種樹齡的增加，所含的人蔘皂苷也會增加，近年來除養生茶飲、藥膳燉品，還運用到美容保養品、洗髮精等居家用品中。



黨蔘 / 四季補氣藥膳香料

性溫味甘也具補氣效果，常用來代替人蔘，是藥膳鍋中最常見的香料藥材，因不燥熱，常會出現在月子餐燉品或夏季養生鍋中，用在調整鍋物屬性，一年四季皆宜。



西洋蔘 / 四季涼補首選

五加科植物的根，與人蔘是家族兄弟，性寒涼，味道甘中帶微苦，氣味清香，是常用的保健香料藥材，夏天食用也不怕燥熱流鼻血。



香果 / 去殼後即是肉豆蔻

許多人都把肉豆蔻跟香果看做兩種不同香料，其實兩者相同，將香果的殼打破，裡頭的果實便是肉豆蔻了，有分圓香果、長香果兩種。



肉豆蔻



脫殼後的香果

*註：豆蔻家族裡，還有綠豆蔻（小豆蔻）、黑豆蔻、紅豆蔻等，但中式料理較少用到，反倒是印度咖哩常會添加。

砂仁 / 可和白豆蔻互相取代

薑科植物乾燥成熟的果實，氣味辛涼，可去除異味、增香辣味。在香料世界裡可和白豆蔻互相取代，常出現在麻辣火鍋或台式滷包中，中東也會將其用在咖哩菜色中。



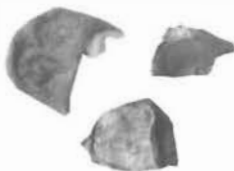
黑棗 / 天然甜的香料藥材

無論黑棗或紅棗，每種棗類經過炭焙或曬乾煙燻後都可叫黑棗，因經過再製，比紅棗更補氣且更具甜味，常出現在補藥、泡酒或藥膳燉品中，既能補氣也能增加香甜味。



陳皮 / 清新有餘韻

以橘皮曬乾，放愈久味道愈足，愈陳愈香，能幫助消化、調理腸胃，用在麻辣鍋上，可作為保養腸胃的一味，麻辣滷味或日式七味粉也多有添加，味道辛涼，清新十足。



羅漢果 / 天然的甜味劑

葫蘆科多年生藤本植物的果實，大多烘乾保存，性涼味甘甜，幾乎零熱量，在中國南方常被製成消暑潤喉的涼茶，近幾年在香料或藥膳中多扮演甜味劑角色，調整各種藥膳或鍋物的味道，讓口味偏甜好入喉。



黃耆 / 茶飲、雞湯養生增香

性溫味甘甜，不熱不燥又含有黃耆多醣體，被認為是能強身健體的香料藥材，最常使用在養生茶飲或藥膳燉品中，家中的燉雞湯裡也可以放幾片來增香。



枸杞 / 泡茶煮湯自然甜

性平味清甜，中式料理中經常用來入菜，配色、調味或藥膳燉品都很受歡迎，常與黃耆、紅棗同製成養生茶飲，明目滋補。建議不要久煮，或在湯品快熟後再加入，才能保持湯汁美觀。



紅棗 / 配色增甜味

又名大棗，為紅棗的果實曬乾，味甘性溫，是常見的藥食同源香料藥材，常出現在養生茶飲、燉湯或各種藥膳鍋物中，既能配色增甜味，還能補血養顏。



首烏 / 黑髮神器

首烏即是何首烏，是少數以人為名的香料藥材，性溫以能烏黑頭髮著名，除用做養身藥膳，如首烏雞湯、首烏芝麻糊，現在還萃取製成洗髮精等產品。



甘松香 / 巧用可畫龍點睛

產於中國，味甘，根與莖乾燥後使用。屬愛恨分明的香料，有著松潔油的氣味，男聞仿如麝香，女聞可能如水溝臭味，常用在甘草瓜子、滷包、麻辣鍋中，少許使用層次顯著，有畫龍點睛之效。



川芎 / 調整藥香氣味

繖形科植物的根莖乾燥而成。味辛、香氣濃烈，在中藥草與當歸算是四物二寶，當香料使用時，因藥香味濃，可用來調整滷包香氣味型，如麻辣鍋需要多些藥膳香時，就可使用。



甘草 / 天然的代糖

以香料出現時是生甘草，用於涼茶、水果、梅子粉中。以蜂蜜炒過則為炙甘草，常出現在方劑或補湯中。設計香料配方時，因其尾韻帶甘，常用於調整味型，可讓苦味不明顯。



炙甘草



甘草

薄荷 / 清涼降火

新鮮薄荷在歐美為香芳植物，可入菜或泡香草茶，東方則會乾燥後入各式涼茶中，是夏季消暑聖品。會與霍香等一起出現在滷水滷包中，取其涼性，可將燥熱的鍋物微調成偏溫不燥的屬性。



白芷 / 潮式滷水基本香料

當歸的親戚，皆為繖型花科植物，沒有當歸那麼多油脂，屬氣味清香的香料，常出現在十三香及川式滷味中，更是潮式滷水滷包的基本咖，還能當活血去濕茶飲。



百合 / 新鮮炒食; 乾燥入湯

整粒外型如白蓮花而得其名，從新鮮到乾燥都是養生食材，養顏美容、微涼降火，新鮮百合多炒食，清甜可口。乾燥百合可入煲湯或甜品，磨成粉可入美容產品，如面膜面霜。



玉竹 / 中和燥性的香料藥材

百合科玉竹的乾燥根莖，性溫平和滋補，還能潤燥養顏，能中和燥性鍋物的屬性，在夏季或熱帶地區裡是各式藥膳燉品很常見的配角，算是保健類的香料藥材。



木香 / 調整氣味的輔助香料

性溫味苦，《本草綱目》說其氣香如蜜，台灣製香業常用，在香料的使用上，取其香不取其苦，酌量少用可讓料理帶藥膳香氣，是調整氣味的輔助藥膳香料。



當歸 / 養血藥膳當歸香

富含油脂的當歸很香，是常見的養血藥材，在香料裡是主角也是好配角，可衍生出很多的藥膳料理，如各式的當歸湯或火鍋，也是醃肉百草粉中的重要香料。



當歸尾 / 味道較當歸淡可用技巧取濃香

完整當歸的細細尾巴鬚，香氣較當歸淡，不過因價格較便宜，商業上常用來替代當歸，可以長時間浸泡或粉碎等方式，使其香氣充分釋放，如此也能滿足口腹之慾，完成美味的藥膳湯品。



梔子 / 天然的染色劑

梔子果實有著漂亮的橘紅色，既是傳統中藥，也是天然的染色劑，一般常見的黃色粉粿即是以梔子染色。在複方香料配方裡，取其偏涼的中藥屬性，常用於調整藥膳或麻辣鍋的色澤和屬性，使其不燥不熱，為一年四季都好食的涼性香料。



檀香 / 神明認證的香

自古以來被視為名貴的香料和中藥材，拜拜時用最多，還能萃取精油，是神明認證過的香。在中國又稱陳香、陳圓，潮式滷包中常出現。



白茯苓 / 四神湯裡重要元素

寄生在松樹根部的真菌植物，切去外皮及赤茯苓後，留下白色部分則為白茯苓。作為藥膳是四神湯的必用之一，取其以形補形，同時也是美白聖品，可入面霜、面膜



紫草 / 調整色澤首選

屬性寒可涼血消腫，最有名的就是萬用紫草膏，同時也是麻辣鍋、麻辣燙複方香料裡不可或缺的一味。辣鍋多燥熱，紫草能調整成溫和不燥，還可調整色澤，讓湯汁變得紅亮，看來就可口。



其他本書提到的藥材一覽



熟地黃



血竭



紫蘇子



川貝母



烏甜葉



枇杷葉



括藎仁



獨活



桔梗



白芍藥



鹿茸



枳殼



白藜



白蓮芯



珍珠



川紅花



白朮



香附



杜仲



白附子



川芎



細辛



沉香



赤石脂



冬蟲夏草



冰片



荊三陵



金不換



重曹
(小蘇打粉)



綠豆粉



猴棗



龜鹿二仙膠



續斷



牛七



鬱金



黑薑



蓮藕



桃仁



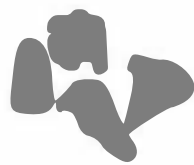
羌活



巴戟天



白朮



川七



白丑仁



益母草



木瓜



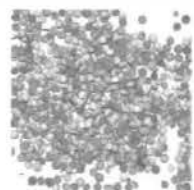
白扁豆



生地黃



擇蘭



谷精



肉苻蓉



人蔘鬚



黃芩



故紙花



荊芥



希望以飲食為媒介，
創造更好的生活與世界。

愛生活

「一花一世界，一花一天堂，掌心握無限，霎那成永恆。」

——《純真預言》威廉·布萊克

料理、烘焙、手作、園藝、動物、旅遊、家事，生活永遠都有新鮮事！

用有溫度的心和最純粹的眼睛，觀察體會身邊的細微事物，分享食物、植物與同伴動物間的無限美好、動人情意與互動樂趣，我們熱愛的、相信的事物，總是與你為伴，和你在一起。



藥舖年代：從內單、北京烤鴨到紫雲膏，中藥房的時代故事與料理配方

作者 盧俊欽
主編 馮忠恬
編輯協力 劉文宜、顧明和
美術編輯 關雅云
封面設計 黃祺芸
攝影 王正毅
行銷企劃 曾于珊、劉家寧

發行人 何飛騰
社長 張淑貞
總編輯 許貝矜
出版 城邦文化事業股份有限公司 麥浩斯出版
E-mail cs@myhomclife.com.tw
地址 104 台北市民生東路二段 141 號 8 樓
電話 02-2500-7578
傳真 02-2500-1915
購書專線 0800-020-299

發行 英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
地址 104 台北市民生東路二段 141 號 2 樓
電話 02-2500-0888
讀者服務電話 0800-020-299 (週一~週五 9:30AM ~ 06:00PM)
讀者服務傳真 02-2517-0999
讀者服務信箱 csc@cite.com.tw
劃撥帳號 19833516
戶名 英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

香港發行 城邦〈香港〉出版集團有限公司
地址 香港灣仔駱克道 193 號東超商業中心 1 樓
電話 852-2508-6231
傳真 852-2578-9337
E-mail hkcite@biznetvigator.com

新馬發行 城邦〈新馬〉出版集團 Cite(M) Sdn. Bhd.(458372U)
地址 41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling, 57000 Kuala Lumpur, Malaysia.
電話 603-9057-8822
傳真 603-9057-6622

製版印刷 凱林印刷事業股份有限公司
總經銷 聯合發行股份有限公司
地址 新北市新店區寶橋路 235 巷 6 弄 6 號 2 樓
電話 02-2917-8022
傳真 02-2915-6275
版次 初版 2 刷 2019 年 7 月
定價 新台幣 450 元 / 港幣 150 元

Printed in Taiwan
著作權所有 翻印必究 (缺頁或破損請寄回更換)



國家圖書館出版品預行編目 (CIP) 資料

藥舖年代：從內單、北京烤鴨到紫雲膏，中藥房的時代故事與料理配方 / 盧俊欽著。—初版。—
臺北市：麥浩斯出版：家庭傳媒城邦分公司發
行，2019.06
面，公分
ISBN 978-986-408-496-0(平裝)
1.香料 2.食譜
427.61 108007054