



壺裡百草乾坤，杯中萬華長潤
—老濟安 Healing Herbar

藍脣田仔出生龍山寺旁青草巷，
從小走遍田野河邊山崗，採草尋芳。
魚腥草、紅赤芍、艾草、白茅、山麻...
向百百種奇株異草請益良方。
南剪、石臼、擣木砧板不停噠噠忙，
數十載調配熬煮，照顧人客安康。
解胃、沁心、醒神、通氣...
有慈無恙，青草茶奧妙不只你想的那樣。
老壺裡的乾坤，化成一杯潤澤的青春，
瑞澤萬般蒼華，來杯療癒蕪山青草茶吧！



時

用客語
調配一帖

時代的藥方 系列報導 (三)

專訪：老濟安 Healing Herbar
王榮貴、王柏諺

「今天想喝點什麼？」
調製一杯專屬你的青草茶飲

採訪報導 / 劉韋琪
攝影 / 郭玫芬、劉韋琪
照片提供 / 老濟安 Healing Herbar

「很多人對青草不熟悉、會害怕，而我從小開始接觸它、是我生活中的一部分。於是，我慢慢地回想小時候的記憶，開始思考，怎麼讓人們認識，我眼中的青草.....」

——王柏諺

走進老濟安，便能看見王柏諺熱情地招呼著顧客、爸爸王榮貴也會笑臉迎人地為顧客倒一杯青草茶。坐在吧臺，聽著王柏諺一一介紹各式茶飲與青草特性，依每個人不同的需求，或許是針對需要退火的身體狀況、或許是針對當天苦澀的心情，為客人量身調製一杯青草茶飲。老濟安雖與印象中「青草茶攤車」的樣貌不同，卻仍是如此熟悉。滿滿的人情味洋溢整個空間、伴隨著淡淡青草香，隱藏在記憶深處的開關也悄悄被觸動.....在杯杯茶飲裡，啜飲著往昔與新回憶。

用溝通跨越忐忑不安 步步寫下時代的配方

「爸爸媽媽都在工作，早上5、6點就到店裡，到晚上12點才收店，工時非常長。因此，小時候下課就會到店裡寫作業，寫完就自己先回家。通常在店裡就幫忙找錢、包裝、倒茶，小時候能做的事情就是這些。」這是王柏諺的童年生活。在青草世家成長的他，小時候其實是排斥青草的，他說道：「全身弄得髒兮兮的，而且人家出去玩，我卻又要在店裡幫忙。」但當他發現青草產業快速沒落，成長記憶的一部分、特殊的臺灣原生文化，彷彿就將要被如

此輕易地抹滅。為了不讓青草成為過去式，他在爸爸王榮貴報名臺北市商業處特色店家再造計畫後，便辭去工作，將精神與心力全注入老濟安的改造。

從最基本的裝潢，到產品包裝、經營形式，甚至是思維模式，都納入了王柏諺的轉型計畫之中。而上一、二代的衝突，就常在此階段產生，應如何平衡，傳統與創新的比例？王柏諺認為，彼此之間的「溝通」很重要，如果突然整個空間或營運模式轉變太大，對方一定會難以適應。因此，在空間方面，他將店的前半部改以「吧臺」賣青草茶飲，讓人們可以坐下來，細細品味青草茶，同時，也能向顧客介紹青草的特性，讓人們能有更深入認識青草的機會；後半部保留傳統的工作區域，讓爸爸依舊可與顧客互動、調配青草，而且還能讓現在的人看到青草店過去的風采。非設計、商業相關科系畢業的他，幾乎一切都是靠著自己從頭學起，例如 AI 軟體，「一開始開 AI 的時候傻眼、完全看不懂那是什麼，其實一開始連它是做什麼的都不知道。那我也只能看 YouTube，一步一步自

己學。」他說道。「在環境的迫使下，必須要讓自己有一定的敏銳度。所以就一直、一直在想，我還可以怎麼做？」他笑著說，現在也有了「職業病」，看到店家大排長龍時，都會想「為什麼大家在排隊？是因為動作太慢？還是真的人太多？店內的陳設方式是如何？為什麼他們能夠做到這樣的效果？」從不同店家的經營方式，學習各種細節，讓老濟安持續進步，繼續走進下一個世代。



為當代人塑造一個飲茶體驗，聞香、計時、沖泡、品飲。這一壺茶，承載著三代之間的感情記憶。



觀察王柏諺與王榮貴的互動，並無一般世代傳承經營間的衝突，王榮貴笑著說：「我們雖然是老一輩，但也開化了。我的祕訣是，這是以『傳承』為主要目的，所以不要想要有多少生意，就是奉獻、無所求啦！」

這一杯，赤字青草茶

「人們進來，就先請他們喝一杯青草茶。」對於老濟安油然而生的親切感，或許也是從此而來。一杯 30 元的價格，也是 50 年來從未漲過。王柏諺坦言：「其實剛轉型的時候，這一點跟爸爸爭很久。我問他有沒有把水電、瓦斯、人事等等的成本算進去，他就回我『煮一鍋大概就是那個價錢啦！客人來我倒一杯給他們喝都沒關係，我為什麼要去調價錢？』」即使王柏諺一直向爸爸解釋成本上的負擔，王榮貴始終堅持著「青草茶，就是一杯交朋友的茶」的理念。也許是因為血液裡流淌著客家人的好客精神，就算是杯寫著赤字的青草茶，也要繼續將這累積好幾代的精華與大家分享。

莫須有的「療效」包袱 正一點一滴吞噬著青草文化生命

或許青草並不完全是生活必需品，但卻在許多人的生活中占有重要地位。青草，是他們的過往，是他們的回憶，是他們人生的一部分。過去醫療的不發達，讓人們將青草，視為藥的一種；而隨著醫療的進步，人們的看病習慣也隨之改變，改以西醫為主。因此，青草在現今的生活中，早已不再探討「療效」，而是扮演著「養生、保健」的角色。王柏諺以「蔬菜」舉例，當我們需要補充鐵質時，會吃菠菜；天氣很熱時，會吃西瓜或椰子消暑解熱……而青草也具備著如此的功效，為什麼卻被當成「藥」來看待？「西方常用花草，其實背後有一套醫療體系背景在支撐，但我們的青草沒有，所以青草在推廣上是很困難的。青草文化日漸沒落，而人們卻還是在爭論，它究竟是藥品還是食品？」他無奈地說道。



老濟安時常舉辦青草包體驗活動，拉近人們與青草的距離。

當我們只看見績效指標，傳統原生文化核心價值該何去何從？

當我們身在一個速食文化的世代，又該如何保存原生文化？許多傳統產業很有心地做了店家轉型，但通常卻只停留在裝潢、空間等等表層的改造；然而卻忽略了更重要、更能長久發展的「核心價值」層面。「核心價值其實是在做文創產業最須要去 care 的部分，可是當我們大家都只急著要看到績效、指標的時候，就容易只去追求表面，並不是說每一間店都可以變得漂漂亮亮不好，而是你的核心價值沒有被呈現出來，最後還是會變得跟以前一樣，那這樣有什麼差？」王柏諺憂心地說。傳產轉型，除了最基本的店面改造，先引起人們的注意力外，還須將產品、營運模式、服務方式等等也提升至同樣的層級，才不會造成「這間店好漂亮，但裡面好像沒什麼特別」的落差感。從外至內，需有整體性的規畫，才能永續發展。

王柏諺：「我們用一間店，用力地把年輕人跟老一輩拉在一起，能拉多近就多近，最後把兩個世代串連起來。」

在老濟安，我們可以看到傳統與創新融合的美好樣貌，他們並未一味地迎合當世代的喜好，而是在兩者間取得平衡。「我覺得不管是哪個國家的傳統產業，能夠維持下來的，他們都有著自己一貫的習慣、作法，然後持續延續下去。沒有因為時代的改變，就完全將自己的型態轉變，唯有保留著傳統文化價值，才有辦法長久生存。」王柏諺如是說。王柏諺與王榮

貴希望能藉由老濟安讓人們對在地的「青草文化」有更深入的認識，讓大家知道為什麼以前的人會這樣使用青草？「我們不會保留祕方，我們就希望能把這些累積幾十年來、累積好幾代的經驗，無私地分享給大家，希望來的客人能把身體調理好，以及把青草知識透明化，讓大家有機會去瞭解。」王榮貴笑著說。青草，將父子倆緊緊連結，他們也希望能藉由老濟安，讓其再次進入人們的日常，最終人們都能為自己泡一杯青草茶。對於未來，他們期望能讓在地人、臺灣人更了解青草文化知識，再推廣至國外，甚至能夠變成一個跨國的品牌。同時，更期望能串起習慣使用青草的老一輩與對此有興趣的年輕人，並再傳給下一代、再傳給下一代……，將青草的價值內蘊，一點一點地延續下去。



王榮貴、王柏諺

臺北客家人，第二代與第三代經營者王榮貴（右）、王柏諺（左）。王柏諺的阿婆為臺北客家人，但小時候就被送至閩南家庭，「老濟安」即由她與王柏諺的姑丈於 1972 年創立，店面最早位於萬華青草巷附近。過去臺北地區約有 5 成以上青草茶原料都是向老濟安批貨。隨著青藥草文化的沒落，王榮貴參加了臺北市商業處特色店家再造計畫，與兒子一同將店面與經營方式轉型，期望能將青草知識、文化傳承下去。

【特別企畫——抗疫專欄】

隨著新冠肺炎疫情日趨嚴重，我們該如何在平時就保養健康的身體？

老濟安推薦「地錦板藍茶」，無香精添加、全天然保養調理呼吸系統。

地錦板藍茶



板藍葉、小南五味、
桑椹葉、槭葉地錦、
枇杷葉、金銀花

成
分

老濟安
Healing Herbar

商
號

季節交替時刻，
易受寒者

適合對象

潤喉、解熱、
克痰、清香、
風寒

特
性