



## 老字號涼茶熱暖客人心 梁仲良涼茶



- 店名 梁仲良涼茶
- 電話 2388 5908
- 地址 佐敦偉晴街 81-87 號（西貢街公園對面）
- 泊車
- 推介 酸梅湯



「梁仲良」和「梁中良」這兩間同是賣涼茶的店子，同樣坐落在佐敦西貢街，鄰鋪不過十多步，兩店老闆都說自己是三十八年的老字號，彼此都堅稱對方是假冒，一個涼茶的羅生門，孰真孰假？孰優孰劣？全繫於一杯濃稠墨黑的涼茶。

真品是梁仲良。一碗甘醇藥香的感冒茶，入口清涼，沁心溢脾，藥性如店子般溫和有道，謙遜又低調地屹立在佐敦老區近四十年，默默地為每一位行色匆匆、頭重骨痛的過客遞過一杯茶，帶餘溫的涼茶，如一道熱流貫通腸胃，服後頓覺氣爽神清——一杯以人為本的涼茶，遙遙地回應着客人與店主似淺還深的齒輪關係。如這深秋，你不幸總是鼻

盟盟、頭重重、腹背受箭、心頭抑鬱的話，來一杯梁仲良涼茶，茶醫身，而他的故事卻醫心。

嚙一口茶，故事就在茶的粼光中蕩漾開來……

### 網友的推舉



幫襯梁仲良涼茶的街坊不絕。



「梁中良涼茶」鋪位距「梁仲良涼茶」不過十多步，兩者賣的涼茶款

式很相似。

發現梁仲良，始於一個網友流傳的故事。

那是一位新加坡網友在四年前，路過梁仲良，久患感冒不退，付錢喝下他的感冒茶，神奇地，感冒竟漸漸痊癒了。因此在網上大讚，才令這家外貌平凡、寂寂無聞的梁仲良涼茶曝光。

致電梁仲良，一把沉重又不冷不熱的嗓子對記者的造訪似乎不大歡迎，說會浪費記者時間云云。記者厚着臉皮登門造訪，見到一個78歲的老人，是一副拒人千里的樣子，口很硬，說甚麼都不行，但記者苦纏之下，他心軟了。等到聊熟了，他的熱心腸真面目才展露開來，合作拍照都盡量配合，還客氣地請記者和攝影師喝涼茶——一生一熟間的落差這般大，原來和鄰鋪十多步的另一家涼茶鋪「梁中良」有關。

為探真假，與梁中良鋪內自稱叫「梁中良」的老闆攀談，老闆說他才是老字號，聲稱和梁仲良曾是拍檔，後來梁仲良欠人一屁股債，他怕受牽連，故另起爐灶，特意賣\$13碗感冒茶（比梁仲良貴\$1碗）以示正宗云云……

拿這番話告知梁仲良的店主，老人家還未來得及反應，一旁正在飲涼茶的客人已忍不住幫腔反擊說梁中良非那人真名，他以前只是在梁仲良做夥計，騙取老人信任後，又借去老人的錢，造謠說老人負債，更離譜是擺明假冒梁仲良的名字而另開新店。

這才明白，一頭受過傷害的野獸為甚麼會對陌生人那樣防備，剎那間，都原有了老人先前所有的冷漠。

## 假冒者的瓜葛



梁佑興的女婿羅生為外父抱不平，數落「梁中良涼茶」的不是。

梁仲良的老店主叫梁佑興，清遠人，現年78歲，他於1966年在佐敦渡船街開店，涼茶一直很出名。對於舊夥計化名梁中良，梁佑興有古老人的謙和，沒有多說，但夥計羅生（梁佑興的女婿），卻透露了原由。

「我外父在80年代僱用一同鄉當夥計，這同鄉覬得梁仲良涼茶在渡船街是獨市生意，並且留住一大班客人，後來便藉詞向外父借一筆錢，離巢而去，其後便在鄰鋪三步不遠的地方開涼茶鋪，取名梁中良。96年佐敦碼頭清拆，外父搬來西貢街，那贗品梁中良亦步亦趨搬來。」對於這同鄉在記者的查問下，編出另一個故事，梁佑興聽後，也一笑置之，只說一句：

「清者自清。」這種豁達，帶點世外高人的風範。若閣下背後插滿冷箭，小人遍地，傷口猶新，不妨學梁佑興，把一切背叛、反骨都當清風，做好

本份，顯出真本領，畢竟魚目永遠無法成珍珠的。很簡單，一間附近的街坊，馬上水落石出，街坊在背地裏都痛罵梁中良沒良心，而梁仲良才是正貨，可見梁仲良必有過人之處才有民心所歸。

### 熟客鼎力支持

---



陳太：「感冒茶好見效，我一有頭暈身熱就會飲番兩杯。」



歐先生：「隔幾間鋪叫梁中良是梁佑興的舊夥計，我老街坊點會唔知，飲涼茶當然飲正牌，邊會咁蠢飲冒牌嘍！」



玲姐：「梁仲良涼茶麻雀雖小，五臟俱全，感冒茶止得咳之外，其他涼茶樣樣真材實料，我常來幫襯嘍！」



周先生：「梁仲良涼茶真的很見效，但舊夥計先照抄來做，但始終都是正貨好。」

### 梁仲良真有其人

---



梁佑興為人敦厚，不想多談梁中良涼茶的「壞話」。

這老人的過去，也帶點清風明月的味道。

49年前，他本在清遠故鄉與同鄉拍檔經營一家蒸酒的小生意，那同鄉就叫梁仲良。「梁仲良還在廣州經營涼茶鋪，當時很出名，與王老吉、三虎堂、黃振龍等齊名，他有時會說起他的涼茶，更把做涼茶的藥材和做法向我提過，但我當時從未想過要做涼茶鋪，只當是平日自己有頭暈身熱時的私人藥方。」

敦厚的梁佑興沒想到解放後，因梁仲良這名字太響，反招來清算，梁仲良涼茶這名字，從此湮沒。

而梁佑興的蒸酒生意也因當時提倡共產，所有私人企業都撥歸國有，他輾轉來了香港，當過小販、雜工、泥工等，「我的心裏頭總希望有一天可重操故業做蒸酒，但上天卻安排我去了上海街的『上大藥材鋪』打工，從而認識了藥材的藥性和入藥門路。」梁佑興愈認識多藥材，再結合梁仲良當初提起的涼茶配方，竟配出一條不溫不燥、去寒解毒的感冒茶良方來。梁佑興念及此方最初出自梁仲良，故先徵詢梁仲良本人，才把涼茶鋪的名字取回梁仲良，以示認宗歸源。

## 涼茶鋪舊貌風情



梁佑興於66年開店之前，曾因不夠資金，日間工作，晚間卻在大笪地擺檔，以響名聲，「當時很流行江湖賣藥，我也仿效在街邊鋪一塊布，放一些藥材和一個葫蘆，然後揚聲，『各位鄉親父老、叔伯兄弟，小弟梁佑興今日初到貴境，為各位街坊介紹一劑萬應感冒茶，邊個頭暈身熱、喉痛聲沙、黃痰熱咳，飲一碗，唔掂？飲多碗，包你藥到病除……』雖然街坊不知我葫蘆裏賣甚麼藥，但十人都會有一人感興趣，買來試飲。」

他的日間工資和賣涼茶錢只可儲成微薄積蓄，唯有選位置偏僻、但鋪租平的佐敦渡船街作鋪。在60年代，一般涼茶鋪都不單賣涼茶一味，梁仲良開業初也不例外，兼賣竹蔗汁、酸梅湯、五花茶、火麻仁之外，還有紅豆沙、綠豆沙、芝麻糊、豆腐花、馬豆糕、紅豆糕等甜品，涼茶在當時是一

毫子一杯，而竹蔗汁和火麻仁原材成仁則每杯三毫，算是昂貴的飲品。當年飛機頭（飛仔）「竹蔗汁和火麻仁亦有一定市場。」那時涼茶店必裝有有線電視「麗的呼聲」，或擺放歐西流行曲的點唱機，梁仲良地方齷齪，店內只提供兩三張枱，唯有開播收音機來吸引年青客。乘搭渡輪，不少汽車乘過海輪渡船，上船落船途經例必幫襯涼茶。人流多，車也多，那時還沒海底隧道，梁仲良的生意便愈做愈好，尤其是碼頭咕哩，擔擔抬抬後身水身汗，一杯涼茶解渴清涼，是他們的必需品。那時代看西醫很貴，不普及，而涼茶反而是貧苦大眾可接受。「感冒的，飲感冒茶；熱氣的，飲五花茶；要滑大腸排毒的，飲火麻仁；口悶心翳的，飲酸梅湯，每樣茶都有功效。但針沒兩頭利，西藥立即見效，但副作用很多；而涼茶重醫療外，亦重調理，所年以一般要飲三四次才可痊癒。」梁佑興如今已沒再做甜品那部分，一來事已高，無法應付；二來甜品不知何時起，已與涼茶「分拆上市」，自成一家，「90年代後，滿街都是甜品店，影響所及，來梁仲良的客人，大多只想飲涼茶而已。」

### 涼茶也與時並進

試勻梁仲良店裏所有的產品，入口即知全是真材實料。像甘蔗汁，淡青色，入口帶甘蔗香，甜味天然，是沒加糖的真品；五花茶是菊花、粉葛、花、金銀花、木棉花和南豆花煲成，淺褐色，味道平和、不甜，藥味重，茶質厚；火麻仁色褐黃，奶滑如奶茶般，充滿麻香，喝後一腔麻甜，很愜意；酸梅湯酸甜甜津，醇厚濃郁，有煙燻味，原來用了烏梅，即煙燻過的梅子，加點山渣，可口而不甜膩；花旗參茶取自加拿大參，味甘、微苦、性涼不滋膩，補氣潤肺。其中，梁佑興特別推崇感冒茶，「中國南方水土濕熱，人常在烈日下勞動，患上感冒，便要寒涼的草藥降火，如崩大碗、崗梅等；但現在人們出入空調，出汗的機會不多，過去那種過於苦寒的涼茶已不適用了。」他的藥方也與時並進，取走數款寒涼藥材，取而代之是性溫的藥材，如桔梗、川芎、桑枝、甘草、新夷花等廿多種藥材，一煲四小時，藥味才會被煲出，涼茶全是即日煲製，賣不完也倒去，不留隔夜。這感冒茶自成一家，入口溫和甘平、醇爽、辛甘清涼、沁心溢脾、有草本清香。梁仲良涼茶的配方雖有所改動，梁佑興堅稱仍是秉承舊方宗旨，「梁仲良涼茶主張調養身體，防患於未然，調養則法四時，春夏養陽，秋冬養陰，陰陽互生，綿綿不絕。」他謂他的感冒茶有效的清除熱氣，涼血排毒，對上火、感冒、口臭、便秘、咽喉腫痛等有很好的療效。

### 仁者得人心



梁佑興喜紀錄每天感冒茶的銷量，這個早上已賣了十杯。

這碗涼茶一做近四十年，梁佑興的青絲轉成白髮，早屆退休之齡，家人也常叫他把涼茶鋪早早結業，但他卻仍堅持一天一天地熬下去。涼茶鋪不過百呎，店子小小，一干涼茶全是他一手一腳親自製作，從早八點忙到晚上十一點，勤力和用心，感動每一個喝他涼茶的客人，因一碗茶到底是否真材實料或是否有心，騙不了人的，「我其實賺不到錢，只是賺份人工和一份感情；我怕如果我不做，客人一有頭暈身熱，他們都說不知找誰去，像無主孤魂般，很慘。」

梁佑興爲了一班沒時沒候的客人（不知何時頭暈身熱），他放棄清福不享，而死守着這家落魄簡陋的小店。死做爛做，專人做好每一杯茶，得出一個好口碑來。客人對梁仲良的擁護，從附近街坊到幫襯三五七年的，更有遠至日本和新加坡的，還不惜撰文在網絡上流傳，對他的感冒茶特別讚許。

梁仲良涼茶得以繼承，也許全賴仲字部首中的一個人字，這人字包括勤勞人梁佑興，少不得是他一大班的知音的客人，而此後客人中名單中又添了新員（即本人）。若你想體會當中人字的含義，不妨前去梁仲良一次，喝一碗平凡但嗒落有味的感冒茶，眼看你一飲而盡的空杯，將是支持這老人的最大力量，也足令梁仲良這名字繼續存活於世一多一個人字，畢竟是不一樣的。

## 涼茶大晒冷



酸梅湯 \$5 杯  
酸甜適度，烏梅味醇厚，開胃可口。



經煙燻的烏梅熬成酸梅湯。



竹蔗汁 \$5 杯  
甘蔗香味濃，甜味天然，是鮮榨真品。



用鮮甘蔗榨成汁。



火麻仁 \$5 杯  
滑溜，有火麻仁的沙感，充滿麻甜香。



火麻仁是大麻種子，打碎熬成。



感冒茶 \$12 杯  
醇爽辛甘，入口清涼，沁心溢脾。



五花茶 \$5 杯  
平和不甜膩，藥材味重，一片厚香。



桔梗、川芎等廿多種藥材。



菊花、粉葛花等五種花藥煲成。



花旗參茶 \$5 杯  
甘甜微苦，清涼不膩，  
寧神養氣。



加拿大花旗參鬚打碎煲  
茶。



龜苓膏 \$19 盅  
清熱解毒、滑溜潤喉、  
健胃生甘。

梁仲良涼茶

---



地址：佐敦偉晴街 81-87 號（西貢街公園對面）  
電話：2388 5908