

源吉林
YUEN KUT LAM香港上環蘇杭街112號
電話：2543 9324, 2545 4714
傳真：2543 9324源吉林有限公司
YUEN KUT LAM COMPANY LIMITED源廣和
YUEN KWONG WO112, JERVOIS ST., HONG KONG.
TEL: 2543 9324, 2545 4714
FAX: 2543 9324衛生事務委員會
中醫藥發展事宜小組委員會
2015年1月26日會議發言稿

我係源吉林的後人。源吉林係百年老字號，光緒卅二年即1906年在香港上環蘇杭街開設分店直到現在，我們的產品就係香港傳統的中成藥，——源吉林甘和茶。

「源吉林甘和茶」被認定為國家非物質文化遺產。我們設在西安（香港）的製藥廠，就是真正真正承傳了非物質文化遺產。我們不僅按祖傳古方去製藥，還堅持古法製藥，即按照祖傳師父傳下的製作工藝，一代一代傳下去。這是十分難能可貴的。

講到製作工藝（工序），我們其中有一個工序是將藥茶放在地上，將它曬干（晒干）。但衛生署牌照小組的官員禁止這樣做，認為不衛生。“走了的蛇蟲鼠蟻入去就不得了。我講：藥茶曬干之後就入盒，用人手將藥茶放進一盒仔裏面。我們的員工連泥裡的頭髮絲也能檢出來，何況是蛇蟲鼠蟻？”他們又說：如家有雀飛過，病了的麻雀，落喺畀，容易易傳播了的禽流感。

源吉林
YUEN KUT LAM

香港上環蘇杭街112號
電話: 2543 9324, 2543 4714
傳真: 2543 9324



源吉林有限公司
YUEN KUT LAM COMPANY LIMITED

源廣和
YUEN KWONG WO

112, JERVOIS ST., HONG KONG.
TEL: 2543 9324, 2545 4714
FAX: 2543 9324

病毒呀! 我講: 接下來的工序, 我是將入好盒仔的華茶, 放進超過攝氏 100°C 的炭櫃中, 烤十幾個鐘, 什麼病菌病毒都死咗!!!

大家都知道, 咸鱼、臘腸, 經過太陽光照射, 特別好吃, 可謂“天然生曬”。我們的甘和茶, 經過太陽光的照射, 無論是茶味、茶力, 都特別好。這是中成茶的奧秘, 大自然的奧秘。

我個人理解是, 中茶材含有很複雜的化學成份, 其中很多物質, 遇到高溫就會揮發掉。我們用超過攝氏 100°C 高溫的電爐烤干華茶, 改變了其中的化學成份, 揮發了很多物質, 所以影響了茶味和茶力。

大家想想, 我們才按照傳統的方法去製茶, 製出來的茶, 還算不算傳統的“中成茶”呢?

所以我認為, 不管你們衛生署的官員們, 主觀動機如何, 客觀效果, 就是扼殺了傳統的“中成茶”。

“生產質量管理規範”是必須的。但“GMP”是不是唯一呢? 這就值得斟酌。

我們是「本經營」的小企業, 我們的產

源吉林
YUEN KUT LAM

香港上環蘇杭街112號
電話: 2543 9324, 2545 4714
傳真: 2543 9324



源吉林有限公司
YUEN KUT LAM COMPANY LIMITED

源廣和
YUEN KWONG WO

112, JERVOIS ST., HONG KONG.
TEL: 2543 9324, 2545 4714
FAX: 2543 9324

品是平價的柑和茶,是適合普罗大众的商品。

我們出品的源吉林柑和茶,主要是本港
澳門銷售,出口祇佔20%,為甚麼要我們
投放大量的資金,去搞什麼“CMP”去迎合歐
洲人的需要呢?老實講,我們的柑和茶出口
到外國,祇是供應給當地的華裔,試問有幾
多個外國人會欣賞一碗烏黑黑的茶呢?

我個人認為,有能力的廠商,就去實現
CMP,沒有這樣條件的,就由中華業厘
訂出一些規則來規管。

(上述祇是個人意見)

源廣和

19-1-2015

3