

名產之家

大溪豆乾萬里飄香

訪簡金來前賢

張尚瑩 專訪

前言

桃園大溪老街「萬里香豆乾」是一家擁抱八十年歷史（1921年創立）的知名老店，從沒有電力的時代開始，到了走進機械動力今日，它所紀錄的點點滴滴，不是三言兩語訴說得盡。簡金來前賢是萬里香第三代經營者，開設兩年的觀音齋素食館位於康莊路（老街中央路附近），往石門水庫的路上。萬里香長年經營製造有機豆類食品、有機豆漿，對於健康和養生的飲食極具概念。

大溪豆乾的來由

大溪地區做豆乾的廠商有五、六家，大約二十幾年歷史，最早開始的是黃日香，接著是萬里香。起源是一位由福建泉州來的林絨老先生為沈家招贅，與萬里香老家為鄰做豆乾生意，萬里香原從事「抬轎」業（以前的交通工具），林老先生某日告訴萬里香江序食老先生：「為人抬轎很辛苦，我教你做豆腐乾吧！」因兒子不願意傳承，林老先生就把技術、器械都傳給江老先生，就這樣得到真傳。

黃日香原本從事碗稞生意，機緣到了也向林老先生學習（早期無智慧財產權想法），豆腐乾的做法因此傳開！接著第二代江宗萬先生、一直傳到現在由簡金來老闆接手。簡老闆16歲開始學做豆乾，1971年到萬里香當師傅，後來與江先生的女兒秋雲小姐結婚（為老闆娘之娘家事業），到1993年7月接手萬里香事業，至今尚未退休。

豆腐心豆腐緣

年輕時即與豆乾結下不解之緣，簡老闆強調：「做豆乾不難，但要做好吃就要用心，此行業傳承不易，完全靠手工，現在年輕人怕苦，夏天室內熱，冬天早起要摸冷水，整天摸水到下午二點，時間過長雙手皮膚組織受不了。當學徒一天工作18小時，手部潰爛，難看又痛苦。冬天更糟糕！手皮質被水去除，併發「富貴手」病症——十指僵硬。當學徒月薪僅250元台幣（40年前），手部需擦日本進口藥膏「嫵秀雷敦」極小瓶即要價10元（僅能擦一星期），花費很大。從下午六點開始煮豆乾，晚間十點睡覺，半夜十二點起床工作到第二天下午二點，時間長達18小時，睡眠不足，造

成失眠、頭暈、牙搖、心臟承受不了、身體失調，確實是份辛苦差事，看似簡單的一包豆乾，背後確有如此艱辛的過程。

「以前普遍貧窮，賺錢養家就要敬業認真去做，甚至每天心理恐懼：怕做不好被老闆辭頭路，父母管教嚴格，與現代年輕人相比，境遇實在差很多。輪到我們當老闆，年輕人自我定位：非學徒，是來上班的，薪水要高，休假要多。這樣就算勉強錄取，他也做不久！」目前簡老闆半退休，事業由兒子逐步接棒。萬里香規模不大，為半機器化製造，磨豆、煮豆漿、濾渣仰賴機器，其他仍是手工。邊煮豆漿邊刮泡沫（泡沫為蛋白質把空氣包住所產生之現象），要煮好幾遍。煮豆漿所用「消泡劑」是在1975年發明，簡老闆堅持不用化學藥劑，他說對食品是污染，不論劑量大小都會製造健康問題，實關乎技術與道德良心，目前用蒸氣蓋鍋煮來克服，不會溢泡泡，連煮三次熟透即可。

用良心做豆腐

「國內長期使用飼料級黃豆（價格便宜、削價競爭，昧著道德良心，經營方式不正確），談不上食品級黃

豆。2000年開始本店採用有機黃豆（由美國進口），國內尚未制定有機製作過程標準版，後學有自己的標準。有機的定義：完全無污染，一、原料有機。二、水要乾淨（本店採用德國活水系統能量水格蘭特活水）。三、加工過程無化學藥劑（防腐劑、消泡劑），且符合衛生。

「有機化的想法很早就開始，但是成本高，堅持做好產品，在健康立場是值得的投資，有句話：『年輕用健康換取財富，年老用財富換取健康。』其實老年也可以健康的生活，曾看過一本書提到：在玻羅的海三小國，150多歲的人瑞到處都有，為何如此長壽？空氣好、水乾淨、無農藥、無化學工廠、無重工業、吃健康無污染的養生食物，如：優格，醫院也寥寥可數。反觀亞洲工業先進國家，醫院非常多，一切就看自己的飲食觀念和態度；生病是人類自己智慧造成，互相殘害，不保護地球。」飽讀書籍，力求學問的簡老闆認真分析道。這個大溪當地知名的老品牌，用良心做豆腐，從專屬網站、內容研發、包裝、宅配行銷等都不斷求新求變。

發心賑災豆腐發

「吃素的想法起源很早，早先規劃60歲要退休（體能狀況都還很好），孩子獨立了，不再操煩家庭，要過自己的生活：住鄉下三合院，一個人自由，種清潔的蔬菜、種花，不養雞貓狗，做公益：掃馬路、掏水溝，到高雄找朋友，閒雲野鶴度日。1999年7月11日，忽然意識到應該開始吃全素（當時還未求道），不要再顧慮了！」吃素未久就發生921大地震，開闊瀟灑的簡老闆即有很妙的感應。「地震10天後，全民積極賑災，同胞有難，慷慨解囊，感受921事件展現台灣空前大團結，士氣提升。熱血激昂下，和內人商量好第二天要去賑災，有一位原住民好友鄭先生住在台中縣和平鄉，於是打算去那裡賑災（致電了解，幸好全家平安），打算帶物資交由他去發放。」

出發前，如同平常，泡了兩包（共60公斤）黃豆，準備做豆腐（生意還是要照常做），當時分區輪流供電，大溪分配電力時間剛好是凌晨12—8點。往常60公斤黃豆可煮八桶豆漿、做40板豆腐（後學技術算是好）。早上起來磨豆漿，到了第八桶

後，黃豆還不斷從機器中掉出來，於是趕緊將機器關掉，感覺訝異？去倉庫盤點，存貨並未短少，為何會多出一桶豆漿呢？還做了45板豆腐，早上就多了一千元收入。一路出發到賑災回來，所有開銷加加減減，剛好花掉一千元！真是感謝天恩師德，我們發心，上天老ㄉ就幫我們籌措旅費。

觀音齋推素食

「賑災後，於2003年農曆九月求道，引保師是發一崇德道場吳講師，是常來買豆腐的老顧客，度化後學及內人。一星期後去參加法會，再過二星期後，有位朋友江先生來要『豆渣』（營養高，可發酵當肥料，種有機蔬菜）均免費贈送，聊起了康莊路某棟樓房（觀音齋所在）要出售，起初售價高，幫忙打聽後，發現價格便宜，於是買下一、二樓。原先想法要做有機豆乾（單價高，不好推出）、或者開豆腐館，以豆腐為主題，客人來消費套餐：有機米飯、蔬菜、豆漿等，然並不需此大空間。後來細想：既然吃素、求道、明理了，就開素食館吧！

引保師吳講師聽到後非常高興，積極從旁協助、籌備點點滴滴、一步步完成！

「休息時曾和廚房師傅討論：看到電視報導，過年前流行病死豬、禽流感（病死雞鴨）等新聞，感受吃素的族群實在很幸福！不管有否宗教信仰，吃素都不用擔心得病，心境完全不同！觀音齋可結合善知識，推廣、成全大家吃素，實在很好。」簡老闆強調吃素是本分，沒有功德，需要付出、成全別人才有功德！

外貌謙和、看似木訥的簡老闆，實際上非常健談，理路清楚：「開業兩年，提供大溪行政區唯一之大型素食館，希望讓吃素的朋友有舒適場所，坐下來慢慢用餐。」餐廳佈置清



▲ 愛心慈心豆腐心的簡前賢。



▲ 萬里香老店。

幽、典雅，餐桌椅全為黑壇實木，中國風味古色古香，用餐環境風雅舒適。菜色也在三位廚師用心下，不斷研發創新，讓遊客或道親來到大溪飽攬名勝之餘，能有一個用餐的好場所。在大溪住三十幾年的簡老闆也常應客人要求，充當導遊介紹景點呢！

我和素食有緣！

2007年1月22日，刊載於人間福報（修行報）的廣告，懇切說出了簡老闆心聲：「素食是我喜歡的選擇，可以養生、環保、了業、又不造業，斷絕因果，發揮大愛慈悲心。」十六歲開始從事豆腐製造，就一直和素食結上了緣；八年前清口茹素，心中有了

轉念，從此和眾生沒有結怨，身體也環保了。

「肉類大多屬於酸性食物，吃多了對身體的負擔較大，素食材料多屬於鹼性食物，對健康較沒有負擔。兩年前我開辦『觀音齋素食館』，讓愛好素食的朋友，來到大溪時能夠方便用餐和選擇，自

己心中更是充滿了歡喜。能夠從事參與「素食」的相關工作，進而清口茹素，再則推廣「素食」理念是我前輩子修來的「福」，這輩子將更加的珍惜這一份「福」。

「現在的我，只過最簡單的生活，珍惜大地所擁有的資源，包括：動物、植物、礦物、水源等……地球現有的資源和環境，是我們向尚未出生的後代子孫借來使用的，我們沒有權利將它破壞或污染。『素食』飲食是我們人類應該吃的本分食物，不用背負因果，也是另類放生和慈悲心的流露，我將會為了『素食』而堅持這份執著，直到永遠……期盼天下有識的眾生，也能一起共同堅持。」深具善根的簡老闆對吃素的智慧：「多一

人吃素，就少殺一隻雞！要照顧自己的靈性，若明白道理很好，但是照樣吃他人生命，一樣是不慈悲；沒有消費就沒有殺生！」非常堅持吃素，也以歡喜心經營觀音齋。

吃素修行的勉勵

全家人求道將近四年，大兒子傳承豆腐業，小兒子負責餐館，全家一起學修道，觀音齋後方正鄰引保師吳點傳師（後來領命了）家卹堂，簡老闆每星期參加「五年進修班」，已進入第四年，充實道心，更認為學習不能間斷，否則就停頓。希望將來家中也能設白陽卹堂，並時常與客人間聊結緣，來的多半是道親或佛教朋友，口耳相傳介紹，非常感恩。

發自內心與各位前賢勉勵的話：

「我們的前賢都很優秀，尤其一貫道道親。得道以前在其他宗教學習過，感覺道親更腳踏實地、按部就班、不敷衍、真修真行，宗教性殊勝、正統，在講道、傳題方式上，一貫道更用心，談靈性、而非只是生活化。」

「道親們要自愛自重，珍惜自己有的寶藏；還沒有

吃素清口的朋友，請趕快開始吧！否則，在道理的精進上會有障礙，因為植物較鹼性清純，動物屬酸性陰濁，所以動物不要再吃動物了！科學方面，1972年時，有位紐西蘭華僑回台灣學做豆腐，當時紐國牛肉銷來台灣很便宜，因為該國流行吃素（需吃豆腐），牛肉滯銷，才傾銷台灣。紐國科學家做實驗：當要宰殺一隻動物時，無法逃脫的動物會發出生氣的氣息，產生毒素，用注射針筒收集起來，注射到另一隻健康的雞身上，不久之後，該隻雞也死亡了！許多人吃了身上細胞充滿毒素的雞肉，心就無法清靜了！仙佛如是說：「修行一定要吃素，智慧才會增長，本性會超然、最高尚。」

▼觀音齋素食館。



記得小時候，住家附近有齋堂，裡面有尼姑在誦經、吃素（人稱：吃素仔！有輕蔑的意味。）現在吃素的朋友很多，非宗教因素，吃健康素，若蔥、蒜不吃就更好。曾有年輕人問他吃素的好處？「簡單說：全身沒有異臭，相對少用化學物清潔，環保又不污染，這是地球公民的責任！」

愛心慈心宇宙觀

記得有一回，颱風過後，石門水庫水質混濁，部分地區停止供水，一對來自中壢的夫妻向簡老闆買豆乾，順便打聽何處有山泉水可以取？簡老闆慷慨無限量供應自家泉水，並且經兩道過濾乾淨手續，能量活化系統後的水，並說：「水是地球大家生物共有的，不是個人的，要有同胞愛分享互助，人類都是兄弟姊妹呀！」兩夫妻聽了很感動，相信很多人都有這樣的理念，希望大家都來珍惜地球、生物種，留給後代子孫的宏觀、宇宙觀；水一點也沒有少，在天地間循環而已，人為因素而改變氣候；樹砍太多，導致非洲乾旱，上天老呷給大家都是公平的，要公平珍惜使用。」

老闆飽讀書籍，分享很好的觀念，透過訪談讓讀者來關心此話題：不是個人吃素就好，要兼做環保才有意義，否則破壞太多，將來就沒有素可吃了，台灣社會很令人惋惜：許多原本肥沃的稻田種農作物，工業興起以後就大量改為建廠房、建住宅，地質遭到破壞。早期先民在開墾農地，沒有機械都是徒手挖、挖了幾年才有的，如今的荒廢景象，對得起祖先嗎？許多動物的排泄物污染河川，也是因為人類要飼養、宰殺來吃而引起的，人類嚴重破壞地球的平衡，要趕快反省、懺悔、向老呷叩首自己罪孽深重；吃素不僅是尊重生命，一定要做環保！

未來願望：中央路老店場地狹小，希望能另覓地點擴廠，半自動化、半人工，有機會供人參觀，了解大溪豆乾的製作過程：公開化、清潔、衛生、客人安心，可以結合「豆乾博物館」概念，有機、環保、健康、陳列古早器具和現代器具的介紹，將教育意義與觀光結合，這是全台灣第一家喔！

（本篇感謝洪日能學長協助採訪）