

笨港特產三代薪傳 全美油廠麻油香噴噴

// 呂雲騰

到台灣媽祖聖地北港拜媽祖，在聞名中外的媽祖廟朝天宮四周的幾條街道，舉目可看到兩旁的商店，高掛了形形色色銷售麻油的大招牌，如同置身於麻油專業街；每一家販售麻油商店，都在門檻上懸掛以斗大的字書寫「北港麻油」的橫招牌引人注目。

參拜了媽祖後的香客，都順便逛街並選購北港麻油，帶回去進補或以北港土產送給親朋，北港麻油因而聞名，並執本省麻油市場的牛耳；與北港土豆（落花生）、花生油、北港飴、進香飴等成為北港特產名震遐爾。北港麻油的出名是品質好，油純而香，又有獨特風味，為其他地方出產的麻油望塵莫及，因而獨步麻油市場。

麻油在台灣民間，自古以來被視為食油中的補品，其營養價值高於花生油、茶油、用以炒菜、拌麵、烹調麻油雞、三杯雞、燒酒雞等佳肴，尤其是作月子者更不可缺，每天都要進食以麻油炒或燉的雞、肉類來進補。當婆婆的如有媳婦要臨盆，都先購買麻油準備，生產後的第一道菜就是麻油酒雞為她進補，烹調的麻油就是北港的黑麻油。

麻油分為黑麻油與白麻油兩種，黑麻油以黑芝麻為原料，白麻油以白芝麻壓搾。傳統的壓搾方法與花生油相同，製造花生油、麻油的油廠，通稱「油車」。昔時，台灣的食油以花生油、麻油為主，豬



油為副，因為各地方都出產落花生及芝麻，尤其落花生一年可種兩季，有春植、秋植，花生仁除供食用外，就是搾成花生油，且花生油、麻油售價較之豬油便宜，成為大眾食油。為供應花生油、麻油，各鄉鎮都有幾家油車，尤其雲林縣的北港鎮更

炒芝麻



因廠家聚集，自清代以來以北港土豆，北港花生油就名揚臺灣。在沙拉油未興起之前，是台灣食油市場的總樞紐。

各地食油商人以北港所報行情做為當地交易基準價格，各大報的經濟版每天都會有北港花生仁、花生油行情報導，如有大幅漲跌時，更有分析報導，由此可知北

港在食油市場所佔的地位。

麻油是附屬產品，其價格也隨花生油漲跌。北港出產的落花生通稱北港土豆，黑芝麻叫黑麻，它的栽種起源應溯自三百七十五年前的明天啟元年（一六二一年），福建海澄人顏思齊率三千墾民由〔唐山過台灣〕，在笨港（今之北港）登陸後，設十寨從事拓荒墾土，將自家鄉帶來的落花生、芝麻等種子播種栽培，因土地肥沃而豐收。

崇禎年間鄭芝龍獎勵閩南饑民數萬人入墾笨港。從此，稻米、落花生、花生油及蔗糖成為笨港主要農產物，在台灣銷售外並輸出閩南等地。因此笨港磨坊、土攏間（碾米廠）、油車、糖廠林立，日據時期也是如此。

本省光復後，經濟發展，工業進步，沙拉油應時而出，花生油市場被沙拉油取代，但北港麻油還是存在且獨步市場。

北港麻油不論是黑麻油或白麻油都受歡迎，主要因素是每一家油車都是以傳統的方法由人工製造，油質純而香。三代經營油車，已有七十八年歷史的全美油廠其老闆兼工人，今年六十六歲的蔡俊宏說，古老的油車製造花生油、麻油的方法相同，原料在大鐵鍋炒熟後，先磨成細末，擔任這項苦差的是牛，為了讓牛痴痴地拖著大石磨，牛的雙眼被蒙蓋，使之拖著石磨，一圈又一圈地繞著石磨打轉，因而以前的人形容遙遙無期的苦難為「拖磨」。原料磨成細末後，放入蒸籠蒸到七、八分熟後就要做油餅胚。把一只五台尺直徑、寬一台寸的鐵環放在地上，先敷下稻草，然後將蒸好的原料放進去，由人工以雙腳踏實後再覆蓋稻草就是油餅胚，將一片一



蒸芝麻

片的油餅胚堆入油車裏。油車是以四根堅硬的粗大木塊組成的橢圓形，最大直徑約一點五公尺、高約一點三公尺、長約四公尺，中間挖空以裝油餅胚，兩端以鐵片栓紮堅固，橫臥於地上，再以四根粗柱子固定油搾機。

油餅胚裝進油車後，用一塊木頭塞住，做為壓榨的起點，油車的左右兩邊，有吊粗大木樞的架子，工人就從左右兩邊，插進鋸成四十五度三角形木頭，以平均的力量用力打進洞裏。

為了步驟一致、力量均勻，操樞的工人喊叫「緊、撞、搾！」，一分一寸的把壓榨木塊打進去，一分一寸的壓實油餅



上榨油機搾油

，一點一滴的油脂就由油餅滴出來。因工人反反覆覆賣力搾打，所以製油廠房舍，

屋搖地動，也響出工人喊叫「緊、撞、撞！」的聲音與木槌撞擊聲，此時也是「一家榨油萬家香」的時候。

師範畢業，當過小學教師的蔡俊宏，從小就看祖父蔡傳，父親蔡青山與工人一起榨製花生油、麻油，在耳濡目染中，對此行業有了興趣。讀初中時，就利用課餘參與工作，並學會炒、蒸、搾的工夫；讀師範時，搾製技術已樣樣皆能，並領悟其要訣在於原料的炒、磨及蒸的火候，影響到油質及香味；於當教師時，就獲得父親真傳。

他說，四十年代後期，以四根直立粗大的鋼架組合，運用螺旋鐵板壓搾的機器出爐，由於設備簡單且省工又省時，廠商紛紛採用，古老的油車就被淘汰；後來將直立式改為橫臥式，人工操作螺旋機壓搾，改成使用空氣壓縮機，再省人工壓搾，一直沿用至今。

搾油機機械化，炒原料、磨末及蒸原料的機械，也跟著出籠，業者紛紛採用。蔡俊宏僅使用粉碎磨末機器，以替代牛力的磨末、原料的炒與蒸兩項，仍然使用傳統的鐵鍋、蒸籠，以傳統的方法由人工操作，一點都不馬虎；並且燃料不使用煤氣或重油，依然燒柴火。

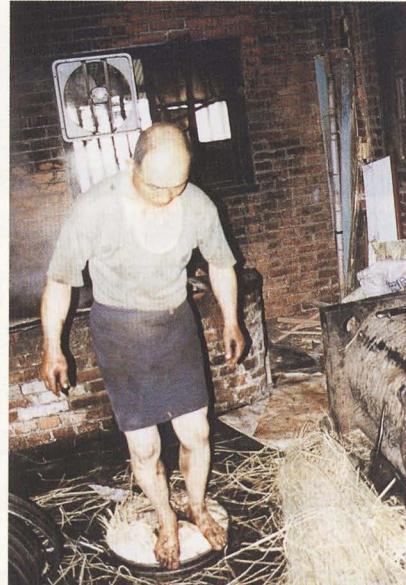
同行業者說他固執、頑固。經營全美油廠四十年，從事搾油工作半世紀；搾掉青春歲月頭髮斑白的蔡俊宏說：這是要保持麻油品質及香味的要訣，因為使用機器無法控制「火候」。蒸好的原料倒入鐵環製成油餅胚，不使用塑膠布或塑膠袋來包，而照傳統以稻草包，也是為了要保持品質，因為塑膠碰到高熱有化學變化而產生有害人體的毒素。

蔡俊宏說，麻油、花生油的製造要訣，祖父傳給父親、父親又傳給我已是三代薪傳，都是「遵古法製」不偷工也不減料。

早在七十幾年前，祖父蔡傳製造的花生油，麻油就聞名全省，油商的訂貨信函如雪片飛來，真是供不應求。祖父為了信譽決不偷工減料，並注重品質管制；如有品質未達到要求，就「實話實說」自動降低售價賣給批發商，也要求批發商及零售商也要

「實話實說」讓消費者瞭解
製成麻餅

。對此，
批發商、
零售商的
反應是雖
然品質較
差，其品
質還在一



般花生油、麻油之上，何必如此，祖父說：「貨真價實與童叟無欺」乃為商之道，賺錢世要俯仰天地而無愧，注重商業道德。而此商業道德理念也世代相傳。

蔡俊宏說，祖父的製造花生油、麻油要訣，受到榨油界人士重視，前來拜師學藝者不乏其人。

他們都是依傳統規定要學習三年四個月，從選擇落花生及花生仁，黑芝麻、白芝麻的工夫做起，慢慢的進入炒、磨、粉碎、蒸及打包、榨油等過程，其中炒、蒸的火候，祖父毫不保留的傳授，使其成為一流的製造花生油、麻油師父。

其中最傑出的有來至後山的洪炳煌

、洪振宗兄弟，獲得真傳後再予發揮，並經過一番奮鬥經營，成為台灣製油工業的巨擘而雄據一方；另一位搾油工業巨子王萬生與祖父、父親也有密切交往。

對於麻油的品質，業者認為最重要的是香味，製造出來的麻油香味如何，關鍵在於芝麻本身的體質，必需要顆粒大，結實而有光澤的上等貨；以及加工製油時炒、磨碎、蒸的火候，必需做到恰到好處，搾出來的麻油才會香噴噴的，且油量也多。

芝麻的選擇與製油時的火候，都要靠經驗的累積，當然其中有要訣，也就是所謂的秘訣；以舊式的油車製油或使用機器製油，每一家油廠都有自己的一套，並以此要訣來提高品質與香油，在市場上競爭。

麻油業者說，北港麻油，自古時的笨港起，就聞名台灣，主要原料芝麻的產地就在笨港地區，在北港西方約十三公里處，有個地名叫「烏麻園」的聚落（今之口湖），及距北港東方約七公里處，有個地名稱「麻園仔」聚落（今之新港），都是出產黑芝麻、白芝麻而成爲地名。這些芝麻的種子，不但在笨港地區繁殖，也由先民帶到各地去種植，已遍播全省。

烏麻園、麻園仔，三百餘年來，因滄海桑田變換，現在已少種黑芝麻、白芝麻。古稱烏麻園的口湖，仍是濱海地帶黑芝麻、白芝麻的集散地，以品質優良而著名，並爲北港麻油的主要原料供應地。搾過油的麻餅，是富有營養的飼料，爲養魚、養雞鴨鵝業者及種植花卉業者所珍視，充爲肥料，都派人到北港來採購，也算一種資源回收再利用。

全 美