花生油的「推手」－保存花生油車車膛的歷史意義

詹麗珊

民以食爲天，每天的開門七件事「柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」，若是菜餚裡少了油，也就少了那麼個味，添了油水，頓時心生飽足，力由丹田生，油的重要性可見一般。現今工商業化的時代，油是由工廠大量的機械生產製造，消費者可由超市、大賣場方便購買；因爲生產、買賣方式改變、物價的波動、經濟政策等等影響，然而民國 50、60 年代「油」可不像現在是那麼容易取得。這項攸關民生的傳統產業是如何沒落、消失的，其背後的演變發展，實有令人研究探討的必要。本文以花生油車車膛爲對象來探討傳統製油的方法及材料，得以保存紀錄先人的經驗與智慧。

壹、花生油車車膛藏品的由來

國立科學工藝博物館(以下簡稱工博館)基於社會與經濟的變遷，對瀕臨滅失的重要產業文物或資料，加以蒐藏、記錄、保存。本館研究人員於民國 90 年進行田野調查時，經由學者介紹，前往彰化縣鹽埔鄉永平村途中，無意間於路旁發現一座大木塊，疑是製造樟腦油的物件，幾經詢問，才知是榨花生油（芝麻油）的油車車膛，經與物主康先生交涉後，同意捐贈。車膛長 358 公分、直徑 75 公分，爲圓柱體，內有中空結構(內有金屬片)（如圖一）。據物主談起油車車膛的由來：爲龍眼木所造，父執輩提到清朝時家中即有此物，而在民國初年就未使用。

圖一　國立科學工藝博物館蒐藏的油車車膛

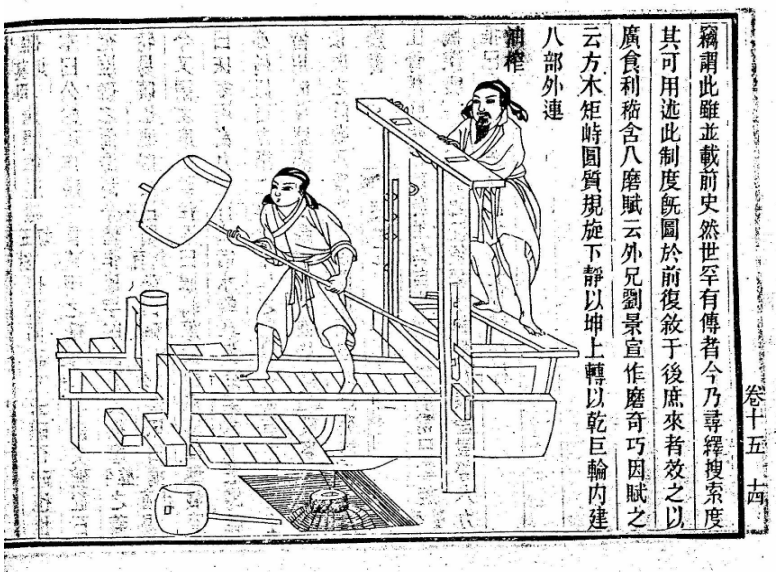
貳、傳統製油產業

我國以農立國，經由先人記載了農業生產的理論與技術傳承，流傳至今與製油有關的古籍有「齊民要術」、「王禎農書」、「農政全書」、「天工開物」、「授時通考」及近代的「中華民間工藝圖說」等書。略述於下：

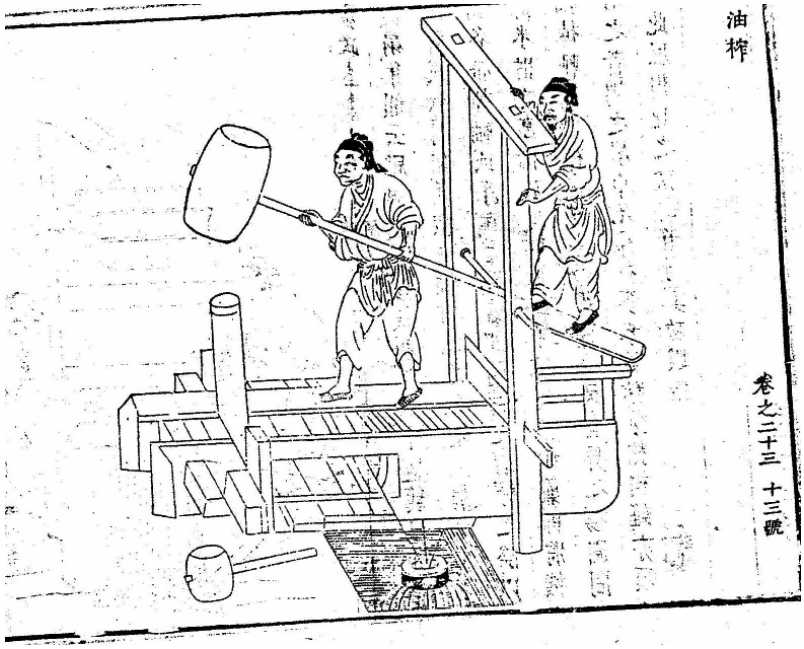
現存最早和最完整的農業生產名著是後魏賈思勰的「齊民要術」，講述生產穀物、蔬菜、果樹、蠶桑、特種作物（如茶葉、油料、藥材等）、畜牧及花卉等爲主題的篇章。元代王禎撰著「王禎農書」，是中國農業科學技術史上第一部兼論南北，從全國範圍總結農業生產經驗的農書，於卷十五記載南北油榨生產技術的經驗圖說（圖二）。明代徐光啓在「農政全書」中記載著古代農業生產和和人們生活等方面，包括了「治國治民」的農政思想，於卷二十三農器篇提及油榨的製法、南方北方技術的差異（圖三）。

明代宋應星所寫的「天工開物」第十二卷膏液篇，對於榨油的原料(農作物)優劣、出油率、方法、器具均有詳細的記載，如(一)榨油的農作物：以胡麻（芝麻）、萊菔子（蘿蔔）、黃豆、菘菜子（白菜）爲上品，蘇麻、芸苔子（油菜）、搽子、莧菜子爲中品，大麻仁爲下品。(二)出油率（每石得油）（註）胡麻 30 斤，萊菔 27 斤（甘美異常、益人五臟），芸苔子 30 斤（放置一年後，子實內部都會變空而無油），搽子 15 斤（油味似豬油，味道很好，榨出來的枯餅只能用來當火種及毒魚），黃豆 9 斤（江蘇南北和浙江北部取豆油食用，豆餅作爲豬的飼料），菘菜子 30 斤（油出清如綠水），莧菜子 30 斤（味甚甘美，但嫌性冷滑腸），大麻仁 20 餘斤。(三)榨油器具材質：以樟木爲上，檀木與杞木爲次。(四)榨油的方法：取農作物的種子放入鍋內文火慢炒→取出壓碎→蒸熟→用稻桿或麥包裹成大餅狀→放入榨木→揮動撞木將尖子推入擠壓→承接油脂（圖四）。

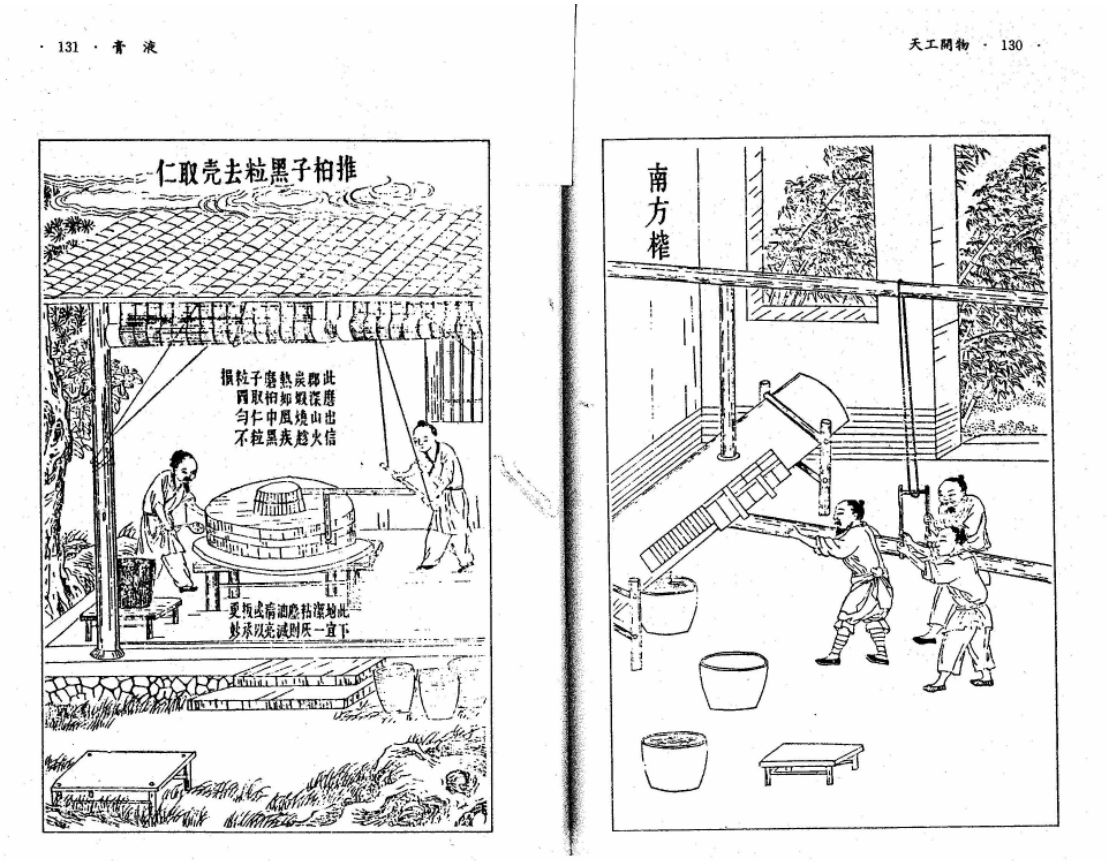
清代乾隆時期翰林院編纂的「授時通考」卷四十功作的政治篇有油榨圖說（圖五）。譚旦冏於民國 30 年在四川省南溪縣裕和祥油坊所做的調查報告中亦提及製油的方法及工具（圖六）。



圖二　王禎農書



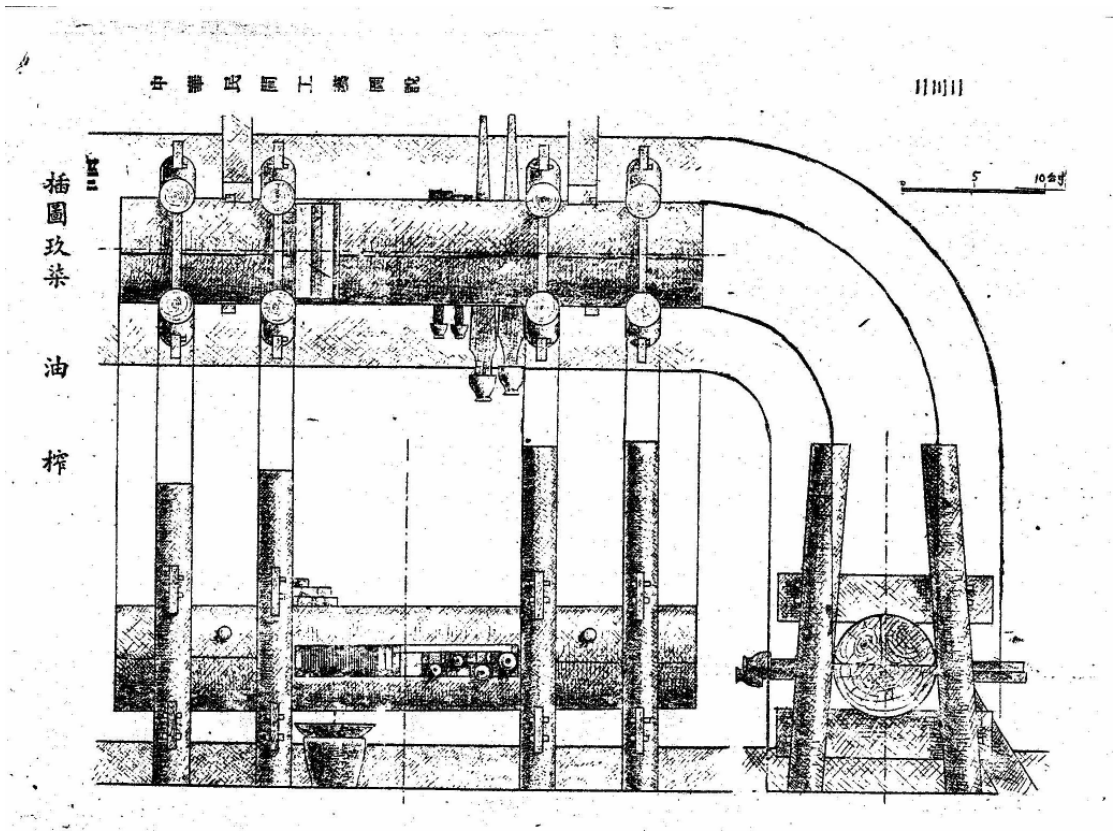
圖三　農政全書



圖四　天工開物

授時通考

圖五　授時通考



圖六　中華民間工藝圖說

參、臺灣的傳統製油產業

漢聲雜誌真味專輯（圖七）提到臺灣早期的農業社會的榨油方式與明代宋應星所寫的「天工開物」雷同，進行五個生產步驟：

一、炒：榨取花生油的第一步驟就是翻炒帶殼花生，以殼半黑，剝開時花生仁膜呈豬肝紅，這顏色表示炒得恰到好處。

二、輾：把炒好的花生放到圓輾床裡以石輪輾成粉末。

三、蒸：隔水蒸炊花生豆粉，才易出油。

四、踩：將蒸好的花生豆粉需趁熱以一束稻草旋成傘形，墊進圓形鐵箍內，再倒進一坎斗豆粉，用腳踩成豆餅。

五、榨：豆餅送進油車車膛，透過撞擊楔形的木栓向旁擠壓豆餅，將餅中的油脂擠出。

古早時農家在農作物（如花生、芝麻等）收成後，拿到油坊榨油，這榨油的地方即以油車稱之。而在榨油過程中主要器具（車膛），是木製品，所選用的木材多半是強韌有力、耐撞擊、硬度大、紋理材差異小、不易被擊脫者，亦稱之爲油車。

肆、油車車膛的保存意義與價值

一、技術史面：中國製油產業從十七世紀的天工開物所載到二十世紀的臺灣五、六十年代仍維持著相同的傳統技術生產，從文字的記載來看，除了動力改變外，是否還有什麼其它的技術，又是如何改進的呢？各地風土習俗的不同，所採用的原料或技術有何不同呢？科技進步，對於生產、包裝技術帶來什麼樣的影響呢？

二、社會經濟面：「油」，是重要的民生必需品，三餐中因它散發出的香味，令人食指大動，其中富有身體所需要的營養成份，在日常生活中是不可或缺的。經過時代與社會的演變，它是受到什麼影響及改變的呢？在農業社會，榨油是項費人力、過程繁重的工作，農村中貧窮人家賴以維生，無形中提供了就業的機會，交易的頻繁，促使地方的經濟發展與繁榮。它的銷售方式，由挑著油擔，挨家沿戶的販賣，演變至民眾到油行、雜貨店購買花生油、麻油；由於社會的變遷，工商經濟繁榮，生產技術的進步，快速量產的生產線，成本降低，消費者到便利超商、大賣場採購日常所需，相形之下，耗時費力成本較高的傳統的製油方式就逐漸被淘汰，不再使用油車來生產，以致廢棄而消失。而交通的進步，透過國際貿易，歐美的食物逐年增加進口，國人的食油種類也跟著改變，例如橄欖油、葵花油、玉米油等等。這種種生產、消費、生活飲食習慣的改變，仍有部份小型製油廠家仍堅持以遵循古法製程的理念，改以機械化生產。

三、文化面

（一）東西方的差異：英人李約瑟在「中國之科學與文明」機械工程學一章中，曾詳細的比較了東西方兩種古代壓榨技術的不同。東方以中國爲代表，又中國南方榨油的傳統工具，取油的植物種類爲豆油、

麻油、菜子油、大麻油、花生油等，利用尖劈打擊，把疊放在油車內部的豆餅擠榨出油，由油車底部小孔流出，這種尖劈式榨油機器爲中國獨創，與西方螺旋式榨油全不相同。西方以地中海地區爲代表，當地以螺紋機構壓榨橄欖及葡萄製油。

（二）創意文化活動：民國 90 年台南安定鄉南安村的小庄頭舉辦「油車文藝季」的產業文化活動，南安村舊名油車仔，村民務農，先民因曾在此設置麻油間榨麻油，而有油車之稱。透過當地耆老的回憶及手藝，重現油車面貌，希望在科技時代中，能讓 e 世代人們瞭解前人生活之艱辛，以養持感恩惜福及勤勞節儉之美德，不意一炮而紅，村民之外，遠近遊客更競相湧往參觀，讓新新人類有機會感受到昔日「油車」這個麻油鄉的十里傳香，並知其地名由來。對農村外移嚴重的南安村來說，能夠使居民對故鄉的瞭解、認知與連結，無疑是大豐收。

伍、結論

油車雖然是一項已經沒落，甚至是消失的傳統民生產業，但它背後所隱含的社會經濟、技術、文化的意義，因著風土民情、氣候、年代的不同，與台灣的關連，實刻不容緩，有一探此項即將失傳的製油產業的興衰發展，以記錄及保存先人的經驗與智慧。

（作者爲國立科學工藝博物館科技教育組研究助理）

參考文獻

1.中國科學技術典籍通彙農學卷， 任繼愈主編，1993-1995，河南教育出版社，第一版(影印本)，鄭州市
2.天工開物，明朝宋應星著，劉君燦導讀，1987，金楓出版，台北
3.中華民間工藝圖說，譚旦冏，1956，中華叢書委員會，台北
4.漢聲雜誌真味專輯，1984，台北
5.中國之科學與文明第八冊，李約瑟，1974，臺灣商務印書館，台北

註：一石爲十斗，一斗爲十一斤，一石爲一一 0 斤。