

# 煉蒸樟腦·芬芳不再

文圖 | 山草

在化學工業不發達的過去，樟腦是珍貴的香料、藥材、殺蟲劑，但隨環境變遷，純正的樟腦製品不僅費工而且價格昂貴，在經濟效益考量下，取而代之的是化學原料的合成品。當昔日舞台上的主角已隱然幕後時，現在就讓樟樹來為我們述說這一段被人遺忘的過去吧！

台灣的樟腦與茶、糖是清末外銷的三大宗產物，為台灣賺取不少的外匯，因此有「台灣三寶」的美譽，很多人因而致富。早期婦女都會買些樟腦丸放在櫃子裡除臭防潮，但你有沒有看過這些白色的丸子，其實它並不是純植物提煉「樟腦丸」，而是化學合成的「萘丸」，但兩者都是有特殊的芳香氣味，可用以驅趕白蟻、蟑螂、蝨子等功效。

## 樟腦王國·名揚世界

台灣樟腦樹種約有 7 種，其中只有本樟、芳樟、陰陽樟、油樟、牛樟、栳樟、有樟等，其中提煉樟腦油主要以芳樟或



早期樟腦油裝在鋁桶內，沿街叫賣

本樟為主。本樟俗稱「臭樟」，葉子扁長，煉出油較多，芳樟的葉子較圓，油則較少。一般用於製造樟腦油的樹齡至少要 3、40 年以上，日據時代曾經嚴格規定天然樟木要 30 年以上才能砍伐，普通一棵樹齡 30 年以上的樟樹可以提煉 30 - 50 公斤的樟腦油。

採樟熬腦的行業，在台灣已有 200 餘年了，日據時代曾成立台灣製腦株式會社，設置專賣管轄，以前從事製造樟



把樹材倒入蒸餾桶中



刨木機



蒸時將蒸餾桶栓緊



蒸餾過的樟樹木材，可以當燃料用

腦者分為腦長及腦丁，腦長負責監督領導者，專事選擇樟樹砍伐區，興建簡單四周並無牆壁的腦寮，腦寮內設有腦灶，主要用於燒火將水蒸汽送到「腦炊」蒸熱樟木片凝結樟腦油，因此腦長和腦丁必須對工作要有隨遇而安，適應工作環境的心理準備，因為經常隨伐樟製腦的地方而遷徙。

### 僅存堅持・至上榮耀

日據時代，在苗栗縣的銅鑼鄉，樟腦提煉廠多達 100 餘家，然好景不常，隨著化學合成樟腦油取代天然的樟腦油，外銷市場萎縮，年輕人又不願意承傳祖業，導致工廠一家家關閉。如今，僅剩「東華樟腦廠」一家仍堅持用樟樹煉油。現年 73 歲的老闆吳騰金一生以樟腦油為業，在時不我予的現實環境下，仍延續「古法提煉」樟腦油。他說，傳統提煉樟腦油是，先將樟木刨成一片一片的，放在廣場曬乾後，倒進超大木製蒸餾桶，用力踩踏木片，壓

緊後栓上蓋子，打開熱蒸氣，經 6、7 小時的蒸餾，樟腦氣體會順著管子進入冷水池子裡，並浮在水面上，一看潔淨如水，晶瑩剔透，芳香四溢，最後用杓子撈起，冷卻後即成樟腦油，吳老闆說：「600 公斤本片只能蒸餾出 15 公斤樟腦油，所以天然樟腦油是很珍貴的。」

樟腦油對人體的功效頗多，包括治小兒發熱，風濕疼痛，肚子發脹疼痛，提神醒腦，驅除蚊蟲，燙傷或稀釋後沐浴，具有美容的效果，古早農業社會時代，家家戶戶大都備有 1、2 瓶樟腦油，以應不時之需呢！



冷卻後，油水分離即完成

家家戶戶大都備有 1、2 瓶樟腦油，以應不時之需呢！

