文圖／黃菱怡



■芝麻醬拌麵。

崁頂麻油

讓你聞香下馬

屏東縣崁頂鄉是一個樸實而不起眼的小農村，但是崁頂麻油和山產馳名，是該鄉的二大特產，崁頂國小更在鄉土教材第11單元「家鄉的特產」，特別介紹「聞香下馬」的山產店及古色古香的麻油坊。

吳家第四代四兄弟共同企業化經營。吳義惠表示，他們製麻油是「遵古法製造」，過去都是用人工，現在是半人工半機械，過程品管嚴格，做出的麻油，才會清澈香醇。





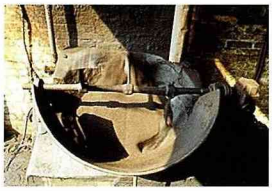
■胡麻植株在田間分叉架立晒乾。



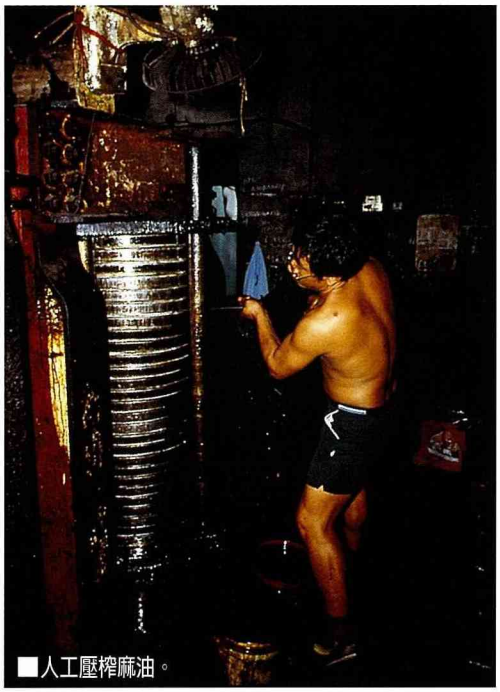
■麻油坊中炒胡麻的機械。



■焙炒成熟的黑芝麻。



■傳統炒胡麻的大鐵鍋。



■人工壓榨麻油。

其中，由吳氏兄弟經營的崁頂麻油，已經傳到第五代，有近百年的歷史，清澈香醇的麻油，用來炒田鼠或三杯雞，開車經過崁頂鄉山產店林立的中正路，香噴噴的味道讓路過的人，忍不住聞香下馬，大快朵頤一番。

胡麻是榨麻油的原料，種植期約3個月，當蒴果內種子飽滿，並呈現黑色或褐黑色時，即可以採收。採收時，通常將10株捆綁在一起，一把把交叉樹立在田間晒乾，約經5-10天，等到蒴果頂端開裂，即可敲落蒴果內的種子，再放置2-3天，作第二次脫粒。再經過風選，除去雜質，所得到的胡麻籽，再曝晒1-2天，即可貯藏。

胡麻的主要用途爲榨油與製糕餅。前者多採黑芝麻爲原料，後者則採用白芝麻。

榨油時，需先經過整理篩選後的胡麻籽，加以焙炒。傳統式的焙炒，是在一隻大鐵鍋內，利用旋轉的鐵匙，反覆的炒拌；新式的機械焙炒，則在烘烤機內，以180-210℃的高溫，約炒30分鐘。炒過的胡麻，再經碾碎、蒸煮、壓榨、過濾、沈澱等過程，即得香氣濃厚的胡麻油。平均每百台斤的胡麻籽，可榨出40台斤的胡麻油。

屏東縣不同地區的人吃麻油，各有不一樣的口味。東港、新園地區的人，喜歡吃最黑(大黑)的麻油，黑胡麻炒得久，麻油原味夠；潮州、屏東市的人吃麻油，「小黑」即可，有人認爲太黑，會有點苦味。吳義惠建議，炒三杯雞時用的麻油，不必太黑，煮麻油雞時，可用較黑的麻油，有米酒可稀釋。

崁頂吳氏兄弟除產製麻油外，還有香油、芝麻醬、芝麻粉等，爲迎合現代人的消費觀念，吳義惠研製了芝麻醬調味包，可以拌飯、拌麵、涼拌蔬菜，使芝麻醬更貼近現代人的生活。