



文／金 真

新竹、苗栗地區的開發和樟腦業的興盛，有極密切的關係。製腦業創造了繁榮的就業市場，大陸移民蜂擁而至，移民入山砍伐樟樹、熬腦的狂熱，使台灣的開拓由平原邁入山區，更促使了許多鄉鎮的興起。

日本據台時代，竹苗地區許多鄉鎮，曾經是盛產樟腦油的地方，提煉樟腦油的腦寮不時傳出樟腦郁香，成為地方特色。如今這些簡陋的樟腦設備（俗稱腦寮），早已紛紛關閉、荒廢，撫今追昔，令人感觸良多。說起來，樟樹實在是台灣的寶樹，樟樹是樟科的常綠喬

木，它原產於中國，以台灣產得最多、最普遍。竹苗地區到處可看到樟樹，把它的葉子揉碎了聞聞看，還有濃郁的樟腦芳香呢。樟樹有芳香能避蟲害，常被使用來製造櫥櫃，又因它紋理美麗，美術工藝上也常用它，但樟腦的最大用途，卻是用來提煉樟腦油。

十九世紀，樟樹對台灣的經濟貿易及移民開發有重大的影響力。從清代到日據時期，台灣樟腦是重要輸出品，曾經供應世界上39%的樟腦市場，同時賺取了不少外匯；也因樟腦的輸出，一時之間台灣外商雲集，可以想見當時製腦業的

蓬勃。竹苗地區，古早滿山滿谷的樟樹，樟腦寮將樟樹化成一桶桶淡黃清澈的樟腦油，提供了不少就業的機會，也為當時的山城帶來了財富，許多人就在那一陣熱潮中，投入樟腦製造行業，因此處處可見提煉樟腦的「腦寮」，以及砍伐樟樹的工人（俗稱腦丁）行走、吆喝在樟樹林中。

提煉樟腦油的設備，主要是一座火爐和巨大蒸汽鍋爐。提煉的方法是把樟樹的根、莖，截刨成小木片，把刨細的樟木片，放入蒸餾鍋爐中加熱，靠蒸汽以高壓蒸餾，將樟樹原木中的油脂成份釋出，由管子引導入冷卻池中，提煉出樟腦油及結晶狀樟腦，較輕的樟腦油會浮在水面上，工人用瓢舀出樟腦油，完成了提煉手續。樟腦香氣馥烈，可以強心、防蟲，也是製造火藥及賽璐璐的原料。

四、五十年前的偏僻鄉村，到處可看到設備簡陋，用土法提煉樟腦油的小屋—「腦寮」，近年來多已停止生產，所剩無幾；從事製腦行業的人已經很少了，不久可能成「歷史名詞」，滄海桑田，令人不勝唏噓！偶而看到當年獨領風騷的腦寮，重聞原始的樟腦油香味，讓人們對當年盛極一時的樟腦製造業，興起無限遐思。

