

千里飄香 · 傳統榨麻油業

每逢嚴冬寒冷之際，一鍋香味四溢、熱騰騰的「麻油雞湯」，是去寒、進補的最佳美食，也是令人難忘的古早風味。

麻油主要來源為芝麻，即「胡麻」，而在台灣通稱為「烏麻」或「麻仔」。品種極多，台灣種植絕大多數是黑胡麻與白胡麻。一般濃而不膩、芳香可口的麻油是以黑胡麻提煉；而炒菜、煮湯，增加香味的佐料香油，則是由白胡麻製成。

胡麻為熱帶地區 1 年生草本植物，果實為蒴果，其形狀有三稜到八稜不等。成熟後，蒴果會自然爆裂彈出種子，種子即為日常生活所食用的「芝麻」。胡麻全台種植面積不到 500 公頃，而從播種到收成，約需 3 個月。當蒴果內種子飽滿，呈現黑色或褐色時，即可採收。在收穫前，先將採收的胡麻在田埂上曬乾，接著用人工持木棍，將小小的胡麻子敲擊下來，而後讓風吹拂除去雜質，即可貯存或榨油。

雲林縣北港鎮內有一家協發麻油坊，已傳到第三代，業主李明華表示，傳統榨油方式十分複雜，製作時，先把胡麻子放在鐵鍋內加以焙炒，並注意火候的控制，以免燒焦影響麻油的品質。接著碾碎、蒸煮，再利用稻草包裹麻子做成圓餅塊狀。當做滿 15 塊以上的油餅，才能進行油車壓榨工作，再經過濾後即得到香噴噴又純正的麻油。而榨油後殘留下來的油粕渣，稱為「烏麻餅」或「胡麻子餅」，可作為家畜的飼料，或打碎成塊狀當做有機肥來使用。

近年來，醫學專家證實「烏麻 (黑麻油)」可以強化血管，維持血管的彈性，預防動脈硬化，保護心臟的肌肉結實。此外，烏麻含有含硫氨基酸、脂肪酸，有助於頭髮烏黑亮麗，可說是一種健康食品，對於傳統榨油業而言，可說是一大福音呢！



將曬乾的麻子敲擊下來就是胡麻了



用稻草包裹麻子做成圓餅塊狀



傳統的榨油車



香純的黑麻油