



白煙捲起米香四溢

老榕樹下砰然一聲 農村的味道與等待

吳再欽



「砰」一聲巨響，壓力釋放，米粒瞬間膨脹，衝入鐵絲籠中

承載濃厚童年回憶和文化情感的爆米香，「砰」一聲，空氣中混米糖香甜和孩子們尖叫歡呼，現在老農在傳統市場、廟埕、市集偶爾看見爆米香，缺乏早年儀式感及歡樂氛圍，但童年味道仍不由自主浮現，對有些人而言是回憶也是鄉愁。

現在看到的爆米香，業者以販賣成品為主，早年為代工性質，農家必須準備白米排隊等候。老農說，早年零食極度缺乏，拿米排隊爆米香的印象非常深刻，排隊時哪裡也不去，就在一旁看師傅表演，尤其「砰」的一聲，米花噴出膨脹成一大堆最感不可思議。

家有餘糧才能拿去爆米香

問八十歲老農爆米香何時開始，都說小時候就有了。依文獻推估可能在明末清初就隨著移民帶進台灣，真正普及是日治時期，因為厚重圓筒狀鐵製的爆米機，需要工業化的國家才能生產，因此日治之前的爆米機應該是從日本進口。而早年水利不興，看天田難以確保作物產量，特別是主食稻米，農家煮飯都不夠，哪有米拿去爆米香。日治時期桃園大圳、嘉南大圳等主要農田水利工程陸

上 早年的爆米花工具，所有的工序都靠手工
左中 鋼材進步，現在的爆米機非常安全
左下 倒入木製平台用滾輪壓平
右中 將米倒入爆米機中
右下 在牛墟市集的爆米麿香業者





續興建，稻米產量增加，農家才有餘糧讓小孩拿去爆米香。

爆米香流程改變不大

爆米香的流程從古至今改變不大，師傅王永富說，把約3斤的白米倒入爆米機內封蓋鎖緊，架在木炭火爐或焦煤爐上，手不斷轉動爆米機讓米受熱均勻，爆米機有皮帶轉動鼓風機對準火爐口吹風助燃。加熱時間約數分鐘，米粒在內部積聚壓力，爆米機壓力錶指針到10至15公斤刻度，師傅用扳手拉開封蓋，「砰」一聲巨響，壓力釋放，米粒瞬間膨脹成米花衝入鐵絲籠中。師傅在爆米機加熱同時用麥芽糖、砂糖、豬油和水熬製糖漿，爆好的米花倒入容器中與糖漿混合攪伴均勻後，倒入木製平台以滾輪壓平，趁熱用刀切成方塊狀，裝入塑膠袋讓兒童帶回家，還不忘吩咐塑膠袋要綁緊以免受潮軟掉。

- 左上 麥芽糖、砂糖和水熬製糖水，與爆好的米花倒入容器中與糖漿混合攪伴
- 左中 煮糖漿也要經驗累積
- 左下 要爆之前先要吹口哨提醒旁人
- 右下 現在爆米花很少人圍觀





左 爆米花工序從古至今改變不大
右上 攪拌糖漿和爆米花早年用雙手，
現在改由機器代勞
右下 壓平的米香撒芝麻調味

村童期待爆米香到來

老農曾富貴說，早年零食非常少，「柑仔店」賣的餅乾糖果，汽水，貧農家庭的小孩沒錢購買，無不期待爆米香到來，他記得國小六年級時正在發育，放學回家總是很餓，米香是最佳點心，飽足感迄今難忘。他最近在傳統市場看到有人在爆米香，出現了多種口味，好奇買來吃，口味不錯，就是缺乏童年那種滿足感。

老家位於台南龍崎山區的林見賢，四年前從台南市政府新聞處副處長退休，他說，1970年前，通往他家只有步道，連自行車都無法通行，竟然有人扛著笨重的機器到他們村落爆米香。

他說，現在偶爾看到爆米香，熟悉的味道像一條無形的線，拉著思緒回到了童年的龍崎山區。他說，童年家貧，卻是一段純樸又溫馨的日子，印象中每到天氣轉涼，就會有爆米香師傅來到離他家約二公里外的一



左上 爆米香師傅戴起耳罩保護聽力
中 摻合花生的米香
左下 攪拌後倒入木製平台用滾輪壓平，趁熱用刀切成方塊狀



著火爐溫暖舒坦，那股爆米花的香氣，像暖流般在窮鄉僻壤的山區飄了開來，孩子們特別興奮，圍著那機器團團轉，等著聽那熟悉的「砰」聲，白煙中滿滿熱騰騰的爆米花就出現了。林見賢說，還記得

那時候的快樂，是用手接過一包還有餘溫的爆米花，兄弟們在半路就迫不急待吃起來。林見賢說，那在物資缺乏的年代，能吃到爆米香是極珍貴的事，那些年山裡飄出的香味，早已融入很多人的記憶深處。

1962年出生的王永富，尚未入小學就開始跟著父親到處爆米香，當年每爆一次工資只有幾塊錢，生意好的村落從早上爆到晚上十一點，得點蠟燭或搬到路燈下，早年的路燈燈泡非常微弱，眼看深夜仍有人拿米來，只能宣佈明天再爆。他說，人口多的地區曾在同一地點連爆三天。早年沒有職業工會組織，但業者似乎有默契，一個地點有人先營業就另起爐灶，不會惡性競爭，因此後起的師傅就得往偏遠村落，甚至扛重裝備走步道上山。

戶人家院子裡那棵老榕樹下，就是村民記憶中爆米香的場地。大家一聽說「爆米香來了！」就趕緊走告四方，大人小孩都聚了過來。

白煙裊裊帶著一絲甜味

師傅熟練地架好工具、燒柴、生火，不一會兒，白煙裊裊升起，熱氣帶著一絲甜味。傍晚時分，山裡空氣開始冷冽，村童圍

多道工序以機器代勞

約莫1980年後，工商業發展，農村人力外移，業者轉移到人口集中的市區，定期在廟埕、傳統市場、社區活動中心爆米香販售，主要器具沒有變，只是燃料由木炭、煤炭改為瓦斯，用手轉動爆米機改由馬達啟動，載運車輛也由早期人力三輪車改為機動三輪車，早年攪拌糖漿和爆米花必須用雙手，非常費力，也改由機器代勞，煮糖漿的豬油改用沙拉油。在善化市集爆十幾年的業者每次要「放砲」時都要吹口哨大喊「要爆了哦！」以免困擾別人，自己也戴上耳罩，以免聽損更嚴重。

現代米香口味多樣化

王永富說，父親爆米香年間，百姓普貧窮，難得有機會吃到香脆可口的米香，高興都來不及，不會去計較滋味口感，其實也無從比較，因為每家帶來的米品質不同，存放多年的舊米口味當不如新米。王永富說，早年代爆只能賺少許工資，賣商品利潤較好但要維護品質商譽，只要品質好不怕沒人買。除了掌握火候及糖漿甜度等，口味也要多樣化，他說，主要材料還是白米，也用小麥、薏仁等雜糧，有些會加入花生、黑芝麻調味。

早年爆一次切120塊米香，一家人很快就吃完，為了因應飲食習慣改變，王永富將原本四方型的米香切成長條型，共180塊分成9袋銷售，以免吃太久軟化，如果真的吃不完，將米香置於冰

箱冷凍，口感更脆。

1950年出生的王世雄，從父親學得手藝，1980年後就開始爆米香販售，對米香品質要求近乎潔癖，任何工序都一絲不苟，所到之處，爆一整天的米香全部賣完。

為了讓米香賣相好，王世雄爆好的米花先用米篩將細石塊、鐵屑雜物篩出。他說，開啟爆米機封蓋爆出的米花衝入的籠子，早年是用鐵絲網製成，用久很容易生鏽斷裂，碎片摻雜在米花中，常有人吃米香時咬到，為顧好品質得篩出雜質，籠子改用不鏽鋼就沒有碎鐵屑了。

現在的爆米香為長方型小塊



老師傅對米香品質的堅持

看似簡單的煮糖漿，王世雄認為是米香口感的關鍵，他說，多數師傅調配糖漿時，砂糖會放較多，吃起來很甜，他將麥芽糖比例提高，砂糖減少，甜度降低符合現代人低糖飲食習慣，吃起來爽口不黏牙，他試驗好多次，請很多人試吃得到認同才推出。火

| 已退休的爆米香師傅王世雄



候控制不當過度濃稠時，與爆米花混合攪拌會很吃力，因此夏天煮的糖漿可以濃一點，冬天要稀薄。他說，這個原則也會被「一陣風」破壞，因為風吹會讓糖水加速冷卻變濃稠。

對工序講究如此，又掌握現代人飲食要求，讓王世雄的生意非常好，有一次在廟埕差點發生意外。他說，自己一個人要爆米香又要招呼生意，忘了爆米機的壓力已超標，等他發現已來不及洩氣減壓，造成爆米機爆炸，所幸沒有傷及人員，驚惶失措的他趕忙到廟裡拜拜感謝神明庇佑。他說，早年的爆米機為生鐵鑄造，不耐高溫高壓，爆炸如同大型手榴彈，曾有同業被當場炸死，之後以鋼為材料，抗壓性大幅提高，爆炸已極少發生。

業者兼營磨米仔麩

王永富說，除了爆米香，也有業者爆糙米，再將米花磨碎成粉，俗稱米仔麩，也有業者兼做花生糖、芝麻糖。

爆米香商品化的同時，以玉米為原料的爆米花也從歐美傳入台灣，電影院幾乎都會販售爆米花，成為看電影的「標配」，但國內的爆米香業者極少在爆玉米。與西洋爆米花不同的是，爆米香還得用糖漿攪拌切塊，玉米爆後即可食用。

據史料記載，歐洲人在北美殖民時，從原住民學會了種玉米和爆玉米的技術。在美國大蕭條時期（1930年代），爆米花因為價格便宜而成為平民娛樂食品的象徵，尤其與電影院密切結合。 ■