

臺北市志

卷六
經濟志

工業篇

臺北市文獻委員會

監修 許水德
主修 王月鏡

臺北市志

卷六
經濟志

工業篇

臺北市文獻委員會編印

臺北市志卷六經濟志工業篇 目錄

第一章 清代……………一

第一項 食品工業……………一

第一目 醬油醬料……………一

第二目 榨油……………三

第三目 糖菓糕餅……………四

第四目 製麵……………七

第五目 製茶……………一〇

第六目 製糖……………一七

第二項 手工業……………二〇

第一目 雕刻工藝……………二〇

第二目 泥塑工藝……………二三

第三目 牛角製品……………二三

第四目	金銀首飾	二四
第五目	燒金香燭	二四
第三項	紡織工業	二七
第一目	紡織	二七
第二目	刺繡	二九
第三目	印染	二九
第四項	建築工業	三二
第一目	建築材料	三二
第二目	營建造作	三五
第三目	土著建築	三六
第五項	造船工業	三八
第一目	莽甲	三八
第二目	船舶	三九

第六項 機器工業 四二一

第一目 機器局 四二一

第二目 鑄戶工匠 四三三

第七項 其他工業 四四四

第一目 製菸 四四四

第二目 釀酒 四四五

第三目 樟腦 四四七

第四目 探硫 四四九

第五目 製革 四五二

第二章 日據時期 五二二

第一項 手工業 五二四

第二項 紡織工業 五二八

第一目 紡織 五三八

第二目 被服 六〇

第三項 化學工業 六一

第一目 橡膠 六一

第二目 肥皂 六二

第三目 榨油 六三

第四目 油漆 六五

第五目 製革 六六

第四項 食品工業 六七

第一目 醬油 六七

第二目 飲料 六九

第三目 糖菓 七〇

第四目 製茶 七一

第五目 製冰 七六

第六目 製麵 七八

第七目 碾米 七九

第八目	豆腐	八二
第五項	製材工業	八三
第六項	造紙、紙製品及印刷業	八七
第一目	造紙	八七
第二目	紙製品	八八
第三目	印刷裝訂	八九
第七項	金屬工業	九〇
第一目	鋼鐵	九〇
第二目	機器	九一
第八項	非金屬礦物工業	九二
第一目	玻璃	九二
第二目	磚瓦	九三
第三目	水泥	九四
第九項	其他工業	九五
第一目	製菸	九五

第二目 釀酒

九八

第三目 樟腦

一〇〇

第四目 鞋類

一〇一

第三章 省轄市時期

一〇三

第一項 手工業

一〇三

第一目 刺繡

一〇三

第二目 金銀首飾

一〇四

第三目 籐器

一〇五

第四目 竹製品

一〇五

第五目 假花

一〇五

第六目 木偶

一〇五

第七目 蛇皮製品

一〇六

第八目 牛角製品

一〇六

第九目 金銀紙香燭製品

一〇六

第十目 爆竹

一〇七

第二項 紡織工業 一〇七

第一目 紡織 一〇八

第二目 棉織 一〇九

第三目 織布 一〇九

第四目 織襪 一一〇

第五目 內衫 一一一

第六目 車線 一一一

第七目 毛巾 一一二

第八目 毛紡織 一一二

第九目 被服 一一三

第三項 化學工業 一一四

第一目 橡膠 一一四

第二目 肥皂 一一五

第三目 榨油 一一六

第四目 油漆 一一七

第五項 油墨	一一九
第六項 活性炭	一一九
第七項 製革	一一一
第八項 牙膏	一一一
第九項 製藥	一一二
第十項 塑膠	一一三
第十一項 調味粉	一一四
第四項 金屬工業	一一五
第一目 鋼鐵	一一五
第二目 機械	一二六
第五項 非金屬礦物工業	一二九
第一目 玻璃	一二九
第二目 水泥	一三〇
第六項 食品工業	一三一
第一目 醬油	一三一

第二目	飲料	一三一
第三目	糖菓	一三三
第四目	製茶	一三四
第五目	製冰	一三五
第六目	製麵	一三六
第七目	碾米	一三六
第八目	豆腐	一三八
第七項	製材業	一三九
第八項	造紙、紙製品及印刷業	一四〇
第一目	造紙	一四〇
第二目	紙製品	一四一
第三目	印刷裝訂	一四二
第九項	其他工業	一四三
第一目	製菸	一四四
第二目	釀酒	一四七

第三目 樟腦 一四九

第四目 鞋類 一四九

第四章 直轄市時期 一五一

第一項 工業登記 一五一

第一目 工廠設立登記相關法規 一五一

第二目 工廠登記 一五六

第三目 工業概況 一五八

第二項 工業分布 一六三

第一目 食品業 一六四

第二目 服飾業 一六五

第三目 竹木製品及家具製造業 一六七

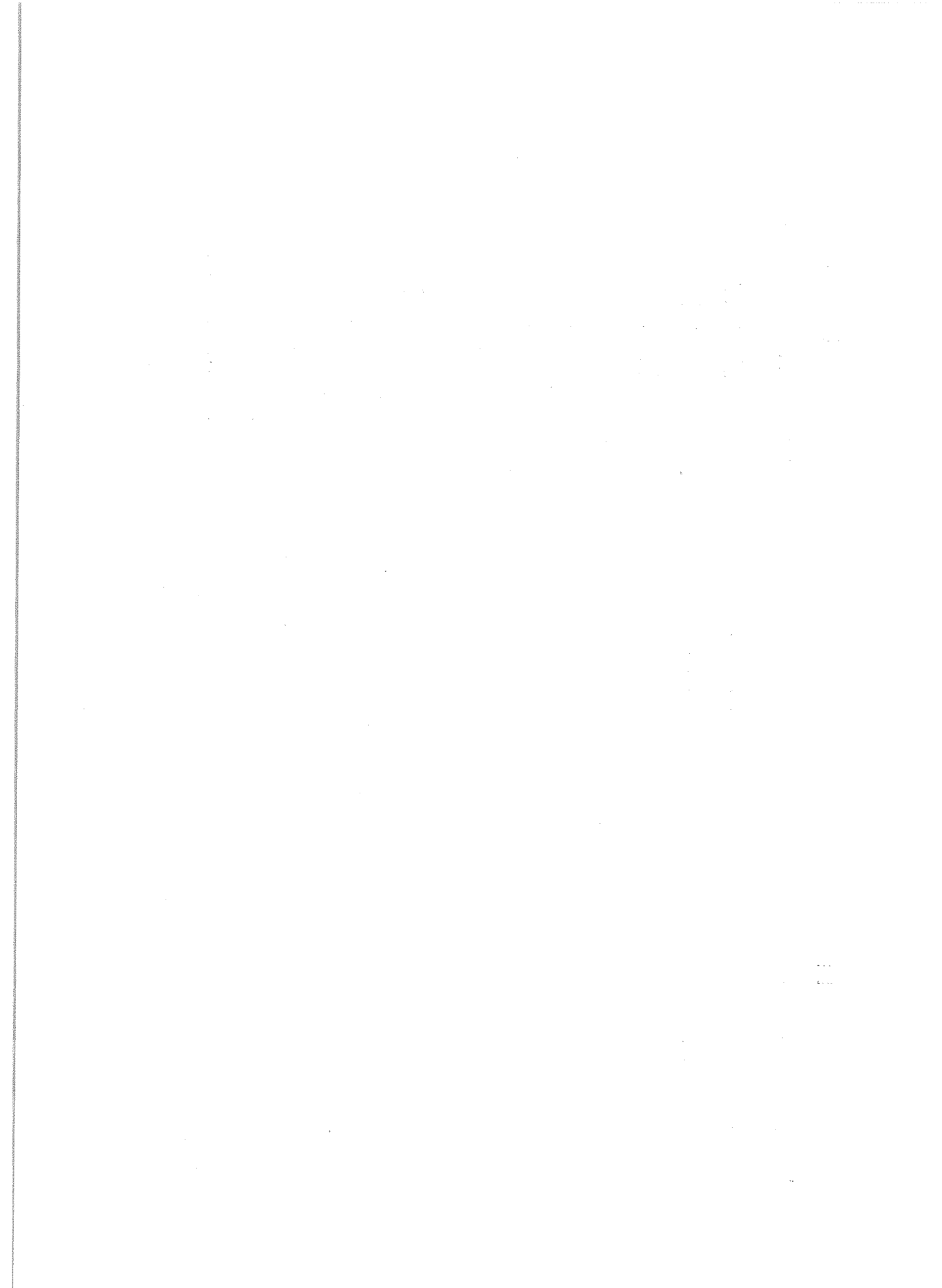
第四目 紙及紙製品製造業 一六八

第五目 印刷出版及裝訂業 一六九

第六目 化學及化學製品製造業 一七〇

第七目 橡膠製品製造業 一七二

第八目	非金屬礦物製品製造業	一七三
第九目	基本金屬工業	一七四
第十目	金屬製品製造業	一七五
第十一目	機械製造業	一七六
第十二目	電機及電器具製造業	一七七
第十三目	運輸及運輸工具製造業	一七九
第十四目	其他製造業	一八〇
第三項	工業輔導	一八〇
第一目	中小企業經營管理研習班	一八一
第二目	動產擔保交易登記	一八二
第三目	公民營事業聘僱國外技術人員	一八六
第四目	工業技師	一八八
第五目	度量衡檢定	一九〇
第六目	其他	一九四
第四項	違章工廠	一九四



第一章 清代

第一項 食品工業

清代臺北食品工業之生產規模類皆甚小，且現存資料無多，惟其產品之舊式製法多將失傳，故本項之敘述，亦兼及有關食品之製法，以作史料保存。

第一目 醬油醬料

醬油之釀造，自昔漢人已知採用醱酵法，以大豆蒸煮後，使其醱酵而製成醬油。清代臺北已有醬油醬味之製造販賣，如大稻埕之黃玉階，其家製造的醬油醬料極為有名。由於醬油製法簡單，家庭大都可以自製。醬油的原料以黑豆為主，摻米及小麥釀成，偶而因米價貴，則以麵粉替代，自然風味及品質較差。

醬油的製法為：先將黑豆蒸熟（滲米、小麥時一起蒸），移入箬葫（竹製、淺底），摻麵粉後待其發麩。經過一週黑豆會發黴，然後混合適量的鹽與水，盛入大甕密封，放置屋外晒日，加速醱酵。經過二十至四十天，醱酵成品。抽油的方法，即用竹籬把醱胚撈起，滴下的液漿煮熟即成，俗

稱「一番油」，為最佳醬油，做筵席上等菜的調味品。再以適量的水過濾酵胚的液汁，煮熟後即為「二番油」的普通品。酵胚的醬油粕稱豆哺仔，本省人直接做副食，或摻入豬肉、豆腐、青菜等做佐料，口味甚佳。

味醬的製法與醬油相同，原料改用醞鼓或白花豆，經過醱酵的程序後，酵胚內加胡麻、辣椒、胡椒等磨成製品。此種豆醬，或用於調製蕃薑醬、米醬（加薑、紅麴、黑糖等製成），海山醬（米醬之高級品）麻醬（加白麻者）等。

另外以海蝦十，鹽四的比率，盛入桶甕內攪拌，晒日後經過一個月，將油與渣分離，取其油摻少量黑糖，加熱後即成為俗稱「蝦油」的醬油。

而酸醋的作法則是：以酒十五公升，麵粉一公斤的比率，裝入甕中混合，一個月後用白布濾過的液汁即是酸醋。

自來我國民間日常佐飯往往配用醃漬類，以代菜肴，俗稱「醬料」，醬料均由主婦親自醃漬。醃漬、煮食、炊粿、縛粽等，同為家庭主婦工作，所以家家戶戶的婦女，都在農收時醃漬蔬菜，以作為餐飯佐食，或出售貼補家用。

臺北醬菜採泡漬者較少，大都是浸在味醬內（即豆哺仔、豆鼓粕），經過適當時日後食之。其中果菜類的醬物較普遍，醃漬的食物計有：醬豆腐（即豆腐醬、豆腐干漬）、菜脯（蘿蔔干鹹漬）、鹹薑（生薑漬）、破布子（樹子之一種）、醃瓜仔（胡瓜漬）、菜頭（蘿蔔生漬）、菜心（萬