

檳城日落洞的传统行业*

Traditional Industries of Jelutong, Penang

廖文辉**

(LEW Bon Hoi)

摘要

檳城日落洞乃早期闽粤移民落脚之处，这些移民也同时将原乡的谋生技能带来，成为华人的传统行业。这些行业，绝大部分已经濒临绝迹，为了保留华人早期的历史记忆，故此本文就日落洞目前还存在的传统行业：造船、木柴、酱油、椰子和豆芽种植等行业，进行口述访谈，就其发展演变、行业运作、特色和前景进行整理和论述。一般上传统行业具有小本经营、依靠手艺或出卖体力干活、时间长、工作辛苦的特色。随着社会进步，经济环境改善，技术和原料改进等因素的冲击，到了1980年代传统行业逐渐面临没落的危机，成为夕阳行业，乃至消失的情况。

关键词：檳城、日落洞、传统行业、造船业

Abstract

Jelutong in Penang is an early settlement for immigrants from Fujian and Guangdong. These immigrants also brought along their livelihood skills from their hometown and gradually developed into the traditional Chinese industries in Malaysia. Today, most of these industries are on the verge of extinction. In order to preserve the historical memories of the early Chinese, oral interviews were conducted on the traditional industries such as shipbuilding, firewood, soy sauce, coconut and bean sprouts planting. The interviews focused on their operations, special features and prospects. The general characteristics of traditional industries are small scale business, relying on craftsmanship or labour, long working hours, and requiring great physical strength. As society progresses, the improvements in the economic environment, technology and raw materials, traditional industries are gradually declining. In the 1980s, they became sunset industries which might even disappear in no time.

Keywords: Penang, Jelutong, traditional industries, shipbuilding industry

* 本文之作感谢台湾师范大学中文系生林碧金协助进行的口述采访，以及部分文稿的整理。

** 廖文辉博士 新纪元大学学院中文系副教授、马来西亚历史研究中心主任。电邮地址：
bonhoi.lew@gmail.com

一、前言

马来西亚是个移民社会，打从19世纪中叶以来，闽粤华民开始大量涌入，同时也将原乡的生活习俗带来，其中一项就是谋生的技能。各式各样的谋生手艺和方法，也就是现今所谓的传统行业或老行业。槟城日落洞¹是乔治市以外另一个华人聚集的地区，故此华人传统的各行各业皆出现于此，然而相关的文献资料极为匮乏，只能从极少数后人的忆述和整理约略窥其梗概。

目前能找到最早的忆述文字应是陈存生的〈槟城大路后这个地方〉，其文论述了1980年代以前大路后这个华人集中地的经济活动和民生情况，应该也是目前最为完整全面的文字记录。文中指出日据以前大路后只有两间咖啡店和一间杂货店，日据时期大批的乔治市市民逃难涌入日落洞，慢慢地形成一个大市场。1945年日本无条件投降以后，这里的经济活动更为活络，菜市场、鸦片烟寮和赌档也出现了。一间领有经营执照的汉兴酒庄也开业了。即便到了1950年代，这里依然是一大片的菜园和椰林，居民大多数种菜和畜养家禽，也有不少是以木匠、打铁匠、泥水匠和经营小生意为生者。他在文中特别整理了1980年代以前的各行各业，有二十来间的杂货店，另有数家发廊和理发院，其他还有咖啡店、家具店、镜框钟表店、相馆、印务局、电器行、服装店生果店、藤竹编织店、饼店、火炭店、木桶店、自行车店和摩多店等，不一而足。（陈存生，1982）

近来还有陈彦妮和杜忠全，通过田野和口述采访，也采集了一些相关的资料。早期日落洞除了“菜店仔”（闽南方言小杂货店之谓）外，还有提供日常所需的流动小贩。这些流动商贩有卖熟食和零嘴的，有流动的理发匠、磨剪刀、修理缝纫机、补锅、鞋匠、书摊小贩等，形形色色，林林总总。（陈彦妮 2012：35-46）另外，还有走遍街头巷尾的货郎儿，由于他们手上总是拿着小孩子把玩的拨浪鼓叫卖，故此也称为“鼓货郎”，专卖女人和小孩的小物件，如纽扣、针线、胭脂、指甲油、发夹、水粉、手帕、袜子、扇子、剪刀、臭丸、松紧带、奶嘴、奶瓶和不求人等，应有尽有。（杜忠全 2008：92-100）其他与传统行业相关的资料还有“沓田仔”（Carnarvon Street）附近有间“福建银信局”，专门为南来华民汇款和寄信回家。当时坡底有一种专靠替人写家信的行业，叫“书信人”，他们在五脚基或银信局附近大路旁摆放桌子，为不识字的华工提供书写家书的服务，每一封信收费五角钱。（陈彦妮 2012：216）“沓田仔”是槟榔屿棺材店集中区，是丧府买办葬礼物品和办理丧事的所在。”（杜忠全 2011：100-101）

另有报纸的采访报道也可窥见当地庶民经济活动的情况：

大路后村民当时的背景复杂，教育水平偏低，主要从事禽畜饲养、椰子采摘豆干及面条制作等粗活。另有一些村民则到毗邻的日落洞投身渔业及造

¹ 日落洞位于槟岛东部，为槟城一个国会行政区域，其北边为乔治市（George Town），在1956年，由于区域规划，日落洞区一分为二，分为双溪槟榔区与日落洞区。日落洞为马来地名 Jelutong 的闽南音译，是树的名字，其学名为 *Dyera Costulata*。日落洞区内有两条主要道路，其一为日落洞路，是区内最长公路，为主干公路；其二为霹雳律（Perak Road），此路的中段为当地俗称的“大路后”，在其两旁许多华人散居分布于此，是日落洞区主要的华人区。

船业。“我家那时是养猪的，约有60头，猪寮就搭建在住家旁，我们兄弟姐妹每天都会协助父母烧柴准备猪食，材料，一般有木瓜、芋头支茎等多种瓜果杂菜；此外，还得每天清洗猪寮及为猪只冲凉，尽管疲累，我们却也能从中自得其乐！”（冯伟伦 2015）

以上仅就文献搜集所得加以胪列论述，不过是一鳞半爪，但也约略提供了一幅早期日落洞华人经济活动的粗略面貌，如果要深入了解相关的行业情形，非得就目前仍旧存在的老行业作更深入的口述采访。不无可惜的是，有者已经成为夕阳行业，只余下绝无仅有的工匠，故此进行口述的同时，其实就是和时间赛跑，抢救史料。本文往下就造船、木柴、酱油、椰子和豆芽种植等行业，就其发展演变、行业特色和前景进行整理和论述，藉此为地方文史留下文字记录。

二、椰子行业²

日落洞曾是椰子盛产地，椰园也曾是这一带居民的收入来源之一。园主们从采摘椰子，一直到制成可贩卖的椰制品，间中过程无不明晰，更不能掉以轻心。约自1985年起，许多椰园开始纷纷让位于发展。至今，这里已再也看不见椰树的身影。现今的椰肉寮³（Lorong Chemor）、东方阁组屋（Eastern Court）、乔木村组屋（Desa Penaga）等地，其前身便是一片片椰园。随着椰园的消失，椰子行业走向没落，制椰的过程亦随着发展洪流一并被埋入土里。可幸的是，如今尚可从尤德惠先生的口述中找寻那一代人所从事椰子行业的痕迹。

尤先生一家父祖三代曾多年从事椰子行业。早期，尤先生的祖父从事椰干与椰油的生产，并以此养家活口。他每天都亲自挑着担子，从大路后长途步行到社尾菜市⁴，将椰干和椰油送到那里去卖。椰油一直以来非常受印度人喜爱，他们认为用椰油煮的咖喱特别香，更传说用椰油涂抹在头发上，可以使头发变得乌黑亮丽，而华人一般则认为椰油胆固醇高，故使用椰油者相对为少。

其祖父在尤先生出生后便退休，后于1970年不幸中风病逝。20世纪六十年代，尤先生的父亲⁵仍是一名咖啡店店主。1976年起，尤父才开始从事椰子行业。然而与祖父不同的是，尤父并非单独一人进行生产，而是以小型家庭工业的形式生产，椰子是自家种的，加工的过程也同样亲力亲为。尤先生从12岁（1976年）开始就在这一行业协助父亲和家人。

² 本节主要依据尤德惠先生的口述整理而成，口述进行于2015年12月10日，地点为卿田华文小学。尤德惠，1964年出生，大路后人，祖籍福建南安，早年随父从事椰子行业多年，现为尤氏卿田堂总务、卿田华文小学副校长。

³ 椰肉寮的“寮”意指小仓库，过去用来储藏椰子和进行加工，如制成椰干和椰油。

⁴ 社尾菜市，位于槟岛头条路一带。现已拆除，铺平为直通码头的车道。从大路后步行至此约2.6公里，需时约至少30分钟。

⁵ 尤乳都先生，1932年出生，大路后人，祖籍福建南安，为尤氏卿田堂理事，卿田小学副董事长。

（一）椰子行业的工序

椰子行业的工作分为三个阶段：

1. 采椰

首先是采椰。一次所采下的椰子数量几乎多达数千粒，数量的多少随季节而定。一棵椰树的椰子需要间隔两三个月才可采一次。

从前还有一些园主是让猴子爬到树上帮忙采椰的，后来皆利用人工来采。过去日落洞一带除了住着许多椰园园主，还住着许多采椰工人，当中有一批人是尤父的员工。他们身手敏捷，技术非常纯熟。椰树树干的外表因品种而有所不同，一些树干表面的分层呈外开状，工人可轻易地踩着树干层一直往上爬；一些树干的表层则是平直的，这时工人会利用粗麻绳，将它打成“8”字形的结绑在脚踝上，使双脚能紧夹着树干，再来是双手握着树干，用拉力将自己的身子往上移，整个步骤以“拉”（手）、“上”（身）、“夹”（脚）三个动作不断重复，就这样爬到树上去了。采椰工人必须这样爬到高高的椰树上，动作看似危险，却不曾听闻有意外发生。

2. 收集、整理与分类

从采椰阶段开始，尤先生就必须跟着父亲一起到椰园里守在树下。这是因为椰子采下之后，必须立刻进行收集、整理与分类，再整齐地摆放到货车上。而工人只负责采摘，并不负责这些后续工作。采下来的椰子必须细心呵护，一刻都不能马虎。尤先生表示，椰子摆放的时候不能够头下尾上颠倒，要收集、整理好，再一并载到仓库里存放。从放上货车，一直到搁下、存入仓库的过程中，椰子的摆放务求整齐，不能随便处理，否则椰子一旦颠倒摆放便很容易损坏。倘若不依原则处理、掉以轻心，所有收成中将会有百分之二十的椰子要遭到损坏。这些知识皆为尤先生过去多年所累积的经验。

椰子基本被分为三类：老椰、中年椰和嫩椰。老椰采下时外表呈棕色；中年椰是指不老也不嫩的椰子，外表呈黄色或青色；而嫩椰的外表呈青色。不过尤先生表示，分辨椰子种类的方法并非全然透过其颜色，而是摇晃每一粒椰子，用耳朵聆听椰子里的水声来分辨。若水声是清晰的，说明椰子比较老，因为里头的椰水量较少；若不太听得见水声的，说明椰子偏嫩，因为里头椰水量饱满，拿起来也比较重。前者可进行分类后储存于仓库内，后者则必须立即剥开。

3. 加工与生产

分类之后就是剥椰皮，所使用的工具是一根粗长矛。首先将刀锋固定在椰子顶端，然后往下压出裂痕，再用手把外皮分成五片剥开，就可取出里头的椰子。为了保持椰子的新鲜度，剥椰皮的动作要快，要把握好时间，因此剥皮的工作也交给请来的工人负责。

如果采下的是老椰，工人就得马上剥皮。要是老椰搁着不处理，里面就会长出椰芯。椰芯会在椰子里发芽，可用来种植成新的椰树，但就无法加工食用。至于中年椰，一般都会先搁着，储存在仓库里让它变黄变老。当老椰缺货时，中年椰便可用来取代老椰。如果采下的是嫩椰，就得马上剥开，并在两三天内将椰肉卖出。嫩椰敲开后剥成四份，再用“挖椰刀”（闽南话念“椰挖”）把椰肉挖出。挖出的椰肉背面会贴着一层硬皮，于是切除硬皮是非常讲求技巧和经验的。椰肉得完好地挖出来，

那么在用磨椰机来搅碎时才会呈现纯白色。另外，还有一种特殊情况，如果椰子被采下的当儿不小心被摔破了，就得马上处理，因为椰子内部已受伤了，必须马上动手剥壳，将椰肉挖出、搅碎后卖出，否则椰肉会很快变馊。

椰子浑身皆是宝，由里至外都各有用途。椰皮可烧、椰壳可卖，椰肉可制成椰浆、椰渣等食材，甚至连椰水也可饮用。椰皮和椰壳可用来作为燃料，一些人会向他们要椰皮来烧，其烧出的烟有驱蚊作用。椰皮经久耐烧，环保又实际。至于椰壳，他们会收集后卖出去，一些人会利用椰壳来烘烤猪肉。

嫩椰的椰肉一般用来制作椰渣。椰渣的制作过程，首先是用磨椰机上的削刀将椰肉背面的硬皮切除，再将嫩白的椰肉放入磨椰机内搅成碎状。如果机器上的削刀不够锋利，不能将硬皮去除干净的话，就得亲自在一旁用手工去皮。由于过程非常之危险，所以去皮的时候要格外小心。椰渣被用来制作印度蒸米粉（Putu Mayong）、卡穗糕（Kuih Kosui）、木薯糕等糕点的配料。据说采用嫩椰制成的配料吃起来比较可口，而老椰制成的配料口感则相对硬一些。老椰的椰肉一般用来制作椰浆。过程首先是将椰肉搅碎，再放入米粉袋从椰渣里拧出椰浆。一些顾客也会把老椰的椰渣买回家里，自己动手制成椰浆。椰浆被用来制作鸡蛋饼（Kuih Kapit），煮咖喱面、摩摩喳喳（Bubur Cha Cha，一种娘惹糖水）、麦粥（Gandum，音译为干冬）等。

另外，由于加工过程中剩下过多的椰水，他们会将大部分的椰水倒掉。过去的时代，椰水还不太受欢迎，无法拿来贩卖。不过，一些人会向他们讨椰水，用来制作发糕和椰花酒。椰花酒是通过将椰水搅拌至发酵，再经过蒸煮而成的。

（二）椰子行业的工作性质

椰子行业属于劳力活，工作非常辛苦。不仅每个过程都需要人力操作、须保持警惕，而且几乎全年无休。可以说，这种行业只有过去老一辈的人才愿意做，年轻人大多不爱从事这一行。从事椰子行业，即使在农历新年期间也得工作，因为许多传统糕点几乎都以椰制品为食材。

每到年尾，尤先生一家人就开始忙碌了，因为许多人都赶着在农历新年前夹鸡蛋饼，订购椰浆的人自然也非常多。而农历新年期间，印度人和马来人依旧要贩卖糕点，所以他们还得为小贩提供椰浆，否则小贩们就会做不成生意。

一年里最忙的是元宵节前夕。尤先生表示，他当时下午从学校下班后，回到家就立即开始忙着挖老椰肉，一直忙到天黑，因为有很多人需要椰浆，尤其福建人要用来煮摩摩喳喳。他们将挖出的老椰肉装在竹笋内，每次一挖就是至少十余笋，且都是装得满满的。隔天凌晨3点，他们便开动家里的两台磨椰机，开始生产椰渣。当卖至缺货时，他们一家人便又分工合作，父亲负责剥椰子，尤先生和母亲负责挖椰肉，哥哥姐姐接着把椰肉放入磨椰机搅碎。整个过程虽耗时耗力，然而制好的椰渣却似乎眨眼间就被卖个清光。他们虽从元宵节前夕就动工，却仍然供不应求，甚至到了元宵节的中午，还陆续有人上门来购买。早期他们原本是亲自送货的，因为这一行在七八十年代的时候竞争不小，如果亲自送货生意就会比较好。后来他们因忙不过来而无暇送货，顾客就得自行上门来领货了。

虽然他们所采集的椰子数量已非常多，但并不足以应付生产。他们有时得向浮罗山背（Balik Pulau）的园主购买椰子，有时也到新港（Sungai Ara）去购买。当时的新港还未发展，尤父于是吩咐工人到那里的椰园去采椰，然后用货车将椰子运送回来，才进行分类、剥壳。后来由于家庭工业逐渐扩大，尤父每天清晨都得骑自行车到日落洞菜市去购买嫩椰。一辆自行车可以载送两个麻袋的椰子，而两个麻袋可装大约50粒椰子。椰子虽已去掉坚硬的外皮，但里面还装着椰水，所以非常重。嫩椰不容易找，而日落洞菜市正好专卖嫩椰，所以无论多重，尤父还是得亲自将椰子载回来。唯有这样不断从各处找来椰子，才足以应付一年365天的需求。

（三）椰子的需求与趋势转变

从前，椰水通常用来制糕而不直接饮用，因为人们认为喝椰水容易使肚子涨风；而今，人们却认为喝椰水对身体好，有着“椰水清凉”的说法，于是椰水的价值就提升了。

如今的卖椰贩多以卖椰水为主，因为这比起从事传统的椰子行业轻松许多。嫩椰被采下来之后便可直接送到市场上卖，小贩只需用镰刀剖开一个小洞，将椰水倒出即可，一粒嫩椰的椰水可卖3至4令吉。不像传统的椰子行业，每个过程都需要大量的人力来操作，从采椰、收集分类、去皮剥壳、用挖椰刀挖椰肉、搅碎后包装好才可出售。当大部分嫩椰已采用这种方式进行买卖，那么用来生产椰渣和做糕的嫩椰数量就变少了，食材和糕点的价格也就跟着水涨船高。

尤先生表示他以前很爱吃嫩椰肉，当时他会让工人帮忙采下，再剥开享用。由于嫩椰非常重，不能够让它直接从树上掉下，否则椰子会撞裂。于是工人会先用绳子将椰树与椰子的连接处绑住，然后切断连接处，再将整串嫩椰慢慢往下垂放到地面上。或许过程非常耗力，导致采嫩椰工人的数量也减少了。

在七八十年代，椰渣的重量仍以“磅”为单位，1磅大约可卖40至50仙。然而，在更先进的机器出现后，不仅无需再将椰子收集储存、不必用人工挖取椰肉，亦不必搅碎，而且比起使用传统的生产方式利润更高。这么一来，使用人力来进行采集和剥椰壳的椰制品便卖得很贵。现在的椰肉不再需要搅碎成椰渣才可生产椰浆，而是用机器直接把椰肉挤压出椰浆，每百克可卖80仙左右。即便要搅碎椰肉，也已有现成的椰肉提供，不必亲自动手去挖。如今需要椰浆的顾客都是直接购买椰浆，而不再是购买椰渣带回家自己制椰浆了。如果依旧使用传统的生产方式（将椰渣放入米粉袋拧出椰浆），也不太有人愿意买，因为直接到百货公司或商店购买椰浆会比较快速方便。

科技的进步，使传统的椰子行业走向没落；发展的洪流，更是导致椰子行业消失在日落洞这片盛产椰子的土地上。勉强说来，日落洞菜市现仍存在一间由几名印裔同胞经营着的椰浆批发及零售商店，让我们有幸能够留下一些椰子行业器具和制椰过程的照片。然而店员表示，店内的椰子皆由货车从霹雳州运载而来。

三、造船业

槟城四面环海，地理位置适中，自莱特（Francis Light）占领以来，即发展成为东西贸易的口岸。虽然不久后其在马来半岛的贸易口岸地位相继为新加坡、巴生和巴西

古当取代。即便如此，檳城仍然是马来半岛其中一个重要的转口贸易码头，并且在马来西亚独立后保持其自由港的地位，转口贸易发达，成为檳城主要的经济来源。在1990年代集装箱（Container）船运普及以前，由于停泊在码头的货船都以舢舨卸货，造就20世纪五六十年代，从海墘到武吉南峇（Bukit Dumbar），先后至少有五十余家大小不一的传统造船厂（俗称船廊）的出现，其中从柴埕到日落洞网寮沿海一代就有近二十余家。⁶然而，好景不常，1960年代中期马印关系紧张，并在1966年爆发马印对抗，两国的经贸来往停止，木造船业大受影响，船廊业务开始走下坡。到了1990年代开始，集装箱的引进、渔业法令的执行、加上日落洞沿海地区的填海工程、玻璃纤维船只的盛行，在在都令传统造船业走向尽头，目前日落洞只余下一间名为林松茂的船廊。（不注著者，1963；谢炳贵，2003；陈燕妮，2015）

早期船厂称船廊或许与闽南人以“廊”称“厂”的习惯有关，如酒厂称酒廊、锡厂称锡廊，其他还有硕莪廊和枋廊。也有认为“厂”与“抢”谐音，因为忌讳，而有此称。事实上，“廊”本为屋外有盖可供人行走的地方，或许船工早期的工厂与此有关。早期船廊的工匠几乎清一色来自福建惠安或其后裔，这是由于惠安滨海，水路发达的缘故。（陈存生1986：59-60）

林松茂船廊创始于1896年，成立初期名为福泉成船廊，早期以维修及制造木船闻名。早期船厂在海边搭起四个船坞，以进行造船工作。在日落洞快速大道未建以前，林松茂船廊外是一片大海，海上架着一条约五百多英尺长的木桥，桥头两端连接着船廊和深海处。船廊木桥未被拆除之前，员工们利用该木桥来造船、修理舢舨。在全盛时期，船厂有五十余名员工。2000年，有关当局锯断通往维修舢舨的木桥，以及开始进行填土工程后，员工无法在原地修船和造船，只能以散工形式到北赖进行船面维修和租用私人船厂维修船底。由于造船厂需要有避风的港湾，海床水位要深，故此不是任何海边皆可建立船厂，由于没有固定的造船厂，林松茂船廊已经没有新的造船订单，员工也锐减至七人，而且都是六七十来岁的老员工，船廊目前主要依靠五金贸易来维持。（陈燕妮，2015）

早期造船所用的是“正艾木”（Kayu Cengal）和“石木”（Kayu Balau，或称Kayu Batu-batu），前者是上选最好的材料，价钱最贵，目前是每公吨八千令吉。后者则是次要选择，每公吨也要五千令吉。造船原料的昂贵，致使业者改用相对便宜，且可依据喜好制成各种形状的玻璃纤维，符合现代的需求。（周新才，2007）

造木船的过程，最先是船从底部开始造起。首先在船底架起一根“龙骨”，龙骨的外形呈直角三角形，中空的部分用以作为安装螺旋桨的空间。造好龙骨后，就可在龙骨上架起船头、船尾和船的骨架。在开始造骨架前，造船头手会先在三合板上绘出模板，模板大小依船身的直径而定。假设船身的直径为20尺，造船头手将用四片三合板，两两左右并排，绘出“U”字形的骨架外形。如果船的直径多于20尺，头手将外加几片三合板，将模板的面积加长、加大。绘好后，头手将依据三合板上的线条据出模板，好让职工们按照模板的形状开始造船。模板得先由船只中间的骨架画起，因为中间部位的骨架直径最长，而前后骨架的直径则渐短。

⁶ 有关这五十余间船廊的名单，可详见陈存生 1986：59。

接着是造骨架。造骨架所用的材料是榴莲蜜树（Pokok Cempedak）树根，造船业者称其为“Cempedak杠”。员工会按照模板，分三部分即底部和两侧，将树根锯成骨架的形状。每支骨架皆由此三部分组成，并用螺丝将衔接处“绑”起来，形成一个“U”字形的骨架。每支骨架被打横齐排在龙骨上，中间是最大的“U”字形，前后两端的“U”字形渐小，以便收拢为船头和船尾。为稳住骨架的形状，造船业者会在骨架外围和内部，用螺丝装上几条“榧”，一般内外各装三至四条，从船头连接到船尾。骨架稳固之后，就是在船的外围铺上一层水底板，好让船可浮在海上。

水底板铺好后，就是在“U”形骨架上架起横梁，最后铺上甲板。甲板不能全都在岸上铺好，因为铺好甲板的木船非常重，不容易拖到海中，且会造成船身损坏。故部分甲板铺好后，就得先将船移到海中，让船浮在海上。在铺甲板的过程中，船的重量会一点一点增加，此时木船也会被一点一点移到更远，因为木船越重，所需要的海床就越深，才能够将整艘木船撑起。尽管早期船廊员工人数较多，然而造一艘小型木船至少要三个多月，大型木船则需要半年以上的时间。⁷

槟城在战后1950年代曾经经历造船事业的荣景，然而好景不常，五十余家的船廊仅在数十年的光景即湮灭无踪，目前仅剩唯一的一家，并且其业务还得依靠其所经营的五金业务来支撑。马来西亚华人传统行业的消失，莫此为甚。

四、柴埕的木柴和木炭业⁸

过去，日落洞的柴埕（Lebuh Bakau）原是木炭业公司林立，前后至少有三四十家，业者几乎为同乡。他们的祖辈早期相继而来到这片土地上发展事业，当中以潮州人为多，福建人少数。可惜，柴埕目前仅余下四家木炭业公司，即再成公司、益昌公司、潮发公司和振发公司，其他的店面则大多为修车行业取代了。

再成公司位于柴埕一角，祖传自广东潮阳，现由第二代接手，老板为一名七十岁左右的老伯（以下“再成老板”）。再成老板为家中长子，从十岁开始随着父亲学习打理生意。为守住家业，他至今仍留在老店默默打理。早期的再成公司只经营木柴业，后来由于木柴资源渐少，便开始兼起代理木炭的买卖。目前，再成公司是柴埕里唯一一家还在经营木柴生意的，其余几家都只经营木炭买卖。再成公司店里的木柴和木炭皆源自红树，木柴是从太平十八丁运送来的，而木炭早期都从泰国进口，后来才改以太平十八丁运送的木炭为主，也有小部分为印尼进口的木炭。柴埕以前位处滨海，故所有的木柴和木炭必须通过舢板和舢舨运送至此。如今海水已被填土建成通往日落洞快速大道的高速公路，运输工具已转为货柜车。

所有运送来的木柴都需经过处理才能使用，首先是用斧头将木柴劈开。红树的树干粗大，或可将木柴劈成两半，或可劈成四分之一，主要依顾客订单上的要求而定。劈好后就将木柴交错堆叠起来，放在烈日下曝晒几天。如果遇上阴天，再成老板会赶紧

⁷ 以上有关造船过程乃林松茂船廊第四代接班人林天胜先生的口述，采访日期为2016年8月24日，上午10时22分至下午1时20分，地点在林松茂船廊，由林碧金采访。

⁸ 本节主要依据再成公司老板（不愿署名）之口述整理而成，口述日期为2016年8月30日，下午2时13分至2时50分，地点在柴埕的再成公司，由林碧金采访。

准备铁瓦、大横幅等将木柴遮盖起来，以免木柴遭雨水淋湿。其一是因为木柴遇水容易腐朽，其二是因为被淋湿的木柴很难着火，即使能够着火，火势也烧得不大。换句话说，木柴中的水分要干得够透，烧起来火势才比较旺。这种木柴的保存期限大约有半年左右，存放的时间越长，水分就干得越透，木柴也就越耐烧。木柴的用途广泛，对不同族群而言有不同的用途。华人需用木柴来烧焙咖啡豆，马来人举办宴会要用木柴烧煮食物，印度人则在节庆中用木柴铺成火路，一些人也用木柴来焚烧往生者的遗体。另外，还有些顾客会向再成公司订购红树的树枝。红树树枝呈细长状，可用来插在河边的泥地里，防止泥土流失，他们将这种木柴称作“地基柴”。

从前，店里还有几个兄弟帮忙，而自从兄弟姐妹各自成家立业以后，就留下他一人独自打理家业。白天如果有顾客下订单，他就亲自骑电单车去送货。若没有接获订单，他就留在店里处理木柴，或将木炭分类包装好。多年以来，再成老板从备货到送货都坚持亲力亲为。只不过他如今年事已高，没有足够的力气亲自劈柴，而是另请一位比较年轻的中年男子前来代劳，根据他所吩咐的长短大小去劈柴、摆放，每劈一百担就付给对方三百三十令吉。

至于分类木炭属于相对轻松的工作，再成老板依然亲自处理。店里四周堆满了大小不一的木炭，看起来似乎零零碎碎，事实上却是井然有序。再成老板会先依据顾客订单上的要求，将较长较完整的木炭捆绑成束包装好，通常是包装成五公斤一袋、六公斤一袋、十公斤一袋和三十公斤一袋，一公斤大约可卖两令吉。店里的木炭又分为熟炭和烧不熟的炭，烧不熟的炭也称“炭头”。直立的木柴被关在炭窑里烧制的过程中，由于顶端烧制不足，或者尾端接触水分，就会形成炭头。熟炭烧起来烟比较少，而炭头烧起来则产生较多烟，所以炭头的价格比起熟炭便宜了一大半。

木炭的用途主要在于煮食方面，小贩需要用木炭来烧鸡翅、烧鸭、烧猪、烤沙爹，以及熬煮福建面的汤等。木炭的保存期限一般为八至十年，新鲜的木炭火力旺盛，烧煮食物比较快熟。相反的，木炭要是存放越久，火力就越弱。用火炭熬煮的汤，由于火势平均，既能长时间保温也比较入味，然而用煤气熬煮的汤，由于火势忽大忽小，其效果自然不比用火炭熬煮的好。不过，自从有了煤气炉和电磁炉，木炭业就逐渐为时代所淘汰，不仅买炭的人变少，卖炭的人也随着减少，让再成老板不禁感慨，往后即使还有人要用，也恐怕无人再卖。

要是来不及分类处理完，再成老板会先将木炭盖好，避免木炭遭到风吹。遭到风吹的木炭会膨胀以致断裂，而断裂的木炭会形成碎片，导致包装时重量不足，难以交货。未遭风吹的木炭比较不容易断裂，相对而言更好保存。包装好后若还有剩余的木炭，他就将木炭堆积在一旁，不做任何掩护遮盖，任由它们碎裂成各种形状再包装起来。碎裂后的木炭其实也自有用途，这些炭碎通常被混在瓦碎和泥土之中，用来种植盆栽如胡姬花、富贵花等，而炭碎之中又得掺杂一些比较大块的木炭，以便为植物的茎提供生长空间。一般上，一大包炭碎只卖五至十令吉左右。

再成老板虽已年迈，体力不支，却依然坚持亲自送货。送完货后，他才安心回家去休息。他表示以他目前的工作量而言，是不足以应付所有顾客的需求的。过去他可以亲自送货给所有在纽冷街（Lorong Baru）和汕头街（Lebuh Kimberley）营业的小贩，

现在已再也办不到了。不过他也不强求，要是顾客的要求超出了他的能力范围，对方却坚持不肯退让，他只好请对方到别家公司取货。从前再成公司生意非常好，店里的存货常供不应求。而今则是他能力范围上送得了多少货，就为店里添多少货。问他为何一把年纪还要如此操劳，他只是苦笑道：“我正是为了守住家业，才生得这等劳碌命啊！”

目前，木炭业者几乎都因年老而退休了。在第一代的前辈过世之后，有的因没有后代接手而失传，有的则因为后代转行而失传。再成老板坦言，从事木炭业绝不会是年轻一代的选择，原因主要有三：肮脏、粗重、回酬少。他自己蹲在木炭堆里工作，也经常被大蚂蚁叮咬至双脚红肿。他表示儿子曾多次劝告他退休，而他却坚决继续营业，直到有天体力真的无法负荷了，他才考虑将老店的生意结束。

五、酱园业

日落洞有两间酱园，即均隆酱园与锦昌酱园，同时座落在日落洞路（Jalan Jelutong）上，两者之间仅隔着一条小径。一直以来，两家酱园各自营业，各有熟络的顾客，从不冲突。

均隆酱园祖传自中国广东省新会县人，1920年代始由甘姓与冯姓两家合伙创业，至今已经营至第三代。冯志勇先生即是均隆酱园第三代继承人，为酱园老板之一。均隆酱园以生产酱油为主，同时也生产其他酱料如甜酱、豆酱等，主要顾客为杂货店商及小贩。

酿造酱油的过程，首先是用热水将黄豆煮熟，然后捞起晾干，再加入面粉将之和成块状，搁置两天左右。待黄豆发酵成一定厚度，就把它搬到晒酱场，装入纤维桶（Fibre Container）内，加满粗盐水，让它在阳光下曝晒四个月左右。待盐水转为茶色、酿成豆汁后，便通过水管将豆汁抽出，添加适量的糖和味精调味，制成酱油。

酱园所生产的酱油分为上等、中等和普通。所谓上等酱油，即指用第一次酿出的豆汁调制而成，其豆香味特别浓厚。此后，同一批黄豆将第二次被加入盐水酿出豆汁，用以调制成中等酱油。同样的，第三次酿出的豆汁将用以调制成普通酱油，其豆香味相对于前二者而言较淡一些。三次以后，均隆酱园将不再使用同一批黄豆来酿造酱油，以确保酱油保留其浓厚的豆汁原味。为辨别酱油的品质种类，均隆酱园在瓶子包装上采用了各种不同的图案作为区分的标记：“仙女”图案为上等酱油，“梅花”图案为中等酱油，“白菜”图案为普通酱油。其中以“白菜”图案的普通酱油最为畅销的，是众多老顾客心目中的最佳选择。至于以桶装卖给小贩的酱油，均隆酱园一桶要卖11令吉，而一些商家却只卖五至六令吉，这或许是多次使用同一批豆来酿制的关系。

冯老板分享道，一般人认为品质好的酱油，味道尝起来应是甜的，这种观念其实不太正确。真正品质好的酱油，应是豆汁味浓厚的。酱油之所以有甜味，是因为生产过程中必须加入糖和味精稍作调味。如果豆汁味不足，就得加入更多糖和味精来调和，故不可以酱油的甜度来辨别其品质优劣。此外，酱油品质还可以触摸来辨别。品质好的酱油，其触感应滑而不粗，因为豆汁本身是滑的，而盐水则是粗的，触感偏滑表示

豆汁含量充足。他表示，我国卫生局会定期上门检验，若酱油中的豆汁含量过低，导致蛋白质含量低于整体的0.6巴仙，那么酱油的生产将不会被批准。

均隆酱园极其注重品质，所选购的黄豆皆为批发自乔治市陈万发有限公司的加拿大黄豆。品质好的黄豆固然应物尽其用，然而均隆酱园在物尽其用的同时，亦不忽略酱料本身的品质。经过三次使用的黄豆，虽已不再被用来酿制酱油，却也不是无一可用。因其在长期的曝晒之下已被烈日烤黑，并且散发豆香味，故他们将当中尚好的黄豆挑选出，用以制作甜酱。而均隆的上等酱油用途亦不少，除了包装成酱油，也用以混合酱色油（Liquid Caramel，也称焦糖液），煮热制成黑酱油。酱园所生产的众多酱料中以豆酱的品质最好，其制作方式与酿造酱油大同小异，然而并不将酿出的豆汁抽取出来，而是将豆汁保留在陶缸里头，仅挖去表层已被晒黑的黄豆，直接与余下的黄豆混合搅拌，加入调味料调制而成，可谓取材最为新鲜的酱料。其他还有酸梅酱、辣椒酱等不使用豆类生产的酱料。

早期，他们酿造酱油所用的容器是土制陶缸，大约营业了30年后，他们才改用纤维桶。其原因在于纤维桶比较轻薄，容易吸收热能，可缩短酿造酱油的时间。另外，纤维桶的容量也比较大，是土制陶缸的两倍，相对于土制陶缸而言更能节省空间。⁹

同样位于日落洞大路的锦昌酱园，其经营始于1920年代，也与均隆酱园在差不多同一时间创业。锦昌酱园的经营者姓谢，目前已传至第三代。谢家三代人靠著酱园开枝散叶，酱园是他们的家、他们的事业及血脉的传承。如今，谢家的大厅里还挂着谢家奶奶的照片。锦昌酱园的生产方式与均隆酱园基本上大同小异，第三代传人谢炳强特别强调：“一桶80公斤的酱缸，可生产20公斤酱油。如果遇上绵绵不停的雨天，发酵期就要更长了。更大的酱缸就需要更长的发酵期，所以一些酱油需要整年的发酵期才能完工。懂得食用酱油的人都知道，自然酿造的酱油才是最优质味美，快速生产的工业酱油无法比拟。”锦昌酱园向来只在槟城进行生产和批发，不过在老顾客口耳相传的同时，也吸引了不少外籍人士如中国、韩国和日本人上门采买。（不注作者，2017）

六、大路后的豆芽种植业

大路后土地并不肥沃，但却有清新的泉水，家家户户皆凿井自用，由于水源充足，兼且不必种植在土地上，培植豆芽成为大路后其中一个既久远且重要的行业，估计已经有百余年的历史。

豆芽的成长过程完全以吸收水分为主，从豆籽开始浸水到“出桶”（发售）需要经过五昼夜配合温度、空气和水份的培植，昼夜24小时，共分五个阶段，即清晨6时、午前11时、午后3时、黄昏7时及午夜12时，周而复始不间断地浇水。整个成长过程，每桶须耗水20加仑。每天可产两百多桶，产量占全槟城的90%。浇淋是成长过程中最为关键的工作，如果误时，又碰着豆籽或胚芽欠佳，便会滋生霉菌，以致豆芽糜烂成豆面（*Aspergillus Cryzae*），染有面毒素的豆芽，恶臭无比，占着发痒，无法食用。（陈存生，无出版年份）

⁹ 2016年8月29日，上午9时50分至10时45分，林碧金采访均隆酱园老板冯志勇先生和甘先生于均隆酱园。

一般上豆芽需要种四至五天的时间才能卖，还要用不透光塑料布盖住大桶以免豆芽受到阳光照射后变青，就卖不出去了。他使用小黑豆来种豆芽，这种黑豆的芽比较脆口好吃，而且耐放。绿豆也可用，不过绿豆芽质量较差。至于黄豆芽，由于市场需求不大，槟城并没有人种。

一如其他传统行业，豆芽种植也面临逐步被淘汰的命运。由于大路后屋业蓬勃的发展，许多老房子拆迁，原本种豆芽的居民只好搬走，新建的房子，却没有足够的空间培植豆芽，以致种豆芽的人越来越少了，估计目前大路后只剩下四家居民仍在种植豆芽。其中一家是陈氏兄弟，在最辉煌的时候，他们家一天可以生产大约两千斤豆芽，目前的产量只剩下五六百斤左右。陈姓兄弟来自大路后相公园，相公园早年是以豆芽豆干作坊而闻名。他们从小就在家帮忙种豆芽、作豆干，不过像他们长大后继承此行业的例子现在已不多了。目前，他们已是第三代从事这行业。后继无人也是豆芽种植面对的另一挑战。

与豆芽种植同时共生共存的还有豆制品手工业，这行业也面临萎缩的问题。其原因与豆芽种植相同，空地减少，豆干作坊只得缩小规模。加上生产豆干、豆腐与豆浆必须长年营业，工作繁忙，工作环境恶劣，更无法吸引年轻人从事这行业。陈氏兄弟说由于豆制品是餐桌上不可缺少的食物，故此一年364天都在生产，除了除夕休业，年初一至初三少量生产，其他日子都忙得不可开交，工作时间也长。作坊没有冷气、处理豆子的噪音、煮豆浆的热气，人人汗如雨下。他每天清晨四点多就起床，把豆制品送给商贩，货批出后，还得清洗工具、泡豆子和磨豆子。（蔡爱卿，2010）

七、结语

传统行业具有小本经营、依靠手艺或出卖体力干活、时间长、工作辛苦的特色。随着社会进步，经济环境改善，技术和原料改进等因素的冲击，到了1980年代传统行业逐渐面临没落的危机，成为夕阳行业，乃至濒危的景况。

首先，社会变迁的冲击。随着高等教育的普及，华人子弟接受大专教育者愈来愈多，类此学艺艰苦，工作时间长，收入不高的行业，自然无法吸引生活舒适，无法吃苦的年轻人投身其中，故此老行业基本皆面对后继无人的窘境。随着经济的长足发展，屋价节节攀升，连带的租金也水涨船高，收入微薄，生意不济的个体老行业不得已只得选择结束营业。槟城乔治市的老城区在2008年成功列入联合国世界文化遗产行列后，屋租飙涨，许多老行业，无力承担高昂的房租，加上后继无人，只好关门大吉。

其次，现代工艺取代手工艺，现代经营方式取代传统店面，以及原料的改进，更是老行业无法立足的关键因素。以炭窑烧烤的面包店，自然无法同机器量产的面包厂竞争；酱油业者更倾向通过盐酸水解的化学方式来制作，而不是传统的方式生产。

传统行业成为夕阳行业，最后走向末路，有不少其实是综合数个原因而成，日落洞的造船业就是最佳的例子。1960年代中期马印关系紧张，并在1966年爆发马印对抗，两国的经贸来往停止，木造船业大受影响，船廊业务开始走下坡。加上渔业法令的

执行，日落洞沿海地区的填海工程，玻璃纤维船只的盛行，在在都令传统造船业走向尽头。

传统行业为了生存，必须要能迎合时代潮流，符合社会需求，故此转型成为他们唯一的选择，然而日落洞这数家传统行业并无此打算。看来除了酱园业仍有固定需求外，其余的行业面临淘汰只是时间问题罢了。

参考文献

不注著者，〈檳木船业日渐式微〉，吉隆坡：《南洋商报》，1963年2月28日，第15版。

不注作者，2017，〈锦昌酱园·老字号的坚持与传承〉，<http://www.guangming.com.my/node/33546>，阅于2017年2月13日。

蔡爱卿，2010，〈转身，旧大路后系列〉（上中下三篇），《中国报·北马纵贯线》，出版日期不详。

陈存生，〈檳城大路后这个地方〉，吉隆坡：《星洲日报·地方新闻》，1982年11月3日，第17版。

陈存生，1986，〈檳城的造船业〉，《光华日报创刊75周年纪念特刊》，檳城：《光华日报》，页5-60、63。

陈存生，无出版年份，《抗议槟州市议会通过封井决议并坚决反对州政府封闭古井企图，檳城培植豆芽同业公会全体同仁提呈马华公会总会长暨卫生部长备忘录》，油印本，无出版资料。

陈彦妮，2012，《大路后的查某团仔——阿桂姨回忆录》，檳城：陈彦妮。

陈燕妮，〈走过119年日落洞最后船廊——从辉煌到没落〉，《光华日报·城镇直通车》，2015年6月5日，B1版。

杜忠全，2008，〈老檳城的鼓货郎〉，《老檳城·老生活》，雪兰莪：大将出版社，页92-100。

杜忠全，2011，《老檳城路志铭》，雪兰莪：大将出版社。

冯伟伦，〈尤传明：从亚答屋到高楼，从沓仔到闻人〉，檳城：《光明日报》，2015年8月22日，A18版。

谢炳贵，〈船廊唱悲歌〉，《星洲日报·大北马版》，2003年5月26日。

周新才，〈木船制造业将走入历史〉，《星洲日报》，2007年3月19日。