

# 返璞歸真 良心為本

## 百年油行傳人張瑞榮 以傳統為創新之基石

記者蘇美靜/台北報導

連環爆的假油與食安事件雖是危機卻也是轉機，讓民衆重新檢視整體食品安全，學會建立正確消費觀念，不再只是貪圖工業化、成分不實與低利產品。桃園百年榨油廠「德記油坊」從榮景、沒落到創新，堅持以「良心」為本，確保油料安全來源與遵循古法製作的嚴格品質把關。第四代傳人張瑞榮放棄服裝設計師身分，以「以傳統為基石，以創新為方法」，帶領德記油坊榮耀邁向下一個百年傳承。

德記油坊創立於清末年間，以生產苦茶油、黑麻油、花生油而聞名，張瑞榮回憶小時候盛況，店門口常排滿打油及委託代工榨油的人潮。德記優良品質受到肯定，有人遠從中南部來買油和外銷至日本！

張瑞榮從小在油廠長大，說起油品如數家珍，近日經常受邀在各大媒體分享如何挑對好油。混油風暴雖讓傳統製油業受到重視，一般人卻很難了解背後的艱辛。她談到傳統製油過程耗時費力，需多道工序，大約3斤花生才能榨出1斤純正花生油，所以維持一定售價。隨著市場競爭激烈和進口的葵花油與橄欖油取代了傳統麻油與苦茶油，傳統油廠日漸沒落，微薄利潤加上原物料日益上揚，經營更加辛苦。

「我一直知道家裡的油非常好，看到生意式微，想要肩負起為德記重新宣傳的責任使命。」於是，2006年張瑞榮離開服務了13年的服裝設計職場，她開始架設網站為自家油品宣傳及提供宅配、網購的服務。張瑞榮越認識家族經營百年的事業越感到驕傲，但也不禁擔憂傳統產業該何去何從？在太極門練氣修心多年的張瑞榮表示，她一直記得太極門掌門人洪道子博士的教誨：「只

要是對的，就放心大膽去做，良心是一把自我檢視的尺，各行各業回歸到良心根本，社會就不會擾攘不安。」為了確保品質純正，她無法壓低原料成本，但為了維持良心品質，決定「以傳統為基石，以創新為方法」，走出新道路。

張瑞榮不斷想方法突破，一陣麻油香喚起了兒時記憶，她靈機一動，「何不利用家中的油來製作手工皂？」冬天沐浴後皮膚常有乾癢現象的張瑞榮，想起老一輩婦女常順手用油護膚，於是嘗試用新鮮苦茶油或麻油來製作手工皂，將做好的手工皂透過試用與改良獲得好評，兼具了環保意識和解決一些人乾癢的困擾。2008年她開始透過網路銷售，獲得不錯市場反應和許多合作機會。

張瑞榮秉持著良心和家人一起堅守著百年老店信譽，讓人看見「傳統的創新價值」，繼續邁向下一個榮耀百年歷史。響應「良心時代」運動，張瑞榮期許，每一個人在自己的崗位上面盡好自己的本分，每天多做好事。每個人都能夠把好的心念、對人、對環境好的心念，用在工作上，相信良心自動會變成一把尺，在心裡面永遠好像有個天平，永遠在做一個平衡。如果好的力量不被

彰顯出來，那黑暗的力量會把好的力量慢慢吞蝕掉。

2014年台灣社會渴望「真」來扭轉「假」所帶來的負面與不健康。「良心時代」運動，到目前為止，已經近50國、800多位共同推動響應，邀請大家共同許下良善心願，寄到「良心時代」專屬信箱([info.aneoc@gmail.com](mailto:info.aneoc@gmail.com))，共同推動「良心時代」運動！

圖：張瑞榮秉持著良心和家人一起堅守著百年老店信譽，讓人看見「傳統的創新價值」，繼續邁向下一個榮耀百年歷史。

