

【豐年老相簿】

文圖 | 吳水榮



早期農家利用土礱碾米作業情景 林新來／手繪

昔日農稼人的共同記憶

—50年前稻穀收成乾燥後變成白米的過程

水稻成熟收割，經過脫粒曝曬之後，始能作長期的儲存收藏。本文將藉由一張手繪圖稿，勾畫出50年代的農稼人如何將稻穀碾製成白米的過程，讓後輩子孫知道以前的人是怎麼過活的！

稻米是農夫種的沒有錯，但從農夫種稻開始，到手上的白米飯，中間可是經過許多步驟：

一. 經過土礱。在科技發達的今

日，碾米有機械代勞，但您可知道，舊時農家大多以「土礱」自行脫穀殼。然而，土礱不是家家都備有，通常是集數家，或家族共同合資設置小型土礱脫殼。土礱是用桂

竹破片細修成竹篾後，圍造成圓形的土礮圈，構造分兩層，底層中心放一支圓鐵在中心做土礮心，搭用紅土木齒（專用的土礮齒），最下面佇立3根木頭作支柱；上層部分同樣由竹片做成土礮圈，中間有圓形的土礮斗，兩側有兩枚木做的土礮手，而竹片內也是由土礮齒、紅土所組成。



作者吳水榮

土礮斗放入稻穀後，土礮鈞放入土礮手的小空推磨，經上層、下層土礮齒磨破穀殼成糙米。由於磨去稻殼需用較大的力量，工作相當辛苦，有人就說「磨礮牽鋸丈人（岳父），都不要去」（客家人說丈老喊都毋好去）。

二. 礮出的糙米穀殼，利用風鼓將重量較輕的粗糠（穀殼）吹離，區分出糙米。脫殼未完成的稻穀，再用大米篩加以篩選後，進行椿米工作。

三. 椿米。以往農民最早用來椿米的工具是木臼，後來改用石椿臼，並用木製椿臼槌（杵）。

民國 21 年，父親及其兄弟共同

購置一個大石椿臼，最多同時有五支椿臼槌（杵）圍著一個石椿臼作業，看似簡單的搗杵工作，若要持續用力地搗，還真的不容易。

四. 椿成白米用米篩篩出米糠與白米，米糠用來飼養豬，白米則用醃缸貯放。

回想 66 年前我住大潭村時，每逢尾牙後，住在隔鄰的堂叔們都會忙著趕在農曆 12 月 24 日封礮前椿米；另外，鄉民也喜歡在喜慶節日或是插秧割稻完工時，將蒸熟的糯米放入椿臼裡槌打攪和，作成「齊粿」，外面沾上花生粉及砂糖，大夥兒分食共享，熱鬧的景緻，令人難忘。

曾幾何時，在我們所居住的聚落，礮、石椿臼和米缸（醃缸）被拿來當做栽培器皿使用，它昔日的風華已漸漸的消失在我們的生活之中，期望藉由本文，讓長輩們的回憶與故事和後輩們產生互動與連結，讓年輕的世代體會先人的辛勞。🌱