

古色古香碾米機具 見證台灣稻米發展盛期

稻米從播種到成熟、收割，從金黃的稻穗到變成白米，其辛苦和過程，都交織著農民血汗努力的成果，正如唐朝李紳《憫農》詩中描述：「鋤禾日當午，汗滴禾下土；誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」

早年每當稻穀收割後，會經日曬乾燥處理，之後送至碾米廠機器利用輾壓去除稻殼。從前傳統式的碾米廠，屬於地立式，外觀全由檜木架設而成，高約兩層樓，內部設有礱穀機、精米機，還有篩選穀粒的「風鼓」、「篩子」設備，每天碾米約 2,000 - 3,000 斤左右。

傳統的碾米廠過程是先將稻穀放在礱穀機內，把稻穀的外殼碾碎，即會分成「糙米」與「粗糠」（稻穀的外層硬殼），再經由風鼓管道排至「粗糠間」收集起來，可供做一般燃料使用。由於糙米的表面仍附著一層皮，叫做「米糠」，因此把糙米變成白米，必須將糙米放在精米機內，慢慢去除米糠，就成為圓潤細白的白米，而米糠營養價值高，用途也很廣泛，



傳統碾米機有兩層樓高，且用檜木架設的



糙米去除米糠後就變成白米

不但可當作牲畜的飼料，甚至還可提煉香皂呢！

回想起民國 40 - 50 年代，台灣人民生活普遍貧窮，一般家庭常以硬梆梆的甘藷簽配菜脯當主食，只能逢年過節才有白米佐食，因此小時候經常逗遊「碾米廠」看著一粒粒細小的白米在細篩下，宛如白練般的流瀉下來，心裡非常羨慕，可見當年碾米廠的風光一面！

民國 50 - 60 年代為傳統碾米業的興



早期儲存米糧的古亭畚



傳統碾米機已停歇了

風鼓



盛時候，稻米產量日漸高峰，碾米廠兼營代工碾米，每逢稻穀收割期，送來代工的稻穀堆積滿坑滿谷，碾米機整日隆隆運轉，揚起令人窒息的灰塵，工作人員忙進忙出搬運稻穀和白米，雖然碾米利潤十分微薄，但以服務鄉梓的態度回饋鄰里，也是一種福報感恩之心。

如今，隨著生活方式慢慢改變，食物也逐漸多元化，白米便不再是唯一的主食，而傳統碾米廠也因為容易製造空氣及噪音的污染，加上過於耗費人力、電力，生產力無法和現代化一貫作業的碾米機相比。不僅如此，現代全自動的功能連稻穀內的雜質，小碎石都會自動化篩選，分門別類，整個流程一氣呵成，同時產能驚

人，每天可碾製數噸以上的白米，導致傳統碾米機日漸沒落、荒廢，加上年輕一輩多不再從事這項傳統行業，因此家家被迫關門大吉或遭到閒置成為廢棄的淒涼景況，更甚者走上被骨董商收購的命運。

儘管傳統碾米廠已經失去實用價值，但卻能讓我們瞭解農業社會生活的演進，也可讓新人類明白祖先勤奮誠樸、刻苦耐勞的精神與生活歷史，所以應該把它當做一項歷史建築的文化資產來共同維護，或者配合地方農業休閒化的轉型，讓參觀者認識傳統的碾米方式，重拾古早那種「盤中飧粒粒皆辛苦」的情懷，相信是值得有關單位認真思考的問題吧！🌱



稻穀需曬乾才能碾壓去殼



早期磅秤



稻穀去除外殼，即為糙米