

慢工出細活—手工磨刀

在昔日的鄉村裡，隨處都可聽到「磨剪刀、磨菜刀…」的呼喊聲，這是悠久行業—「磨刀」的叫喊聲；在現代高度尖端科學的衝擊下，已難得聽到了。偶而在鄉間現蹤影，還頗受家庭主婦歡迎呢！

流傳於民國 60 年代的磨刀業，通常踩著一輛老舊卻掛滿著工具的腳踏車，踏遍全鄉間的大街小巷，沿途「磨菜刀、剃頭刀…」重複的叫喊著。磨刀講求是「慢工出細活」，所謂「功不練不精，刀不磨不利。」愈是游刃技術嫻熟的師傅，愈能不慍不火，心靜如水，可見磨刀之中自有一番學問之存在。

世居在嘉義縣梅山鄉有位年屆老稀的林忠輝師傅，每天除了打鐵趁熱，鏗鏘作響的鑄鐵工作之外，也為家鄉家庭主婦的請託刨磨各種工具。可別以為磨刀純屬「雕蟲小技」，想要專精一技，總要下點苦功和經驗。看著林師傅精巧的手藝，方知其謀生工具之齊全與用心，同時也讓我們體會到擁有一技之長，勝過萬貫家財的真諦。

早期磨刀工具擔是一個長條板凳，上面裝上有粗沙石（黃棕色）與細油石（深灰色）等兩顆砥石，以及懸掛盛水的鐵筒，拭刀具的抹布條，後面還有一個銼鏟用的小木座，底下有三個抽屜，便於置放所需運用的工具，如棉紗手套等。

林師傅的自家鐵舖擺放有電動磨刀器，以及傳統手工用的磨刀石等，如果



手工磨刀需要技巧和耐力



早期傳統磨刀的工具擔



尚未刨磨的刀具



經磨過後刀口硬且銳利

顧客需要趕時間，則運用電動飛輪磨刀補助，不然通常是用天然磨刀石研磨。因為一般刀器用久了，都會生鏽斑、刀口缺損、刀柄脫落或刀面凹凸不平，經磨刀師傅反覆推磨，刀口自然銳利，歷久彌新，延長使用時間。假如刀面凹凸或鏟刀較鈍之類的刀具，需用鋼鏟磨平削薄，鋼鏟固定在 1 尺長的粗鐵條正中央，用雙刀握住鐵條，前後推磨削平。

一般市面上的刀具，都是用單層鋼或鐵，利用化學藥料以及熱處理所生產，其刀具因碳質量過高，刀口很容易崩裂。而傳統打鐵法製造的刀具，則是鐵包鋼，即外兩層是鐵，中層則是鋼，鋼使刀口硬而銳利，雖比較不易崩裂，較容易磨利。

隨著社會型態的轉變，高科技產品日益的發展，磨刀業的需求已難以往同日而語，現代一般主婦一旦刀具刀口遇有缺損或生鏽，或刀柄腐朽脫落，索性就丟棄再換新刀具，相像過去農業社會一輩子用一把菜刀的情形，如今已不再見到了。



『小啓』

本刊 57 卷第 17 期第 61 頁—【呷】台語發音 Hap (聲別為第 8 聲)，另一發音 Ap (第 8 聲)，台語白話 Ha (第 1 聲)，特此更正。

台灣的有機農業



作者：吳東傑
出版：遠足文化
定價：400 元

本書首先概說有機農業的發展歷程，接著說明有機之所以有機的諸多技術問題（土壤管理、病蟲害防治、有機驗證等），然後逐一介紹台灣幾項重要的有機農產品，以及對台灣有機農業具引領貢獻的重要人物和他（她）們的環境思維，最後介紹台灣幾個代表性的有機社區，以及台灣有機農業所面臨的困境和可展望的未來。

1. 緒論
2. 台灣的有機農產品
3. 有機農產品的驗證
4. 有機台灣的推動者
5. 耕耘者群像
6. 農村、生態、有機農業
7. 台灣有機農業的困境與願景（附錄：全國有機驗證機構暨農場名單）



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 每次郵購另加掛號郵資60元