

古農具・見匠心

傳統的農具大多依賴人力，隨著生產技術的進步，農業機械化取代早期的農具，而這些陪農民走過無數風風雨雨歲月的農具，你可曾看過？

石磨・千年智慧

石磨是早期磨米的主要工具，台灣常見的石磨，一般分上、下面座石，上石稱為「頂座」，下石則稍為「下座」。面座中間由一軸當活樺，叫做「磨臍」，上座底部有一圓洞頭軸密合，稱為「磨心」。若搬起石磨的上座，可以清楚地看到上座的底部和下座的表面，呈現許多凹凸的斜槽，這是用來輾壓米粒的磨齒。

推磨的把手是一根木製丁字型的工具，前端有一似掛鉤的「磨手」，用以掛住石磨的「磨鉤」，握住它，可以推動石磨，讓它旋轉磨物。用石磨磨米時，常常由兩個人密切配合，一人推磨，另一個人舀米進磨孔，推磨時，力量須保持均勻，使石磨順利的繼續轉動。至於舀米的工作

也有

訣竅，

石磨每轉 2、

3 圈，便加一次適量

的米和水，若放多了水就不容易磨細。推石磨工作往往要耗時且費力氣，不久就會手酸痛必須換人推磨。有時還磨到起泡，可說相當辛苦。

土礱・化穀為米

昔日稻米的碾製，是將收成的稻穀，散攤曬穀場，然後放進輪磨中，加以研磨，研磨去殼出來的米，就是糙米，若要製成白米，則須另外放置於石臼中，加以搗搥，去其米糠，便成白米。當時，先民們稱這種稻穀去殼的輪磨為「土礱」。傳統謎語有云：「竹唇柴齒，食粟放米。」謎底即為「土礱」。

外型有如石磨的「土礱」，是過去農家人用來將稻穀脫殼碾成糙米的農具，那時農家幾乎戶戶必備，「土礱」外表以竹篾細密編織圍筐，裡面以紅黏土加鹽水拌合而成，乾後硬度有如石材，上下座均為圓形，上下座相吻合處各以質地堅硬木角條嵌入並使之相錯，上座竹筐預留半截空地以存放稻穀，轉動上座，稻穀即由礱甄底部的「礱齒」脫殼碾成糙米，掉落在竹篾編成的「礱衣」內。

可惜，土礱早已成為笨重的廢物，被人廢棄閒置。這種古董已很難見到，曉得它的用途的恐怕不多，僅偶而在風景區或農具文物館，可以看到它被拿來當懷舊的



擺設了，有時經過一番庭園設計，還真能為花草庭院增添幾分懷古氣息。

石臼・舂打脫殼

民間生活中的器具、石磨、石臼等也是石頭雕刻的，形成樸素的鄉

土風味。在 4、50 年前，在農村裡，石磨、石臼是居民礱谷、舂米、磨粉的重要器具。近年來，這些早已被遺忘的石臼，突然成為藝術品，大走鴻運，被大批搜贈，做為觀光區，大飯店等的裝飾品，用來栽植水生植物、美化環境，而重振昔日之雄風，真可謂十年河東、十年河西。



當時為榨糖之便設立的糖廓（俗稱蔗廓），遍布各鄉鎮，由南到北，由西到東，都可看見它的存在。廓是房屋，糖廓即製糖的作坊，「蔗廓」的主要設備是碾蔗搾汁的石磨（又稱石

車），這些絞蔗石磨於日本據台後，紛紛被閒置，回想起舊式的糖廓，老一輩的人還有一些印象，但年輕一輩曉得蔗廓是用什麼機器或工具在製糖的人已寥寥無幾。絞蔗石磨其內部的空間可分為榨蔗與熬糖兩部分。榨蔗是由牛隻拉動一石磨，透過該石磨的木齒帶動另一石磨，甘蔗插入兩石磨間壓榨後，蔗汁流入石車下方之底盤，再流入木桶內，最後再將蔗汁煮熟成糖。🌿

絞蔗石磨・碾蔗搾汁

榨蔗製糖曾經是台灣最主要的產業，

97 年 2 月農作物生產預測

資料來源 | 農糧署

果品類生產預測：香蕉比上年減產 17%；鳳梨比上年減產 7%；番石榴比上年增產 12%；梅比上年增產 5%。

蔬菜生產預測：蘿蔔產量比上月增產 4%；蔥產量比上月增產 13%。甘藍產量比上月減產 12%；結球白菜產量比上月增產 4%；其他葉菜產量比上月減產 18%。花椰菜產量比上月增產 2%。

切花生產預測：菊花產量比上月份增加 10%；唐菖蒲產量比上月份增加 75%；洋桔梗產量比上月份增加 12%；百合產量比上月份增加 40%；玫瑰產量比上月份增加 19%；火鶴花產量比上月份增加 7%；文心蘭產量比上月份增產 7%。

96 / 97 年期裡作雜糧種植面積預測：紅豆種植面積較上年同期增加 20%；甘藷種植面積較上年同期減少 13%。🌿