



龍石 岡

指導單位  行政院客家委員會
主辦單位  行政院客家委員會臺灣客家文化中心籌備處



傳統礱穀機具與勞動

【挨礱】

在客家話中「挨」這個字詞，是專指礱穀的勞動名詞。客家話中的「挨」字，常用在「挨礱」一語，是指以手肘之力往前推，再往後拉回，而轉動泥礱的意思。

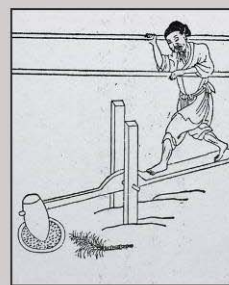
在新式礱穀機與碾米機具尚未出現之前，農家每日得依賴老祖宗傳下來的泥礱與舂臼等傳統工具，進行揮汗使力的礱穀與搗米作業，才能將帶殼的稻穀舂成白米，以供炊飯食用。



圖片來源：《農書》



圖片來源：《天工開物》



圖片來源：《農書》

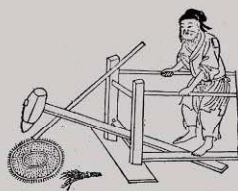


傳統礱穀機具與勞動

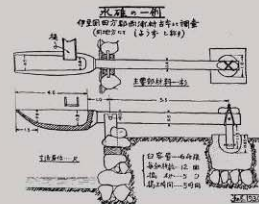
【杵臼】

「杵臼」：是各種礱穀器具的始祖，透過石杵撞擊石臼內的帶殼稻穀或稻米堆，藉由米粒與石臼間的相互摩擦，去除稻殼與糙米麩皮。

「杵臼」農具之類型：



圖片來源：《農書》



水碓構造圖

圖片來源：《實驗精米要說》



原為石頭製成的杵與臼，後有木杵與木臼

石杵與石臼



腳踏式精臼



水力式精臼



傳統礮穀機具與勞動

【礮】

「礮」：指專用於脫除穀類硬殼的器具。

「礮」農具之類型：石礮、木礮、土礮。



苗栗釘礮師傅的新釘泥礮
圖片來源：林裕祥提供



已難得一見的泥礮
圖片來源：廖倫光提供



木礮
圖片來源：《天工開物》



泥礮構件細部圖說
《陳乃中·廖倫光繪》



新式一貫化礱穀機具

【 舂摺業與精米業 】

早期要將穀物碾搗成白米，首先要在「礱間」把稻穀最外層的粗殼剝離成糙米，稱為礱穀或稱舂摺作業；由於碾除穀殼會造成漫漫塵埃，因此「礱間」多位於鄉間田野中。

將糙米脫去麩皮製成白米的工作，會在「精米所」進行精米作業；由於「精米所」沒有礱穀的穀皮塵埃污染，因此多位於市街並作為白米的販賣場所。

【舂摺】一詞，為日治時期由日人傳至台灣，專指將曬乾的稻穀脫除穀殼變成糙米的粗活，客語稱作「礱穀」。

【精米】一詞，意指將糙米精研，磨去糙米上的麩皮，變成為白米的特定詞，客語稱為「舂米」。



新式一貫化礱穀機具

【新式碾米機組】

新式碾米機組的發明，是將原本傳統「礱間」作業有關的動力、輸送、篩選、脫殼、倉儲等五個系統，串連編組成一貫作業化的室內機組。



圖片來源：廖倫光提供



【碾米機加工流程】

第一流程：

- 1、稻穀、稻草、石頭、雜物分離粗選
- 2、稻穀流入礱穀機碾開成糙米與稻穀（粗糠）
- 3、再進入第二流程

第二流程：

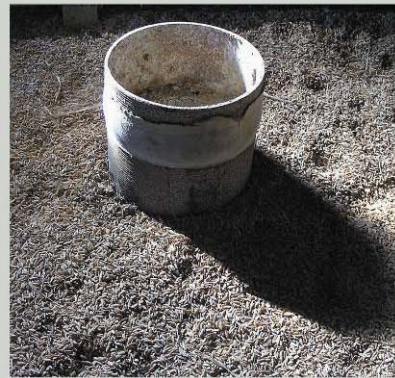
- 1、糙米與稻穀（粗糠）分離、及熟米（糙米）與未熟米（帶殼）篩選，並將未熟米返送至第一流程
- 2、糙米再流入第三流程



操作米絞仔的勞動景象
圖片來源：廖倫光提供



穀頭送出作業
圖片來源：廖倫光提供



礱間地面上的稻殼屑象
圖片來源：廖倫光提供



【碾米機加工流程】

第三流程：

- 1、糙米與碎米做精緻分離及糙米公糧包裝
- 2、或流入第四、五流程

第四、五流程：

- 1、糙米經過精米機循環擠壓摩擦碾製成白米
- 2、白米經過篩網篩選出白米、碎米、米糠



米絞機具碾出白米的情形
圖片來源：廖倫光提供



運作中的礱間流籠
圖片來源：廖倫光提供



曾被歌頌的新式礱穀機及聯對景況
圖片來源：廖倫光提供