

## 精米

龔萬灶

客語說「精米」，就是碾米的意思。早期的農夫栽種稻子，稻穀成熟收成，要經過曝曬、進倉、礱磨、舂搗、篩糠才成為可以入鍋的白米。古人所謂「始信盤中飧，粒粒皆辛苦。」確實如此，不提田裡的工作，光是從穀粒變成白米的過程就夠辛苦的啦。

在古時從穀粒變成白米的辦法，大抵採用舂搗、碾壓為主。使用的器具，最常見的就是「臼」，再來是「碓」，也有用「輪仔」的。「輪仔」是用石頭雕刻成輪子狀，中間打一孔，放在也是石頭砌成的圓圈溝槽上，穀物置於溝槽內，石輪子穿上拖繩，用人力或獸力拉動，就可碾壓或脫殼或碾碎都成。「碓」也是舂米的工具，利用槓桿的方式，用人腳踏一端，使另一端的棒槌舂搗底部石臼裡的穀物，以脫殼或成粉。一般家庭大都使用「舂臼」，用木頭刻成圓形凹槽，放入糙米，用木槌舂搗，糙米脫去外皮「米糠」，再用「米溜仔」或圓形篩子篩去米糠，就是白米了。這種舂搗的過程叫「打米」。

人類文明漸漸向前推進，先有「水礱間」的出現，使用水力取代人力來「礱穀」、「打米」。等到有電力可使用，新型的工具就應運而生，也就是所謂的「精米所」的產生。精米所就是俗稱的碾米店，把過去使用人力、獸力、水力所做的工作全部改用電力，發明了更進步更省力更省時的機器，人們只要把稻穀搬運到精米所，在很短的時間內就變成白米，而且可以要求想要的米是全白或半白。

有了精米所以後，每個家庭就不用那麼辛苦，為了吃一碗白米飯而費盡千辛萬苦，只要按時搬運穀子去「精米」，就有白米可煮飯。不過，運穀子去精米的工作畢竟還是要花勞力與時間的，在人們的經濟變好的條件下，就有人製作出小型家庭式的「精米機」，可以放在家屋內。這種小型碾米機體積不大，功能卻很齊全，除自

用外，還可幫左鄰右舍代工。而且操作簡單，一般人就能使用。

本來「精米」是家家戶戶必要的工作，而「精米所」的存在也是必要的民生工業。只是，時代的巨輪不斷向前推進，服務業變成社會發展的主力，光只做代工是不夠的，於是精米所不只成為碾米工廠，進而成為米糧產業公司，「服務到家」成為經營的標竿。農家生產的稻穀整批賣出，再零星買回；家庭用米也是用多少再買多少，這是「品牌包裝米」的概念，也是現今「米」文化的潮流。早期「精米」的文化已然成為少數人的回憶，絕大部份成為歷史的一點痕跡而已。