

苗栗縣卓蘭鎮坪林社區

社區暨週邊山區老產業的回憶

記錄坪林(三) 苗栗縣卓蘭鎮坪林社區

社區暨週邊山區老產業的回憶



(豐收)

取材自戀戀罩蘭苗栗縣卓蘭鎮歷史影像老照片專輯
(照片中時間是日據時代昭和 10 年)
(謝國正先生提供)

民國 113 年 4 月 初版



(春耕)

取材自戀戀罩蘭苗栗縣卓蘭鎮歷史影像老照片專輯

徐善森 編撰

徐善森 編撰

縣長序

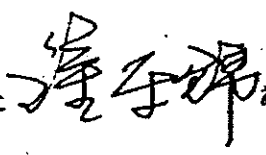
苗栗縣位於臺灣中北部，客家人口約占 62.5%，除了是著名的客家大縣，也是多元文化的聚集地，包含了閩南、原住民、新住民等族群，這更是在地夥伴的共同資產，未來將持續兼顧不同族群的需求，讓資源平均分配，創造共榮共好的大家庭氛圍。境內地形以山地和丘陵為主，因而有了「山城」的稱號，其中最讓人津津樂道的莫過於得天獨厚的山海共構主題式套裝遊程，以及全臺為一具雙慢城的縣市，「慢一點，讓人文、環境觀光更永續」，成為新一波的國際旅遊潮流。

自 109 年度起，我們開始推動資源活化再利用，首先將歷年的調查資料轉化為行動方案，並於人才培力課程，老行業體驗工作坊、社區深度文化之旅等工作項目中落實實踐，同時推出「推動鄉鎮市公所社造整合」、「地方寶藏開箱行動」、「村落藝文向下扎根」、「舊城百業新事業」共四類別的提案徵選補助計畫，讓公所、社區、青年產業的跨界夥伴集思廣益、發揮創意，將其導入教育部 108 課綱、聯合國永續發展目標(SDGs)的理念，幫助參與者建立深根在地、鏈結國際的宏觀視野，亦在執行過程串聯周邊的社區、學校，促使地方的軟實力能多管齊下的傳承推廣，邀請大家一起來探索精彩的人文風情。

近年來，縣內出現了人口老化、青壯年外移、少子化等亟待面對的艱難課題，為延續共好精神，我們透過苗栗縣社區營造推動委員會、公部門社造培力工作坊的召開，以橫向交流、縱向串聯的方式凝聚縣府各局處和鄉鎮市公所的共識，並以「老適在一起」為發展重點，傳遞出跨世代的期待，透過公私協力，

著重於科技發展、休閒農業、觀光旅遊，齊心打造適合長者生活、青年返鄉的良好環境，共創三生代人才發展的新契機。

茲值 善森兄籌編「記錄坪林(三)坪林社區暨周邊山區老產業的回憶」一書付梓之際，東錦有感而發，除敬佩 善森兄對社區的奉獻，更關心社區產業的發展，未來，我們期盼「老適在一起」不只是口號，而是能夠聆聽人民的聲音，在縣政推動上廣納公民想法，且按部就班的推動，再搭配民間團體、一般民眾的共同努力，逐步營造出特色亮點，讓居住在這片土地的縣民感到幸福和驕傲。

苗栗縣長  敬啟
中華民國 113 年 11 月 6 日

鎮長序

徐善森先生世居卓蘭坪林，平日對地方文史多有研究曾經編撰「記錄坪林(一)苗栗縣卓蘭鎮坪林拓墾期的歷史及遺跡」、「記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡」等兩本著作，日前完成「記錄坪林(三)苗栗縣卓蘭鎮坪林社區暨周邊山區老產業的回憶」，本人有機會為徐善森先生第三本坪林地方文史大作寫序，深感榮幸。

坪林里位於卓蘭鎮山區，盛產柑橘、高接梨等水果，加上擁有豐富的自然資源，是發展休閒農業的好地方，漫步坪林社區，感受此地的山清水秀和居民緩慢的生活步調，是個慢活宜居之所。

然而在過往物資缺乏的年代，山居生活多所不便，閱讀本書，將我們拉回古早的歲月。早期先民日常生活所需如米、油、糖、肉、菜…，如何自給自足？常言道：靠山吃山、靠水之水。先民在山間有限的耕地如何種植水稻？現在山林間呈野生狀態的樹薯，當年日如何食用的？時代的山林產業焗腦、種植香茅的歷史，道盡產業變遷的過程；燒製木炭，乃至於挖魚藤、抽藤…，詳盡敘述先人如何用運自然資源與智慧求生存。

產業是百姓謀生的憑藉，傳統社會以農業為產業重心，農業發展深受自然條件如氣候、土壤，以及水利灌溉等條件影響，而農業的興衰，也影響著當地人口成長和社區發展。徐善森先生娓娓道來過去山村生活中的諸多產業，這些產業現在多不復存，透過文字紀錄，讓後輩了解先民過往的生活痕跡與地方產業的變遷，彌足珍貴。地方文史書寫，是連結過去與現在的重要橋樑，感佩徐善森先生多年來對地方文史所做的貢獻，本書在過去坪林地區的歷史和遺跡基

礎之上，加添了產業的回顧，豐富在地史料，補鎮誌之不足，乃地方之福。

卓蘭鎮長 廖錦章 謹誌
2024.10.22

前鎮長序

坪林里舊名「大坪林」，這個位於苗栗縣卓蘭鎮東北隅村落，為先民最早開墾農耕、香茅、樟腦、生薑、水果等的沃土寶地。

「記錄坪林(三)」透過作者徐善森先生整理編撰，將卓蘭鎮水果之鄉的美譽，更深入的介紹內山坪林里豐富老產業文化。

徐善森主席由編撰記錄坪林(一)(二)從歷史沿革、民俗風情、地方聞人、寺廟探源及教育文化..等範疇；再著筆編撰「記錄坪林(三)」致力蒐集整理「坪林社區暨周邊山區老產業的回憶」，將農業種植、山林採集加工、造林、禽畜、養蠶..等44項老產業地貌煥還、整理介紹，將老產業文化深植社區內，將文化融入民眾生活中。

隨著時代遞嬗，以農業為命脈的卓蘭鎮，面臨了年輕一輩外移謀職遷居的危機，在文化及產業交替之間，許多地方民俗軼史，老產業也紛紛消逝了。

我們這一輩，對於文化及產業的根源不但極其模糊，對鄉土藝術、文物、產業也相對陌生。面對漸漸消失的文化遺產，在感憂心之餘，更有一份深切的使命，期使將產業文化深植社區內，將產業文化融入民眾生活中。

因此，在為前鎮民代表會徐善森先生「記錄坪林(三)」乙書題序時，本人亦深刻感受責任使命，本人歷任卓蘭鎮長二屆，更應該傾心真摯的關心地方。

特別推崇感佩前鎮民代表會徐善森主席熱心無私為地方文化產業傳承責任使命，精心策劃編撰的「記錄坪林(三)」乙書，希望藉此推引從事鄉土教育的地方人士，尋訪文獻、寫作著述者..，希望能透過徐善森主席田間訪談調查史實及生動親切的描述編撰「記錄坪林(三)」乙書，傳達卓蘭鎮坪林里散發的原

有產業純真與樸實的文化價值。

期使能讓你我在本溯源的文化工作中攜手共進，為卓蘭的歷史產業文化建設更盡心力。

卓蘭鎮第 14、15 屆鎮長

 謹誌

中華民國 113 年 11 月 吉旦

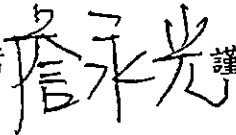
主席序

第一次拜讀《記錄坪林(三)苗栗縣卓蘭鎮坪林社區暨周邊山區老產業的回憶》時，身為客庄農家子弟，在細細品讀此書時，感到特別親切，因兒時農家生活情景歷歷在目，善森先生的努力不懈、鉅細靡遺地，讓大坪林山區每一片茂盛的樹林、每一條蜿蜒的田間小徑，彷彿都在低語過往的那些時光被記錄著。

在這些老產業之間，隱藏著許多前輩們留下的軌跡，亦在文獻中尋得種植香茅的故事，在歷經風霜的耆老們口中尋得菸草及其他產業的足跡，我十分欽佩善森先生對地方歷史的熱忱，他深入社區，與耆老們促膝長談，亦走訪那些日漸消失的歷史遺跡，由《記錄坪林(一)坪林拓墾期的歷史及遺跡》、《記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡》到《記錄坪林(三)苗栗縣卓蘭鎮坪林社區暨周邊山區老產業的回憶》，透過一筆、一字、一問、一答，用了數年編撰三書，他不僅僅是記錄者，更是文化的守護者，將那些可能被遺忘的故事重新呈現在我們眼前。

善森先生以謙卑的姿態傾聽土地的聲音，將寶貴的口述歷史化為生動的文字，這樣的田野調查精神，不僅豐富了地方歷史的研究，更讓讀者能夠透過文字、照片，感受到那些往昔老產業的生命力。

此書不僅僅是一本對地方歷史的深度探索，更是一部喚醒人們對生活周圍要好好珍惜的呼籲之作，願這本書能激發更多人投身於地方文化的保存與傳承，多謝大家，望這本書會成為您尋回故鄉記憶的指引。

鎮民代表會主席  謹誌

中華民國 113 年 11 月 12 日

總幹事序

觀今宜見古，不古不成今，年輕為國爭光，老來共度時光，心態務必陽光，人生猶如星光，蠟燭總會燒光，追求快樂之光，綻放晚年餘光，萬古千情歲月若水，走過才知深淺，古人不見今時夜，今夜卻成照古人，走過必留下痕跡。

台灣經由社會進步、經濟繁榮、資訊普及 AI 時代來臨。徐主席善森對於苗栗縣卓蘭鎮坪林社區、社區暨週邊山區老產業的回憶有感而發，過去先人奮鬥、辛勞農業歷史文化，編撰記錄坪林(三)，讓現在老年人回憶、中年人解惑、年輕人認知，讓農業產業文化更深一層瞭解。老年對無知的人來說是寒冬，對知者而言，卻是收獲的季節。

感謝徐善森主席編撰農村產業務實精編記錄下來，轉信於後世，晚輩謹對於徐主席善森辛勞貢獻表達誠摯謝意。

總幹事 文 義 謹誌

中華民國 113 年 10 月

序

家鄉耆宿 徐善森 先生囑咐我寫『紀錄坪林（三）』回憶紀錄的序言。細讀文本，書中記錄情節與場景，有如跳躍音符構築坪林發展史上曾經擁有生命旅程中的樂章，是如此清晰又讓人悸動。

唐代憫農詩人李紳的「鋤禾日當午，汗滴禾下土」投射書中坪林這個地方農產種植的多樣原因、敘述農民辛勤莊稼卻得看天吃飯的無奈。

製糖、焗腦、蒸餾香茅油、割漆仔的映象就像倒放影像的畫面好像刻劃人們在坪林這個地方成長的組曲。水牛犁田，在田埂割草準備餵牛的青儲，晴耕雨讀之景，當時年少的我還談不上，因為下雨還是得外出為水牛的食物準備青草，因為牠就是家人，此經歷也造就了我往後人生不食牛肉的原因。挖蚯蚓餵雞鴨、林子裡摘番薯葉、割芋葉來餵豬、還有逗弄火雞與鵝被追著跑的記憶，這些畜禽養殖的紀錄刻劃出當時對農村的家庭經濟的重要，也是陪伴很多人成長與就學的經濟資源。

墾荒、伐木、造林與種植果樹是生長在坪林這塊土地上的人，為追求更好經濟收入的方式，此舉也給這個地方的環境帶來改變。今天的坪林位處鯉魚潭水庫的水源頭，旁邊又有水力發電廠，擘劃地方經濟發展需要與環境永續的平衡兩者如何取得共贏，值得藉由此回憶紀實的改變深入思考。

臺灣有 368 個鄉鎮市區，鄉鎮區內又有多個村里，每個村里擁有各自獨有的地理位置與環境，因此發展出具有特色的生活樣貌與文化。耆宿 徐善森 先生將這些充滿家鄉故事的地方紀實，透過留下的口述訪談記錄與紀錄資料的考實所成的回憶著作，讓地方上年輕一輩始能從中了解家鄉的變遷，觸發珍惜家鄉愛護這個孕育我們成長的地方。

徐慶霖博士 謹誌

中華民國 113 年 11 月 1 日

自序

約在民國 105 年，我在撰寫「記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡」的時候，時任坪林社區發展協會理事長的黃鈞奎先生(現任坪林里長)，建議我能否在裡面加入香茅產業的撰述，個人以為，若要寫社區的產業，就必需是為專輯，才能做完整的呈現，於是開啟了撰寫本書的念頭。

民國 106 年 6 月，「記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡」完成付梓後，於是開始蒐集地方老產業的資料並開始撰寫，但在同年年底，黃鈞奎先生連任社區發展協會理事長，邀我加入團隊協助社區業務，期間僅斷斷續續地做了一些訪談及部分的撰寫。

至民國 110 年，黃鈞奎先生的理事長任期結束後，才重拾紙筆，想把未完成的部分整理完成，但有時又難免遲疑，心想這些老掉牙的資料有寫的需要嗎？編撰範圍及內容該如何拿捏才為恰當？在猶疑間停停寫寫，並沒有很積極地想把它完成。

從民國 103 年編寫「記錄坪林(一)坪林拓墾期的歷史及遺跡」起，在訪談地方耆老的時候就開始稍微順便記錄了一些地方老產業的歷史，迄今已逾 10 年，這 10 年中，我訪問過的地方耆老，如社區第一鄰的徐善喜先生、第二鄰的徐阿福與雙福兄弟、第五鄰的劉泰平先生賢伉儷、第八鄰的劉己財先生、象山的劉其寶先生、馮接枝先生及傅阿財先生、武榮村的吳定光先生及廖慶春先生、家秋鳳二姐等都已相繼仙逝，他們都曾提供非常寶貴經驗及資料，這些資料若不記錄保存下來，以後就將無法再次尋覓。

產業也是地方歷史的一部份，從這些老產業的記錄中，我們可以拼湊出地

方前輩們的生活，他們筭路藍縷，開啟山林，來到坪林，是怎樣定居，怎樣生活，從本書中，可以整合出一些端倪。

本書的撰寫，僅憑個人的聽聞、經驗而蒐集，難免會有遺漏及疏失，就像最近在拜訪景山里湯慶修先生時，湯先生提及在讀國小時在操場邊上的岩元清故居仍非常完好，後來是因為校地拓寬才把該建物拆掉，乃央請他擇期陪同了解其確切位置；行前取出竹中信子的著作、蔡龍保翻譯的「日治台灣生活史(大正篇)」第156頁「在香茅上下賭注的夫妻」一節，再細讀一次，當讀到開頭，「明治42(1909)年，在同鄉前輩的邀約下，岩元來新竹州大湖鄉大坪林農場的台灣專賣局指定的台灣興農合資會社工作，擔任菸草耕作員」這一段時，突然想起，過去在撰寫「農產種植」時，不是寫過「菸草」一節嗎？怎麼會沒有了呢？

忘了以前在某本書上讀過，日本治台初期，日本政府曾在單蘭、大坪林等地推廣種植菸草，家族口傳歷史中也有：鄰人馮家先祖，因其拓墾的地大部份朝北，日照較差，為種植菸草，向家先祖父商借一塊與其土地緊鄰，日照較好的地做為種植基地，後來土地登錄時，該筆土地則被其登錄，此故事家先慈、梅妹堂姊等都曾講述，應為確切，而究其年代，應是土地登錄前的日治明治後期或大正初期。

當時的菸草種植，我們無法知道其規模是屬經濟種植或以自用為目的，但不管其目的是什麼？近鄰的二家都有種植，相信社區內的其他農家也有種植，代表了社區過去曾有過菸草產業。除了菸草一項自己在疏忽間遺漏外，應該還有個人未聽聞、未接觸的領域未被列入，期望以後能有社區內的朋友做更豐富

完整的書寫。

本書為貼近在地生活習慣，使用了很多地方客家用語，而客家字詞的選用，大部份是依據徐少泉先生編著、南天書局有限公司出版的「台灣客家話辭典」書寫，如有謬誤，亦歡迎讀者賜予指正。

書本的編排，為考慮在完成後，仍依循「記錄坪林(一)及記錄坪林(二)」的慣例，將書本分送社區內的全部家戶，而印刷費用，只能向縣政府申請部份的補助，不足部份則需自行負擔，為降低印刷經費，仍依照舊式將文字全數排在前面，附圖排在後面，若造成讀者閱讀上的不便，亦請見諒。

本書記錄的範圍，原本的構想是單純的以社區為單位，但因資料蒐集的需要，訪問了數位景山、武榮的地方人士，於是書名加上了「周邊山區」四字，事實上周邊山區的產業也是相近似的。

地方的歷史，需要地方人共同挖掘，期望未來能有更多關心地方歷史的朋友，書寫出更豐富的地方人文歷史。

徐善森 謹誌

中華民國 113 年 10 月

目錄

一、農產種植

(一)水 稻	P1	(八)油茶樹	P29
(二)旱 稻	P3	(九)香 蕉	P32
(三)香 茅	P4	(十)藥 草	P34
(四)蔗 糖	P15	(十一)洋菇	P36
(五)蕃 薯	P22	(十二)黃麻	P39
(六)花 生	P25	(十三)蓖麻	P42
(七)樹 薯	P27		

二、山林採集、加工

(一)焗 腦	P44	(七)挖魚藤根	P68
(二)燒火炭	P51	(八)剝鹿仔樹、桑仔樹皮	P69
(三)打屨胚	P58	(九) 剝山棕毛	P71
(四)抽 藤	P61	(十) 割枸薑梗	P75
(五)煮煨油	P63	(十一)摘乒乓仔	P76
(六)挖薯莨	P66		

三、造林

(一)杉 木	P80	(七)桂 竹	P96
(二)油 桐	P83	(八)麻 竹	P101

(三)漆 樹	P85	(九)綠 竹	P105
(四)相思樹	P89	(十)烏葉竹	P105
(五)檫 木	P91	(十一)刺竹	P106
(六)樟 樹	P93	(十二)花草(通草)	P108

四、禽畜、養蠶

(一)牛	P109	(五)鴨	P131
(二)豬	P116	(六)鵝	P133
(三)羊	P125	(七)火雞	P134
(四)雞	P126	(八)養蠶	P135

附記一、社區稻田的四時耕作

(一)第一期作	P143	(三)稻田的入冬管理	P189
(二)第二期作	P178		

附記二、早期社區稻穀去殼、精白方法的演進

附記三、東東坑古道馬克山脈上越嶺處的探索

附記四、關於蘇魯山命名的建議

附記五「柳泰和紮營於茂林深草之中」位置探討

附圖

一、農產種植

(一)水稻

常言道「民以食為天」，獲取溫飽維持生命、取得食物是人類生存的首要需求。中國大陸南方的漢民族都是以稻米為主食，台灣早期的移民以沿海的福建、廣東兩省為主，每到一處拓墾，自然是以開闢良田、種植稻米為第一要務。

本社區四面環山，只有中間狹小的河谷盆地與象山老庄溪上游小小的河谷台階可闢成較佳的水田，但先民持續入墾，平坦地帶的土地不足耕作，於是利用較緩的山坡地闢成梯田，但必須從數百公尺外甚至超過一公里以上的距離鑿圳引水，長距離的圳路維護不易，沿途漏水也非常嚴重，所以成本的付出非常龐大。

也有先民將小山谷闢成水田，利用上方源頭的山溝築堤蓄水，稱之為「山塘」，雨季時將山塘蓄滿，雨季過了才慢慢放水灌溉，但這種小型山塘因蓄水有限，在第一季時必需等春雨來了，田裡的土都濕潤了，再放些山塘的水開始春耕，否則，若完全依賴山塘水春耕，水放乾了，秧苗播下後就沒水可灌溉了。

社區裡的田，雖然大部分都有圳路，可從野溪裡引水灌溉，但圳路及埤頭都採天然原始方式施作，導水能力不高，處在圳路末端的田，往往很難分配到足夠的水可以春耕，還是必需要等待春雨，趁著田土稍微濕潤了，再搭配圳路的水就能耕作了。

春雨都是伴隨著寒流而來的，天寒地凍，農民在冰冷的天氣裡都得下田工作，一天下來，手腳凍僵了，其辛苦可想而知。即使辛苦，有春雨來算是幸運，

能耕種就有收成，再辛苦也要承受。

日據時期的工資是以米換算的，大工(師傅工)2工抵1斗米，小工(雜工)4工抵1斗米，可以看到那時候米穀的珍貴；於是，只要能開墾成稻田的，無不盡量開闢，於是產生了「簔衣坵」、「笠嬭坵」等有趣的名詞，用來形容一坵田就只有簔衣或笠嬭那麼大。

社區內大克溪連接坪林溪兩側河階台地，是遠古時期大克山大崩坍土石流淤積成的土石層，農民們將這些土地闢成稻田，土地上較小的或是不算太大可用人工鑿開的石頭就用來做為磊砌田坎的材料，至於太大而無法剖開的大石，就讓它留在原地；有些地方兩顆大石的中間，可能就只有一坪大小的空隙，農民們還是把它闢成水田種稻，因為面積實在太小了，大家就戲稱那種小面積的田地叫「簔衣坵」或「笠嬭坵」。

以前社區裡流傳著一則笑話：一位農民在田裡耕作，當工作告一個段落後，站直身子數算他的田地，怎麼算都少了一坵田，後來想算了，拿起地上放著的簔衣想收工回家，當簔衣一拿起來，卻發現少算的一坵田就在簔衣底下，被簔衣覆蓋掉了，所以遍尋不著。當然這是笑話，但也顯現了以前農民對持有稻田的重視程度，即使是再小的面積都捨不得放棄。

由於那個時代物質缺乏、生活簡單，農民若自家持有田地，生產的稻米足夠自家食用，則只要再種一些雜糧作物，做為補充副食或出售後換些衣物，生活就過得不錯了；若持有田地多些，自家食用後仍有剩餘，可以出售，這家就算是富足的家庭了。所以，農家持有田地的多少，就能知道他家的經濟狀況，

也顯示出他在地方的身份地位。

在民國 40 年政府還沒有實施三七五減租及耕者有其田政策以前，農民一直被不合理的租賃制度所嵌制，命運是非常的卑下可憐。在拙著「記錄坪林」一、二輯內已經敘述過廣泰成的租賃契約：開墾初期第一至二年按業一佃九抽成，第三至四年或五至六年按業二佃八抽成，墾成後按業佃均分或業六佃四抽成。日治初期，社區內所有已墾成的田地都被地主插旗丈量，登記在地主名下，只有少數後期開墾的小面積坡地梯田沒被丈量，而登記在農民自己名下。

民國 60 年以後，因為台灣逐漸邁入工商業社會，交通運輸也漸獲改善，社區內開始種植果樹，條件較差、引水不易的稻田先開始放棄種稻，到民國 70 年以後，社區內就沒有農民種稻了，農村經濟進入了新的經營型態。

(二)早稻

以前的先民進入一處墾區後，起先是以製腦為主，當他們把一個範圍的樟樹伐盡後，就會把裡面的雜草、雜樹清除乾淨，然後放火焚燒，由於這些土地都是不曾開墾耕作的，非常肥沃，含有豐富的腐植層，他們就會先播種一至二期早稻。

客家話稱播種早稻叫委(ve)穀仔。早稻有糯仔與在來種二種，糯仔因產量較低，一般都會選擇在第一年土地較肥沃時撒播，才能收成得較好；第二年因經過一期的耕作，地力較消退了，就改播在來種，因在來種產量較高，雖然地力較差了，收成還是不錯。

播撒旱稻一般在梅雨來臨前就要把種子撒下，發芽後經過梅雨長期的滋潤生長，等梅雨季結束，接下來的是西北雨的季節，所以在坡地上委(ve)【客家話「撒」的意思】穀仔是看天吃飯，掌握雨季播撒，不需灌溉。

聽說播撒種子分散播與畦播，散播是將種子均勻的散開播在土地上，畦播則用鋤頭在坡地上約呈水平鋤成一溝一溝的，然後將種子撒在溝裡面。種旱稻約須拔兩次草，就等著收成了。

以前的稻谷脫粒，最早並沒有用腳踩帶動脫粒滾桶的「斛(fuk)桶」，只有用木板釘成四方形及底的「拌(pan^ˆ)桶」或叫「拌槌(fong)」的桶子(如圖 1)，將稻子重覆的在桶內翻動拌打，以達到脫粒的效果。

早期沒有化學肥料，種植前只能將耕地上砍除的雜草樹木焚燒後的草木灰，分散撒在土地上，算是補充點肥份，因數量不多，效果有限，但有聊勝於無，就只能將就著使用了。

山上原來肥沃的土地，經過二期的旱稻種植，土地上的腐植質就消耗得差不多了，只能改種花生或蕃薯，再後面就只能種植樹薯或其他作物了。

在民國 40 年以後，因為已經沒有新的土地可供開墾，早開墾的土地又已貧瘠，且那時香茅產業正欣欣向榮，農民們將大部份的山坡地用來種植香茅草，旱稻種植就從此走入歷史。

(三)香茅

1. 香茅種苗的引進

卓蘭鎮志第 185 頁(歷史篇-陳運棟先生編寫)內記載，日治時期新竹州內香茅的栽培，始自大正元年(1912)左右，當時松本農場的津島顯辭去會計 1 職，後於櫻井貞次郎出資購得之罩蘭庄大坪林(今本鎮坪林、景山兩里)一帶土地進行香茅的試植，此為本作物栽培之嚆矢。後來，該土地轉賣予鈴木商店，加上大正 11 年(1922)，一般財界狀況不佳所導致的油價大跌；因此，自 11 年(1922)即廢止該事業。

不過，與津島顯同為松本農場管理人的岩元清接受津島氏的勸說，於大正 6 年(1917)左右開始從事香茅的栽培；因此，當津島氏的事業廢止之後，便由岩元氏獨自從事香茅的栽培事業。其間，岩元氏致力於改善耕種與製油方法，因而安然渡過 10 年(1921)的油價大暴跌。其後，油價恢復，一般農家皆爭相仿倣栽種，所以種植面積次第增加。昭和 12 年(1937)時，全大湖郡的種植面積已達 1,160 甲，佔新竹州該作物總種植面積的 76.6%、收穫量則佔全州 95.8%，該項作物的栽培一直延續到光復後的民國 49 年左右。

鎮志第 186 頁第 13 行又記載，當時香茅主要的產地是印尼，香茅油是主要輸出產品，印尼因輸出香茅油替國家帶來了不少收入，因此嚴格管控香茅草，1 根草都嚴禁帶出海外。而臺北的農事試驗場的月岡一強技師將難以得到的香茅草，偷偷帶回臺灣。大正元年(1912)3 月，氣候、風土、氣溫等自然環境都接近印尼產地的松本農場，開始種植全臺唯一的 1 株香茅。

從上面二段文字可以知道，香茅草是由台北農業試驗場的月岡一強技師引進台灣，然後由松本農場的日人津島顯帶到大坪林種植，最後由岩元清推廣，

才大量種植。

2. 松本農場在本鎮所取得的土地：

在國立師範大學地理系第30屆研究生楊宗穆之碩士論文「卓蘭地方的拓墾與聚落發展(1790-1945)」一書的第117頁表4-14「松本真輔擁有卓蘭庄境內土地之情形」一表內，顯示著松本真輔於大正年間，在卓蘭鎮內共取得561.6020甲土地，其中大坪林段有383.8075甲，卓蘭段有177.7945甲；大坪林段分佈在目前的景山里，而岩元清的公館(辦公場所及居住地)則在目前景山國小前土地廟的稍北側地方。

3. 岩元清掌控香茅種苗的傳播、影響推廣速度

鎮志第186頁又寫著：香茅草栽植初期，岩元清對於香茅草的控管十分嚴格，當地人若想栽植香茅主要以下述兩種取得方式：1. 藉由岩元清的贈與而取得：岩元清將香茅草贈送給與他關係較為密切的人。2. 透過向岩元清購買取得：向岩元清購買香茅種苗。接著下一段又敘述：當時若想取得香茅草種苗，須經過岩元清的同意，若不是藉由岩元清贈與或是購買所得，他會派人將香茅草剷除，且農戶所生產的油品必須全數由他收購。民國107年4月拜訪家住大湖鄉武榮村的吳立光先生，他說：要取得岩原清的香茅種苗，必需具備二個基本條件，1、家庭人口較多，勞動力充足；2、持有較寬的農地，具有基本的農場規模。所以，並不是隨便農家，都能取得香茅種苗。

又據地方前輩講述，在開始種植之初期，香茅草在割下後，須要用「切刀」切短，較長的草切做三截，較短的草切做二截，不須曝曬，將濕草直接蒸餾，

所以須耗費很長的時間，才能把草中所含的油成分蒸乾淨，油獲量也較差；又必須在山上砍伐相思樹材當燃料，據說砍伐相思樹，須透過岩元清向日本政府申請，經官員到山上會勘，蓋上核准鋼印，才能砍伐。

而砍下的樹，須鋸成一台尺多長一截一截的，大株的樹幹，須用鐵鑿開，再用釜頭剖成較細片，然後堆置在灶前搭起的烘柴架上，使之烘乾，才能成為可燃燒的薪材，整個過程，非常耗工。

綜合上面的幾個因素：1、香茅草種苗被岩元清所操控，多數農民必須向岩元清購買種苗，又不得任意擴散出去，所以種苗的傳播慢，種植面積不易擴張成長。2、用濕草蒸餾、容器（炊仔）又小，濕草重量重，將濕草從山上挑到香茅寮又增加人力支出，蒸餾速度慢，作業效率不佳。3、用木材當燃料，必須耗費人力去山上採取木材，不但增加成本，又消耗掉了原本就有限的人力。藉由這些因素，不難想像，當初香茅草種植面積擴充是非常緩慢的。

鎮志 186 頁又提到：大湖謝源水由日本友人處獲得香茅草種苗，就開始種植，結果被岩元清發現並告到法院，後來經過多次協調，才以和解收場，謝源水才大量種植，終於成為台灣香茅事業的改良者。謝源水的種植，打破了岩元清獨佔的壟斷局面。

4·香茅作業技術的改良

聽地方前輩說，作業技術的改良，是一位農民在無意中將香茅草曬乾後蒸餾，結果大出意外，蒸製的時間縮短了，油獲量又較佳。燃料的改良，則聽說是隔壁庄幾位前輩農民約在台灣光復的稍前幾年，前往後龍沿海觀摩考查

，了解當地漁民朋友用稻草當燃料，蒸煮漁獲加工，特別觀察他們的爐灶結構，回來後經多次的揣摩改良，最後只要是蒸餾過的廢草料，從蒸餾器取出後就能放入灶內燃燒，燃料不用另外取得也不須曝曬，又可解決廢料堆置的問題，降低了不必要的成本，又提升了高度的作業效率。

5. 香茅寮的設施

經營香茅產業必需具備的設施是香茅寮，也就是香茅油蒸製工廠；傳統香茅寮有些是幾位農民合股興建，也有個別農民獨資興建、然後出租收取租金。

香茅寮一般選擇建在溪邊，取其有足夠的蒸餾及冷卻水源，也取其能把蒸餾過當燃料剩餘的香茅草廢料可丟置溪邊，下雨時讓廢料被溪水帶走。

香茅寮內必須的設施有爐灶、蒸餾容器、蒸氣導管、冷卻桶、冷卻器、堆置山上收取下來香茅草的空間。香茅寮用山上採下的原木當樑柱，用桂竹剖片覆蓋屋頂就可以，不用圍牆壁，很簡陋。

蒸餾香茅草所用的容器，客家話叫做「炊仔」，就是炊製的容器的意思，早期的「炊仔」是用木板組合的，每片木板長度約在7台尺左右，製成一端大一端稍小，兩側邊鉋成微斜邊，然後用竹篾編成圓圈，將木板箍成桶狀，上小下大，下端的外圍略小於底下鐵鍋內沿，用腐熟香蕉假莖編成寬幅扁平條狀，鋪在鍋沿內側，再將「炊仔」放置其上，還要用粗鐵線，在半腰部處週邊均衡懸掛數粒大石頭，藉石頭的重量固定炊仔，以免被蒸氣的力量，把炊仔掀起。炊口要用與外沿平大的圓形厚實木塊做為炊蓋，炊蓋下沿須製成稍為斜角，同樣用腐熟香蕉假莖纖維編成寬幅扁平條狀，鋪在炊口上，蓋上炊蓋再用大石頭放

置在上面，增加重量壓置。

約在民國四十年代中期後，有了鋁製的炊仔，鍋也是鋁製的，炊仔底與鍋口平大，鍋沿週圍有道凹槽，同樣用編成扁平條狀的腐熟香蕉假莖籤維均勻鋪滿槽內，將鋁製炊仔底部對準放置於槽內，仍需用大石頭垂掛固定；炊仔口週圍亦有凹槽，同樣用腐熟香蕉假莖鋪在槽內，將鋁製炊蓋對準放下，然後將四個固定螺絲鎖緊，就完成了。鋁製炊仔容量比木製稍大，方便多了。

在接近炊仔口的側邊，會留一圓孔，用來銜接蒸氣導管，導管末端接上冷却器，冷却器地方習慣上叫做「蛇管」，蛇管放置在大木桶內，蛇管末端穿出木桶外面，下接油水分離小桶，客家話叫做「油壺仔」（如圖 2），讓油水分離；冷却桶內的冷却水必須有足夠的水量持續的流入，使蒸氣快速冷却，若水量不足蒸氣無法很快冷却，則會積在炊內，增加炊內氣壓，產生漏氣，止也止不住。冷却木桶的水位上沿，亦須鑽一孔，使提供冷却作用的水從底層的冷水轉變成上層的熱水後，經由導管導入鍋內，成為蒸氣的來源；注入鍋內的水必須掌控適度的量，量太多則水會將「炊仔」內底層的草泡濕，影響蒸餾效果，水量不足，則鍋子有熔毀的危險。當市面有了鋁材製品後，冷却桶與蛇管改用鋁材製作，且蛇管與冷却桶合為一體（如圖 3），其體積就比木桶精緻多了。

6. 香茅的採收

香茅草的採收，一年可分二次，第一次約在梅雨過後的 6、7 月間，第二次則約在中秋節過後的 10 月份。第一期因在雨季，香茅草含水量較高，油量會差些，第二期則因旱季，含油量會較高。

採割香茅草使用專用的鐮刀，叫做「香茅鐮」，刀口薄，非常鋒利，且上、下午上工前都要磨過一次，確保刀口夠利，才能維持整半天長時間的持續使用。

割香茅一般都採換工方式，找幾個鄰居，大家一起輪著收割。工作中，偶而會玩競速遊戲，因為香茅草在坡地上大都沿水平線採橫行種植，比賽時各選一行，比賽速度，看誰先把一行割完，叫做「拚行仔」，拚行仔須要靠體力，也須要熟練的技術，刀子的鋒利度也是因素，因為刀子非常鋒利，大家又在拚命趕速度，非常危險，不小心即會皮破血流。

香茅草從香茅叢上割下一把後，抽出 2-3 兩根茅草做「縛(piok)仔」，在整把茅草三分之二高度的位置束緊，束的方法是右手持縛仔頭端，從茅草的底下將縛尾傳予左手接住，右手把縛仔順時針繞過茅草把的末端，左手將縛尾插入茅草把內，右手一抽緊就完成了。小叢的香茅草一叢一把，大叢的可分成好幾把，然後把束好的香茅草稍為披開，放在叢上曝曬。

第一期收割是在雨季，曝曬期的風險是很大的，農友們雖然會盡量選擇晴天去採割，但不一定曬個三、四天，還沒曬乾雨就來了，隔天就得去翻面曝曬，讓底下含了雨水的翻了面才能曬乾；假如雨下個一、二天就放晴那還好，最怕的是連續下個四、五天，香茅草腐爛了，沒有蒸餾的價值，還得花時間把腐爛掉的香茅草從叢上撥下來，一期的收成沒了，只能向著蒼天徒呼奈何。

一般天晴，約須曝曬個四、五天，就算乾了，以前沒有農用車輛，乾了的香茅，用自己搓成的麻繩【（客家話叫「絡」(音 lok)索】綑成兩大綑，用兩端削尖的竹竿【客家話叫「香茅槓(音 gong)仔】從中間穿過，再用人力挑到香茅

寮堆置；因為香茅寮都是很遠才有一處，所以必須是長距離負重，非常辛苦。

挑香茅也是採換工方式進行，才能掌握收取的速度。一般炊仔的容量約在400台斤左右(馮勝康先生講述)，從山上挑至寮裡，約是4擔，因為第一期收割時是雨季，草成長得比較長，比較好細，能細成比較大細；若是第二期作，後期是在旱季，草的成長會差些，則無法細成很大細，則擔數就要多些。

香茅草的入炊作業，一般須2至3人，一人在灶前照顧爐火、一人負責傳遞茅草、一人在炊內堆疊草料。將香茅草置入容器內蒸餾的作業，客家話稱作「入炊」；入炊是講究技巧的，將兩大把香茅草分二次以十字交叉方式放入炊內，然後圍著炊仔的周圍再取數把草料置入，等蒸氣上來時，將周圍儘量踏實，中間不要踩踏，中間要讓它鬆著，做為蒸氣通過的通道；如此相同動作，重覆多次，將草料填置至炊口通氣導管口下方處，用兩根木棍十字交叉橫著把草料梗住，以免草料堵住排氣孔，然後蓋上炊蓋，壓上石頭，入炊的作業就算完成，就可以將爐火持續的燃燒了。入炊的時候，蒸氣必須跟上，蒸氣把乾鬆的茅草軟化，才能踏得密實，在通風不良的「炊仔」內，溫度又高，入炊是件辛苦的工作。

一炊香茅蒸製的時間概約在4至5小時，時間到了須停火，將蒸餾過的廢料夾出，稱之為「出炊」，等出炊出好，就要開始把爐火燒著，再重覆入炊；一般「出炊」與「入炊」合起來約須一個小時，如此，一天就能蒸製4或5炊。

以前這邊有一座使用鍋爐的香茅寮，同樣是使用廢草料當燃料，因為鍋爐的構造較精密，燃燒室較大，燃燒效益較好，鍋的水容量也較多，同時間所產

生的蒸氣，可提供四組炊仔使用，炊製的速度就快多了，但也須較多人協助，工作才能順利運轉。

一炊的油量，一般在七、八斤到十一、二斤之間，因香茅園土地的條件而有很大的差異；香茅草的種植，最好選擇日照充足，排水良好的礫質土地；若日照不足、又是沙質土地的話，油量就會差很多。

幾年前，曾訪問過家住社區第二鄰的徐阿福先生(日治昭和二年出生)，因為他的土地條件不好，土地朝北，日照差，又是沙質土地，他說他的香草每炊油量只有3到4台斤，地方上種香茅草的農家都有賺點錢，他家的香茅因為油量低，種香茅沒賺錢，反而是後來改種桃子、李子，才賺了些錢。

7. 記憶裡的香茅油價格

卓蘭鎮志的經濟篇由曾擔任縣政府農業處長的許滿顯先生所編寫，他在第490頁寫著：就光復後的價格而言，每桶(約7至10公斤)均價新台幣1,800元，約為當時一般工人900天的薪資，故有「一桶香茅油可換一間民宅的說法」。最近閱讀了苗栗縣政府國際文化觀光局在民國103年12月出版的「客家文化事典」，在苗栗老行業第746頁內，也有同樣敘述。事實上在民國40年以後，一般農民出售的價格，1台斤大概都在20至30元之間，偶爾會漲到50或60元，但機率不多，價格的起落非常大。

最近聽一位年近90歲的地方前輩講述，也許就是上段所述每桶(7至10公斤)賣1800元的同一年代，一次香茅油價格飆漲，景山某陳姓農戶，家裡存油量很多，若將該家的存油在最高價的時候出售，所得金額可將整個景山的土地買

下，但因高油價曇花一現，很少有人賣到那個價位。

另據社區第一鄰的徐梅妹女士(日治昭和二年出生)講述，約在台灣光復前後，台灣的香茅油市場停頓了二、三年，香茅園都荒廢了，約在二~三年後，才漸漸恢復市場貿易。若依推測，有可能就是在台灣光復後的那二、三年，因為日本政府撤走，舊的行政制度、市場機制停頓，國府接管後，新的制度無法馬上建立，對外貿易功能為之停頓，這種猜測應離事實不會太遠。

約在民國五十年前後的一個冬天，發生嚴重霜害，霜害過後，香茅草都乾枯了，農民就把乾掉的草割取下來，因為冬天的茅草都停止生長，茅草只是短短的一尺多長，割取的量不多，收成的油量也沒很多，就在香茅油蒸製後的一小段天數裡，油價飆到1台斤120元的天價，但沒幾天價格就掉下來了，有賣到這種行情的農友也沒幾個。然後是約在民國五十六、七年，香茅產業停止了，農民們都把香茅園改種其他作物，香茅廢耕了，但有少數農家用200公升的鐵桶儲著存油，約三、四年後，油價也曾飆到每台斤120至130元，同樣有賣到這種行情的人很少，沒幾天價格又跌下來了。所以許處長在鎮志內所稱的每桶(7-10公斤)均價1,800元，應是指曾有過的最高價格，而不是平常價格。

8. 本地區香茅產業的鼎盛期

由於日本政府對農民取得土地的嚴格限制，本地農民所持有的山坡農地，東邊只到達目前所有私有地的(地籍號碼3位數)範圍(民國五、六十年後放領的不包括在內)，西邊只到現在社區上方的稜線而已，面積非常小。

日治後期的一、二年，因為日本人傾全力應付太平洋戰事，對內的管理漸

呈鬆散，農民趁機往周邊國有林地拓墾，接著民國 34 年，日本戰敗，台灣光復，在日本政府撤出後，國府在偏遠地帶的管理，無法馬上建立起應有的管理秩序，形成管理的空窗期。於是，農民持續往周邊的國有林地拓墾(包括雙連地區)，農耕地面積快速增加。

台灣光復後，香茅產業是怎樣大規模成長的，我們已無法探討其原因，但在鎮志第 490 頁經濟篇(許滿顯先生編寫)內寫道：民國 40 年台灣香茅油產量居世界第一，苗栗縣產量佔全台 80%。民國 40 年前後幾年，也是社區內香茅油產業的高峰期，前述的開墾林班地，使農民有較多土地可投入種植應也是重要原因之一。那些年代，有很多苗栗或後龍、通霄等地的農民朋友來到這邊打工，原因應該是，苗栗及沿海等平原地帶，那時還沒發展工商業，他們只有耕作稻田而已，當稻田插完秧後，他們就閒著了，而這裡因香茅種植面積擴大，香茅又是高人力的產業，正需要大量人手，他們的進來，恰好填補了不足的人力。

來本地打工的人裡面，有些是與本地有親戚關係的，他們會撿拾因坡度較大本地人不要開墾的土地去開墾，或本地有些農戶因開墾的面積太多，就把部份坡度較大的土地送給外來沒有土地的親戚種植，於是，社區人口有了一些成長。但在後來香茅產業沒落後，因部份人沒有持有土地或持有的土地太少，不足以維生，而都市區的工商業正值蓬勃發展，他們就離開這裡到都市發展去了。

9. 香茅產業的沒落

約到了民國五十年代後，由於工業的發展，化學合成材料等大量問世取代了長期以來所依賴的天然原物料，香茅油產業最先受到波及，農民們勉強撐到

民國五十七、八年，六十年代過後，就不再有人種植了，香茅產業徹底的在社區消失、絕跡。

10·香茅油產業對社區經濟的影響

從民國40年起的香茅產業巔峰期，確實是給社區經濟帶來了不少的轉變，有些農友有了一些積蓄，買了一些田產；也有一些農友，把過去簡陋的茅草土夯房屋拆除重建，現在社區內仍留有一些磚造或半磚造（下截磚造，上截竹篾牆壁）的房屋，就是那時候的產物；而那時正值耕者有其田政策實施後，他們取得了自己的田地，但那些田地以前都是一小畦一小畦，他們也用山上香茅油賺來的錢，雇請工人協助整理，把田埂拉直，田地改成四四方方、一大畦一大畦的。香茅產業雖沒有給社區居民帶來大量財富，但也確實為地方經濟，帶來階段性的成長。

（四）蔗糖

蔗糖、茶葉、樟腦被譽為「老台灣三寶」，自清朝咸豐10年(1860)至光緒21年(1895)止的35年間，台灣因天津及北京條約開放通商，蔗糖、茶葉、樟腦是台灣三大出口商品，佔出口總值的94%。

世界甘蔗(蔗糖)產區，介於北緯36度和南緯30度之間，台灣正處於這一地帶，氣候、土壤均宜於甘蔗生長，成為糖業最盛地區；日本治台後，積極引進新技術改良品種，台灣糖業又進入一段輝煌的時光。從「卓蘭鎮志」的記載，大正6年(1917)12月9日，罩蘭庄種植甘蔗500甲，昭和5年(1930)卓蘭改良糖廠

壓糖成績4,782擔以上(以上節錄「卓蘭鎮志」第492頁)。

本社區從什麼年代開始有甘蔗種植？規模多大？現在都已無從考究，但地方耆老劉泰平先生講述，在苗55線道路連字橋往南百餘公尺，目前陳政鎬先生溫室棚架的地方以前被叫做「蔗廊坪」，客家話以前稱製糖的工廠叫「蔗廊」或「糖廊」，該處應是日治或日治初期的遺址，只是不知道他的規模如何？

「卓蘭鎮志」第492頁又記載，昭和9年黃連風的「大安製糖株式會社卓蘭製糖所」與邱雲鑫的「卓蘭興業株式會社大坪林糖廠」進行合併。

「大湖鄉誌」第十二篇第一章人物誌第18則(第796頁)，記錄大湖鄉南湖之大業主嚴添籌(前國大代表嚴江津的父親)，地方人稱之嚴頭家，從大正10年起，在卓蘭的大坪林、草寮、竹橋等地經營糖廠，業績宏展，獲利良多。

據筆者個人的看法，坪林社區範圍內，因為有老庄溪、溜壁下溪、大克溪、爽文溪等四條野溪，水源豐富，所以在日治明治43年就已經把河谷台地都闢成水田，共登錄了近15甲的田地目；其他較緩的坡地，也陸續被闢成梯田，其他沒有被開成稻田的坡地，坡度都較大，並不適合種植甘蔗，所以社區範圍內甘蔗種植的面積應該不會很多。

雙連地區是大坪林庄的一部份，屬丘陵地帶，因其溪流水源很短，水量不足，能闢成良田的土地不多，且因區域內的山坡地，大都屬於緩坡地形，適合大規模的種蔗製糖，黃連風等的糖廠就設在雙連，嚴添籌在大坪林的製糖事業，否亦在雙連，就不得而知了。

本鎮景山裡的拖沙尾、竹橋一帶，也是屬緩坡的山坡地形，因為沒有水源

，水田的面積很少，從地方的前輩講述得知，日治時期，也曾經有過大規模的種植甘蔗製糖；景山里 7 鄰的湯慶修先生講述，他的祖父湯集漢公是在大正 9 年從苗栗來到景山，在糖廊負責帳房等業務，後來就在景山落籍定居；那時糖廊就在他老家附近，有牛車道路聯結蔗園到蔗廊之間載運甘蔗，可見其規模應是不小。（據地方前輩的講述，拖沙尾、竹橋的糖廊，應是陳慶麟或嚴添籌等所經營）。

過去也曾聽地方長輩講述，在甘蔗採收期，社區內的部份居民，會前往拖砂尾或雙連等地擎甘蔗，賺取一些工資，補貼家用。擎甘蔗的器具叫做「蔗擎」（如圖 4），「擎」客家音 kia，其字意 ①拿：擎筆、擎刀仔，②抬起：擎手、擎樹仔、擎甘蔗；那是用兩支從山上取回呈 Y 字形的木材，將 Y 形頂端各別綁在一起，用一根約長一公尺左右的木棍兩端各別綁在二 Y 形木材的開叉處，就算組合完成，Y 形的上面疊放甘蔗，負荷的人用肩把橫向的木棍撐起，兩隻手各握住 Y 形木的下端，掌控上端物體的角度，就可搬運物體了，一般人可擎重一百至二百台斤，粗壯者可擎到三百台斤以上。

在景山里 7 鄰 104 號湯慶煌先生（是湯慶修先生的堂兄）家入口處，仍佇放著 3 粒當初用來碾壓甘蔗用的蔗石（客家話），量其尺寸，周長一端是 279 公分、另一端是 268 公分、厚度是 39 公分，明顯的是一端大、一端略小（如圖 5）。約在民國 109 年，曾拜訪家住大湖鄉武榮村樹壳寮 48 號的吳定光先生，他敘說以前聽長輩說過，早期碾壓甘蔗都是採平面碾壓，即將甘蔗放在地面，用碾石（蔗石）的重量將甘蔗壓碎。從湯慶煌家保存的蔗石分析，其一端大一端略小，是為

了配合繞圓圈轉動而設計，也印證了吳定光先生所講述以前採平面碾壓的說法。

在樹壳寮李春文先生的雞舍內也半埋著一粒同型狀的蔗石，其較大的一端向上，周長是 268 公分，較小的一端因稍陷入土裡，無法量取，厚度亦無法量取，聽說此粒蔗石是在樹壳寮的民生道在轉入卓蘭鎮景山里的蘇魯山區內發現，李春文用小貨車載回家保存，像如此龐大的石塊(經估算其重量應達 400 多公斤)，在交通不方便的日據時代，無法想像是怎樣搬運至蘇魯山區的？另據筆者外甥廖建青先生講述，在武榮村坑美寮溪溪邊的一塊柑橘園內，也半埋著一粒同型狀的蔗石，因埋得較深，就沒去觀察。

家住本社區象山 24 號的劉其祥先生的講述，在苗 55 線道路東明橋下方的果園內，以前也有一粒蔗石，經詢問該果園目前的主人譚瑞霖先生，則稱該蔗石已在數年前雇挖土機整地時被埋入土裡，依其講述，該蔗石亦屬平面碾壓的蔗石，被埋了，非常可惜。

從以上的記錄，我們發現了社區及鄰近山區以前製糖是採平面碾壓甘蔗，與我們過去旅遊時在其他地方老照片上所看到用石輪採立式碾壓(如圖 6)的方式不同，也稍微了解了日治時期本社區及鄰近地區蔗廊的分佈，即使在偏僻的蘇魯山區，都曾有過種蔗煮糖的遺跡，約略了解了以前先民的拓墾範圍。

卓蘭的製糖事業是什麼時候開始沒落的，鎮志內並沒有敘明，但約在民國五、六十年代以前，社區內及鄰近山區仍有許多農家會自己種些甘蔗，在進入冬季時，數戶人家合夥搭成簡單蔗廊，自己製糖供自家食用。

為了解光復後社區內農家自行製糖(本地客家話稱「煮糖」)的分佈狀況，訪問了家住一鄰的徐梅妹女士、賴政宏先生，原住一鄰現居二鄰的徐良水先生，現住二鄰的徐英嬌女士，原住三鄰(爽文)現住五鄰的賴玉枝女士，現住七鄰的曾春榮先生，住八鄰(大克)的游振祿先生，九鄰的陳政德先生，象山的劉其寶先生等，都肯定的敘說其家族或附近農家過去普遍都有過自行煮糖的記錄，年代約民國 40 年前後到民國 50 年左右截止，有些農家煮個一、二年就不再煮，有些則持續煮較多年。

筆者在當兵前(約民國 50 年)的一年冬天，有一天幫家堂兄徐阿沐先生(徐良水的父親)到溜壁下山區協助墾地，就聽一起工作的夥伴們說該野溪上游有人在煮糖，有些人傍晚下工後還繞去蔗廊轉了一圈才回家，筆者為了急著回家就沒跟去觀看，也許這是本社區較後期的煮糖記錄。

筆者住在武榮村樹壳寮的外甥廖建青先生(民國 49 年生)，他則述說他們家在他讀國小二、三年級(接近民國 60 年)時還有煮糖，蔗廊的位置就在他家稍下方野溪的邊上，這應是鄰近山區煮糖的最後年代了。

關於以前農家自己煮糖的方法及過程，大部分接受訪談的鄉親，因年代久遠已無法明確記憶，又或因當時年紀較輕沒有實際參與，所以都沒辦法做確定的講述，只有劉泰平先生及劉其寶先生能做詳細的說明，茲將兩位的講述記錄如下：

劉泰平先生是昭和 7 年(1932)出生，國小畢業後(約在民國 37、38 年間)曾到南湖他舅父邱仕全先生的糖廠裡幫忙，邱仕全先生是苗栗的企業家，在苗栗

市區(中苗)經營苗栗戲院、南湖的糖廠等，糖廠位置在目前大湖農會南湖分部附近，工廠運作分上下班，共有 100 多名員工。聽劉泰平先生說，甘蔗榨汁是用重油引擎帶動，每組生產線有五只鍋子，第一只鍋子在倒入甘蔗汁煮開後，須撒上一把石火，然後充分攪拌，則甘蔗汁內殘渣物就會浮起，須用瓢子把殘雜物撈乾淨，然後把第一鍋內的甘蔗汁平均杓入第 2、3、4 之三只鍋內，大火燒煮，到一定濃稠度時，將三鍋內全部的糖漿杓入第 5 鍋，因糖漿已很濃稠，須轉為溫火，並要不時攪動，以免鍋底糖漿燒焦；當煮到某一種稠度時，煮糖師傅會用竹片沾起糖漿，並立即置入冷水中冷卻，拿起後用手指一捏，若糖立即鬆碎，代表糖漿已經煮好，可以起鍋；起鍋後將糖漿倒入糖槽內，首先用專用的鏟子不停的撥動，使其冷卻，在冷卻成塊狀時，就要用一支木製圓形滾筒，來回翻動輾壓，使其成為完全粉狀，再待冷卻後，就可入袋，算是完成了製糖的手續。但因為大型工廠是以機械動力輾壓甘蔗原料與山區用牛做為動力的方式不同，且山區是為簡單型的工廠，運作方式會有些少不同，於是再訪問家住象山的劉其寶先生。

劉其寶先生於昭和 6 年(1931)出生，世居象山，父親是曾擔任卓蘭鎮民代表會第 9 屆副主席的劉萬樹老先生，他自幼即隨著父親務農，每年冬天，都會與鄰居合夥煮糖，有非常豐富的製糖經驗。

山區製糖，用牛隻做動力，拉動輾壓滾筒，因牛隻繞著軸心轉圈子，須將牛隻內側的一隻眼矇住，牛隻才不會暈眩，且牛隻需有一個人牽著，讓牠持續前進；滾筒須有三只，採直立式，早期用石頭礮成，後來改用生鐵灌注；用一

根橫木連結牛隻與中間之主軸，再用齒輪帶動兩側的滾筒，輾壓時第一人將甘蔗送入一邊的滾筒間隙，讓甘蔗輾過，對面的一人則將該輾過一次的蔗渣接住，再送入另一側的滾筒間隙，一支甘蔗須輾壓二次，才算完成，每次可同時輾壓二、三支甘蔗。

劉其寶先生煮糖習慣使用 4 只鍋子，鍋子就用冬季沒使用的蒸香茅用的鍋子，自家不夠，就在附近借；同住象山的傅阿財先生說，鍋子數量不限，也可用 2 或 3 只，多只鍋子會加快煮的速度，其他則沒有不同；燃料可使用木材或蔗渣，木材要早幾個月砍好，讓它曬乾，木材的好處是耐燒，加一次燃料可燒很長的時間，但就是要事先準備好。蔗渣雖取得方便，但不耐火，須有一個人專門負責看顧，所以劉先生都選擇使用木材。

煮的過程與劉泰平先生所講述的沒有不同，劉其寶先生說，從清水(榨好的蔗汁)倒入第一口鍋起算，到第四口鍋煮熟止，大約須耗時一個小時，翻糖的時間大約只須十幾分鐘，至於一鍋蔗汁能煮出多少斤黑糖，他說因不曾秤過，並不清楚(蔗汁倒入第一鍋時，只能倒八分滿，以免煮滾後溢出)。

卓蘭鎮志第 557 頁敘述，舊式糖廊每千斤甘蔗製糖量從最低 63 斤到最高 87 斤，改良糖廊每千斤甘蔗製糖量為 90 斤；可見甘蔗的製糖率約在 7-9% 上下。

製糖用的甘蔗應盡量選擇種在日照充足、排水良好的土地上，才能煮出好品質的糖及較高的糖量，假如種在日照很差或排水不良，採收期又含氮肥量太高的甘蔗，煮出來的糖就會像爛泥巴一樣，無法成為粉狀的糖，客家話叫做「天膏(Yen go^ˊ)糖」，沒有商品價值。製糖的日子小孩子是最高興的了，他們會請

父母幫他們鋸好一段含單節的竹筒，到蔗廊後大人就會幫他們在竹筒內倒滿煮熟的糖漿，然後叫小孩離開(因蔗廊內糖漿滾燙，大人不希望孩子在場，以免造成危險)；小孩子在回到家待糖漿冷卻後，用菜刀把竹筒剖開，糖漿已經凝結，但還是軟的，就開始重覆的拉扯，直到轉白變成糖蔥，再用菜刀剝成一截一截，慢慢地吃，是童年最美的回憶。(另一個方法是取一截甘蔗，留一小段手握的地方，其他段將皮削去，然後去皮的部份請大人沾滿糖漿，待糖漿稍冷卻後從甘蔗上剝下，同樣重覆拉成白色)。

從光復後到民國 50 年代止，是政府遷台初期，百廢待興，工商業不發達，政府稅收有限，對一些產物的貨物稅徵得很重；劉泰平先生回憶，他在南湖糖廊上班的時候，蔗糖的貨物稅率是 100%。所以所有受訪者都一致講述，農家私設的蔗廊必須盡量設在偏僻的地方，以避開警察及稅務人員的查緝，就減少了稅金支出以及多層產銷的費用。事實上，農家所種的甘蔗並不多，煮出的糖最多只夠自家使用而已，很少出售，那是一個自給自足的年代。

約在民國 50 年代後，社區內就少有農民再自行煮糖了，且除了劉泰平先生說的「蔗廊坪」小地名外，社區沒聽說過其他跟煮糖有關的地名，而劉先生所講的「蔗廊坪」地名，現在社區內的年青人，大部份都沒聽過；社區過去曾有過的製糖產業，已消失得找不到一絲痕跡。

(五) 蕃薯

蕃薯是以前山區農家重要的作物，家家戶戶都會種植，它不但是豬隻及家

禽的飼料，在那窮困、物質匱乏的年代，蕃薯曾經也是許多農家僅次於稻米的輔助主食作物。前面曾經述及，早期打零工一般工四工賺一斗米、師傅工二工賺一斗米，不像現在一斗米只三百多元，一天賺的工資可購買好幾斗米，為了再度求證以上工資與米價的換算比率，再次拜訪社區第二鄰的徐阿福老先生。

徐阿福老先生出生在日本昭和 2 年(1927、民國 16 年)，經歷 18 年日本統治及台灣光復、國府遷台等等過程，幾近有三分之一的生命歲月在那艱困的年代裡渡過，印象深刻，他說：前面所述的換算方式絕對沒有錯誤。

以前農家，都是從事粗重、高勞力的工作，又因那時物質匱乏，肉類取得不易，幹粗活的人必須依賴大量的食物，才能補足體力；以前曾聽過去住在本里第一鄰，後來搬到景山里定居的徐善欽先生(昭和 4 年出生)說，他年青時到白布帆「鋸枋仔」【就是使用專門用來剖製木板用的大鋸(大剖)，把粗大的原木剖成一片片的木板】，他每天中午帶飯包(便當)要用特大號的便當盒壓得滿滿的，裡面的飯量是用一升米煮出來的。以此推算，一斗米是十升，他製板的工作算是師傅工，兩天賺一斗米，他自己一餐約需一升米的飯，兩天他自己就差不多消耗掉五、六升的米，家裡還有老人、小孩，以前的人孩子又多，那麼老人、小孩要吃什麼？像他是師傅工，那又還好，兩天就能賺一斗米，要是一般普通工那就慘了，四天才賺一斗米，自己吃都還不夠，要怎樣去撫養太太及孩子？(前面所舉徐先生的例子，只是證明以前人的高食量，與後面的敘述無關，因為他有自己的田及土地，有固定的農業收入，又有「鋸枋仔」的技藝，只要打點零工，家庭生活就過得不錯)。

又者山區田地又不多，平坦地的田又被地主丈量去了，承租人每期都要把收成量的五至六成繳給地主，剩下的穀物就少得可憐了。即使自己有私有的田地，也只是一些較陡的坡地所墾出來的，零零星星的面積頂多就是一、二分地，甚至只是幾釐地而已，收成不會很多，而家庭食指繁浩，就必須靠著薯彌補米食的不足了。

在日治後期當日本軍閥發動太平洋戰爭後，台灣島上的許多物質都被搜刮提供做為南洋戰場上的軍需，稻米亦是其中重要的一項。聽長輩說過，當稻穀收成晒乾後，就要把全部份的穀繳出，以後的糧食就靠限量配給；日本警察會不定期到各家戶去檢查，看農民有沒有偷藏米穀，也會查看農民的飯鍋，看鍋裡的飯是白米飯或稀飯或有摻蕃薯等物質的飯，若被發現是純白米飯就表示有偷藏稻穀，就要遭受嚴厲的處罰了。所以，農家也只能依靠有限的配給，混合著蕃薯等以求活命了。

現代人飯裡面加些蕃薯是為了養生，以前人飯裡面加蕃薯是為了生存。那些年代有些人家蕃薯不是用剝成塊狀，而是用剉籤的，將蕃薯籤和在米裡用大鍋煮，鍋裡加入大量的水，當米接近熟了，就用竹子編成叫做「飯撈仔」的器具(如圖 7)，將飯與蕃薯籤充分攪拌，再撈取倒入另一只鍋內，用炭火燉至熟透，然後人吃蕃薯飯，飯湯要留給豬吃。而蕃薯籤與米的比例，若是能夠在一半一半算還不錯，要是只有少量的米粒點綴其間，那就更可憐了。

蕃薯的栽種在春雨土地濕潤後就可以開始種植，但越冬的蕃薯藤往往遭受霜害而乾枯，找種苗就不容易了；入秋後也必須趕在雨季結束前把最後一期種

下，才能確保開春後來年上半年有蕃薯可以採收。

民國 60 年代後社區內開始大面積的種植柑桔、橫山梨等作物，農家經濟漸漸獲得改善，逐漸地，社區內就看不到蕃薯種植了。

(六)花生

在早期，農家儘求能夠自給自足，花生的種植，不但是提供餐桌上一種菜餚，也是家庭食用油的來源之一，所以，花生是所有農家必須種植的一種作物。

以前的農家，每家每戶都會養幾頭豬，出售的時候就約定油脂要全數買回，經煎熬後就是家庭的食用油。但是幾頭豬的油脂並不足提供家庭全年的使用量，花生油是家庭食用油的另一最優先選項。

從卓蘭鎮志記載，鎮上從大正 10 年起，就有二家榨油工廠，位置都在新厝里，是引用大圳的水當動力的油廠，社區內的農民必須一大早把花生挑到鎮上去，等到榨好時可能已是傍晚了，再把榨好的油跟豆粕挑回來。

大約在民國 40 年前後，社區內曾有過一家榨油工廠，本地客家話叫做「油車」，創辦人是家住大克的房昌代老先生，後來又增加家住社區第 7 鄰的徐黃河老先生入股，數年後又把全部經營權轉讓予社區 8 鄰前鎮民代表劉漢富先生。工廠碾粹作業用牛隻拉動輾輪，榨油作業則先用稻草鋪在圓形鋼圈內，再填入已碾粹的花生材料，然後稻草折在上面，再用粗螺桿壓縮定型，最後將已定型的豆餅一塊塊的排入榨油槽壓榨。油槽係用大顆檫木製作，長度有 1 丈多，當花生餅排好後，由兩個大人用力晃動一個吊著的正方形大石塊，將前小後大楔

形的木樁撞擠進入油料槽，而達到壓榨的作用。工廠的位置就在目前坪林國小道路第5鄰入口處，學生在下上學時，若碰到正在烤花生(花生必須加熱才碾壓榨油)，香味飄散，部份調皮的學生會趁大人不注意時偷抓一把，路上就能享受花生的美味了。(該工廠數年後遷至現在劉泰平先生住家位置，沒很多年就歇業了。)

花生採收後曬乾了，數量多的話一部份可以販售。鎮上有專門收購農產的商人，會依各項農產收成的季節到農家收購。他們會帶著斗來，像油茶子、花生等都用斗量，用斗量分平斗與尖斗，量穀和米用平斗，穀或米裝入斗內，裝滿了再用一支木棍或竹筒，從斗面上刮過，則斗內的物質與斗緣平整就叫平斗；油茶子及花生則任由商人裝至斗滿溢出為止，就叫尖斗。花生也是山區農家餐桌上一道美味佳餚，除了榨油、販售外，農家一定會保留部份做菜餚用；曬乾的花生，大部份用大木桶裝著，除偶爾剝些當平時的菜餚外，也是農家偶有客人來訪，臨時找不到菜可以招待客人，花生就是最方便的選項，剝一些花生，鍋裡炒一炒，就可以上桌了。

在那物力維艱的年代，曾聽一位節儉的親戚說，他們家的花生，在曬乾後就篩選分做兩級，把顆粒飽滿的與不飽滿的分開儲藏，平常自己家裡用就取較不飽滿的，特級的就要留著做為招待客人的菜餚，從這些，也看到以前山區農家的生活艱困。

花生的另一用途就是可做板粽的內餡，一般粽子的餡料都是以鹹的較多，但有時也會做些變化，將炒好的花生搗碎，摻入黑糖就成為一種不同的餡料。

但因為花生是乾料，當甌粽做好冷卻後，花生會吸收甌粽外皮的水份，粽皮就會變成硬硬的，所以用花生做為餡料的粽子不能做太多，就只能包個一兩串做為不同口味的選擇。

以前農家婦女，在雨天時也會邀些三五好友，用自家的花生，製做花生糖，可以打發雨天的無聊，又可解饞。前面提過大部份的農家早期都會自己種些甘蔗煮糖，煮好的糖，用甕裝著，整年的家庭用糖，不須花錢購買，都很充足。所以每家每戶自家都有糖、也有花生，只要花些時間去製作，就有零嘴可吃了，但煮糖漿要掌握火候，若煮太熟，做好的花生糖冷卻後會鬆掉，客家話叫反砂。

花生一年可種二期，但山區大部份選擇種春季的，因為第二期，有時若碰上颱風，會影響收成，所以第二期的較少人種植。在民國 60 年代過後，除了少數農家種些自家食用外，大部份的農家都沒種花生了。

(七)樹薯

樹薯、番薯、葛鬱金(藕薯)是台灣三大重要澱粉作物。樹薯耐寒、耐貧瘠，對土地的要求不高，即使是貧瘠的土地，都可以長得很好，因為它的塊根肥大，單位面積很高。它肥大的塊根內，澱粉含量高達 30%至 40%，除用於加工澱粉外，也做為禽畜飼料，更曾是糧食不足時窮苦農民的輔助食材。

樹薯含有氫化物，農家在採收後，會先挫籤曬乾，以降低其氫化物的含量，也方便較長時間儲存，過去曾有農家將採收回來的樹薯挫籤後，就舖在曬埕上曝曬，因以前雞隻都以放養方式飼養，部份雞隻在曬埕上大肆啄食剛曝曬的樹

薯籤，結果有幾隻雞在當場就中毒死亡。

前節曾經提過，在那窮苦的年代，蕃薯是大多數農家的輔助主食作物，但因早期耕地不多(社區周邊只少數的私有地，其他大部分都是國有林地)，且前後期所種的蕃薯，會產生青黃不接的現象，當農家沒有蕃薯可作為輔助食材時，不得以就只能用曬乾的樹薯籤做為替代品了。

樹薯因含有很高的纖維，在曬乾後非常堅硬，很難煮爛，又因含糖量低，淡而無味，摻在飯裡非常難吃，曾聽聞過某農家的小女孩，當吃飯上桌看到那碗裡的樹薯飯時，眼淚就不自覺的掉下來，可以想像那是有多難吃。

民國 99 年，為了解決坪林國小占用后里豐興鋼鐵林家土地的問題，筆者應前校長蔡嘉仁先生的邀請，協同前鎮長詹明光先生、里長姜運郎先生等前往拜訪豐興老會長林文貴先生(林會長出生在日治大正 11 年)，在閒談中林文貴會長回憶，他在少年時與其父親林水寶公有一次來坪林的故事：在林會長青少年時有一次跟的他的父親從大甲家裡輾轉乘客運車來到卓蘭，然後用步行到達坪林，那時他們家在大克山及象山有田產，在坪林則有近二十甲的山坡地種植杉木，當來到坪林的時候，在一佃農家招待他們用餐，他說那一餐因飯內摻著堅硬乾澀的物質，是他一生所吃過最難吃的東西，使他一生無法忘懷。筆者告訴他，那就是用曬乾的樹薯籤摻在米裡煮出來的樹薯籤飯。

也許就是樹薯籤飯的故事串起的情感吧！那一天賓主相談甚歡，經林會長用電話與他在台北的弟弟—立達鋼鐵董事長林文富先聯繫討論後，慨然答應將坪林國小所占用 0.13 公頃的土地全數捐贈給坪林國小，延擱了數十年的校地問

題，終獲解決。

以前農家也會將生樹薯搗爛，然後用布袋裝著泡在水裡搓洗，等沉澱後就可取得澱粉，但用手工只能製做出少數的量；後來就改將整擔的樹薯，經剝皮洗淨後，挑到卓蘭街上由碾米廠機器攪碎，再挑回家泡洗澱粉，後來坪林有了碾米廠，就更方便了。

樹薯澱粉農家就仿麵粉做法，經和水搓揉後就可做麵條狀或麵疙瘩狀煮食，也可包入餡料做成包子蒸後食用，最簡單的方式是用少量水打成糊狀，加入油、鹽、蔥末等配料，在小火上攪成黏稠的糊，小孩子就用它沾滿飯粒的混著吃，非常有趣。

約在民國 50 幾年的時候，往南湖的車道通了，就有從苗栗來的商人進入社區購買曬乾的樹薯籤，但因那時候農家與耕地之間還沒有農路，在山上仍得靠勞力挑回家裡，且那時候農家也還沒有水泥曬埕，剝好的樹薯籤必須找裸露又不太陡的岩盤、或河道中的巨石上曝曬，所以能夠販售的量也不多。

從卓蘭鎮誌及大湖鄉誌的記載中可以看到，民國 60、61 年代，是本鎮及隔鄰大湖鄉樹薯種植的高峰期，但此後因為農村經營型態的改變，社區內就看不大量的種植樹薯了。

(八)油茶樹

油茶樹就是現在大家習慣稱呼的苦茶樹，現在人將苦茶種子所榨出的油稱為「苦茶油」，以前只簡單稱做「茶油」。

據地方前輩講述，油茶樹曾經是社區內大面積栽種的經濟作物之一，幾乎所有的農家都有栽種，只差在種植面積的大小而已。油茶子採收曬乾後部分販售，部份留著自家榨油，以補不時之需。

茶樹約在每年的秋天就開始開花，須經歷一年的時間到次年秋天才可以採收(約在重陽節過後就可採收)；油茶樹的管理非常簡單，以前沒有化學肥料，就只在一年的中期砍一次草，在採收前再砍一次草就可採收了，不過這種粗放的管理方式，收穫量不是很高。

以前在茶子的採收期，會有外地的人進入社區打零工，協助油茶的採收，一家家的輪著採，解決了採收期農家人力不足的問題。

採收後的帶殼油茶子，首先堆置在屋後陰涼的地方，覆上稗餅(用竹篾將稻草編成長約6尺的片狀，用來覆蓋曬埕上晚上收成堆的稻谷等用途)，悶個幾天，然後移至太陽下攤開曝曬，油茶子的外殼就會裂開，下午將裂開的油茶子撿入竹籬裝著，沒裂開的就再收至陰涼處再悶，如此重覆數次直至所有果實外殼全部裂開為止。

這段時間農家就比較忙了，晚上要找幾戶較要好的鄰居輪著到各家去剝油茶子，將外殼已經裂開的果實用手撥開，外皮與子實分開盛放，子實在白天仍要鋪在曬埕上曬，直至曬乾為止；剝茶子的工作要持續一段時間，每晚在工作結束時，主人家都會準備點心給大家食用，最常看到的點心是黑糖粥，簡單實惠。

茶子曬乾後依然會有商販進來收購，他們會帶著挑擔的工人進來，交易完

成了，就把買好的物品挑走，茶子也是用斗量，也是採尖斗的方式。

農家也會留下部份自己榨油，同樣須挑到鎮上去榨，榨好後又要將油跟茶粕挑回。苦茶油有菁味，農家在選擇食用油品時，豬油是最優先的選項，其次是花生油，當豬油及花生油都用完後，最後才會考慮使用苦茶油。過去農家在使用苦茶油時，要先熱鍋，然後將該次需用的油倒入鍋內，讓菁味揮發，然後才把青菜倒入，則菁味就能稍微減少。

苦茶油的另一用途是婦女用來塗抹頭髮，在那還沒有專用髮霜的年代，因為苦茶油較不黏稠，婦女就用苦茶油塗抹頭髮，讓苦茶油多了一份功能。

茶粕一般都用來洗滌衣物，因為茶子會有黑色的硬殼，有農家會將黑色硬殼敲碎除去，但因都必須利用人力，非常耗工，所以很多農家都不去殼，讓它和著果仁一起榨油；家庭洗滌衣物不需很多的量，剩下的就搗碎後撒在田裡做肥料。

茶樹上會結一種茶苞，是小朋友的最愛，茶苞應該是花苞的變體，約在春夏之間就成熟了，成熟的茶苞整粒呈純白色，有點淡淡的甜味，因為那時的孩子沒什麼零嘴可吃，季節到了，他們就會到油茶園裡穿梭，找尋成熟的茶苞解饞，也是童年時美麗的回憶。

在民國 60 年代農家經營型態改變後，苦茶樹幾乎在社區的農地上消失，近幾年由於食安的問題，社會大眾逐漸開始選擇天然、有機、安全的食材，苦茶油又被部份消費者喜愛，於是社區內有部份農家嘗試做少量的種植。

(九)香蕉

本地客家話稱香蕉叫做「弓蕉」，或許是因為果實呈彎曲狀，所以稱作「弓蕉」，與台語名稱相同，而一串香蕉我們就叫做一「弓」「弓蕉」。

在卓蘭鎮誌的水果篇內，記錄在大正 12 年(民國 12 年)，本鎮香蕉年產量 573,760 台斤，昭和 8 年(民國 22 年)，年產量 1,724,860 台斤。昭和 2 年 5 月 17 日，鎮內成立了「香蕉取扱組合」，昭和 10 年 3 月設置「檢查所」，負責外銷香蕉查檢工作；在當時，為編製裝香蕉用的竹籠，鎮內有高達 25 家竹藤細工業製造廠，可以看見本鎮當時香蕉種植的盛況了。

昭和 19 年(1944)，日軍看中本鎮壩西坪台地，徵收 30 餘甲茶園興建飛機場(直升機加油場)，在昭和 20 年清明節前，盟軍飛機空襲轟炸壩西坪；聽地方前輩講述，當時在壩西坑的山谷內，種植了很多的香蕉，因為香蕉在結果後要用牛皮紙將整串的香蕉包覆，以增進香蕉在採收時的外觀及色澤，所以盟軍飛機駕駛員誤以為有人員躲藏在香蕉園內，於是朝著香蕉園大肆的投彈及機槍射擊，造成香蕉園嚴重損失。

以上只是民間傳說，事實上或許是因為壩西坪台地呈東西狹長形，南北向很窄，盟軍飛機由北往南飛，無法完全準確的只轟炸壩西坪台地機場範圍，位在台地南邊的豐田、苗豐兩里就被波及，遭受無妄之災，災損慘重。

光復後，鎮內農民繼續種植香蕉。相較於南部美濃、旗山等香蕉產區，本鎮因地理位置稍北，氣溫較低，香蕉的成長日數較長，所產香蕉品質優於南部，相當受到日本消費者喜愛。民國 47 年，本鎮成立了「青萊社卓蘭辦事處」，當

時的業務是以檢收銷日香蕉為主，可以看到當時本鎮香蕉的種植盛況。

香蕉是大型草本植物，植株沒有木質部，且葉片大易受風，所結果實在成熟期可達四、五十公斤，為防止颱風造成損失，每株香蕉旁邊都要植入一根竹桿，並將香蕉的中、上部用塑膠繩與竹桿互綁，以達到協助支撐的效果；但事實上這種方式只對小型風勢有效，真正的颱風來時就支撐不住了。

香蕉開花後要把最上把及尾端的 2 至 3 把連同花苞一起割掉，因為最上把過於碩大，且會有畸形果，割掉尾端的部份把數則為減少植株負荷，讓整串香蕉成熟後長得比較均勻；然後還要用牛皮紙將整串香蕉包住，以避免病菌感染及蟲鳥啃食，增進外皮美觀；套袋的下端不要封死，用來觀察香蕉的成熟度，掌握最佳的收割時間。

香蕉除了果實可以食用外，曾看過媒體報導，過去有部份原住民部落用它的植株纖維編織衣服，事實上香蕉的纖維並不堅韌，也很粗糙，並不適合做為編織衣物的材料，可能是取其容易取得吧！

以前農家在年節時會用香蕉葉包裹「粢粽」，或做為墊菜包的材料；「粢粽」是糯米摻部份蓬萊米，經泡水後磨漿，再壓掉水份，經搓揉後包入餡料，再用竹葉或其他材料包裹，再經蒸熟後就可食用，它的前段做法與菜包相同，只是加上包成粽子形狀而已，目前地方上已經較少人製作，而墊菜包的材料也廣泛的選擇柚子葉、野薑花葉或專用紙材等多種材質。

民國 102 年，筆者商請家住象山的高俊田先生協助帶領，從象山的順元山莊前面登上大克山頂，據高俊田先生說，台灣光復後很多上新、內灣的鄉親到

該處墾地種植香蕉，當天我們所走的路線就是以前蕉農挑香蕉所走的路徑；象山劉其祥先生也講述，約在民國五十九年時，大克山古砲被盜走，基座上的旋轉齒輪圈則被蕉農拿來掛在相思樹上，做為敲打驅趕猴子、山豬等器物，可見當時的大克山區是種了非常多香蕉的。

也曾聽聞社區內早期到鎮上讀國、高中的鄉親講述，他們當初讀書的時候都用步行通學，走的是風空老步道，沿路有許多鎮上進來的農民所種的香蕉園，它們上學時會抽空到香蕉園內翻轉一下，若遇到黃熟的香蕉就自己先飽食一頓，然後裝些在書包裡帶到學校分送給要好的同學，下課回家也依樣畫葫蘆，是他們求學過程永遠談不完的趣事。

社區內過去從日治到光復後也都有種植香蕉，但因為過去本地的所有農產品都依賴人力挑運至南湖或卓蘭販售，無法做大面積的生產，民國 58 年 9 月 25 日(農曆 8 月 14 日)艾爾西颱風過境，其中心穿越台灣北部陸地出海，使台灣從中部以北一片狼藉，卓蘭的香蕉園幾乎全毀，經此打擊，社區內農民從此放棄香蕉種植，香蕉產業從此一蹶不振，除部分農民種植數叢供自家食用外，就沒有大面積栽種了。

(十)藥草(廣藿香、木香)

藥草在民國四、五十年代，曾經是山區很普遍的經濟作物，但翻遍苗栗縣志、卓蘭鎮志及鄰近數個鄉鎮的鄉鎮志，都沒有它的資料，也曾請教曾任本鎮農業課長後來到苗栗縣政府擔任農業處長的許滿顯先生，希望能找到縣內的交

易或外銷資料，但都沒有答案。後來在本鎮鎮志第 189 頁找到「發久莉(Pat-jeu-li 藥草」等幾個字，沒有其它的說明。

約在民國 104 年的一次聚會裡，請教了在苗栗農業改良場退休的陳運造先生(前國大代表陳運棟先生的弟弟)，將該植物的特徵告知後，答允將協助查詢，數日後傳來資料，說明它的正確名稱叫「廣藿香」(如圖 8)。

在這兩年與部份鄉親聊天的時候，也提到此事，住雙連的邱立基先生與住本里第 18 鄰的馮勝康先生跟筆者說，「藥草」在中藥店名稱叫做「木香」，是藥用植物。

藥草是 1 至 2 年生作物，莖(梗)成四方形，用扦插法繁殖。農民在春天開始築畦扦插，插好後需割山棕葉覆蓋遮陰及撒水，待一段時日長根發芽後就可移植山上，約在入秋開花前就可收割。因它在收割後容易枯死，一般最多只留一年，且第二年要在根部覆土，才能長得茂盛。

藥草是草本植物，採收後須曬乾才能蒸出所含精油，據馮勝康先生的敘述，用蒸香茅油的「炊仔」，一炊藥草約可蒸出 5-6 斤的油量，每台斤的藥草油價格一般是 200 元，最高到達 300 元。

從上面的資料來看，以當時的幣值來說，算是很不錯的，但其實不然，藥草需要曬乾後才能蒸製，農民雖盡量選擇晴天收割，但因當時沒有氣象預報資料，且因它是草本，曝曬時最怕淋雨，若下雨前來不及收拾，一淋雨葉就掉了，嚴重的話葉片甚至腐爛，剩下光禿禿的梗，就蒸不出什麼油了；又因為它是草本，單位面積產量不高，農民最多種個幾分地，補充一些家庭收入。

較早的時候，藥草採收曬乾後，農民需自己蒸油然後出售，到後來車道通了，農民只須在曬乾後細好，用車子載運賣予商家，他們再用打網機壓成四方方的一大網，然後賣出，農民減少的一道作業程序。

聽馮勝康先生說，木香在中藥的用途上治濕疹一類症狀，而藥草油也是居家最好的防蚊蟲叮咬的驅避劑；過去農民會用香茅油或樟腦油塗在裸露的皮膚上或用布沾香茅油後掛在斗笠上，以防蚊蟲叮咬，馮先生說香茅油的效果只能維持1~2小時，而藥草油的效果可長達3~4小時。

藥草在民國60年代後，也悄悄的在山區的產業中消失了，現在的年青朋友，可能連名稱都沒聽過。

民國105年，陳運造先生傳給筆者一份網路資料，廣藿香(Patchouli)的作用：1、增強消化，2、抗真菌：改善皮膚粗糙、粉刺、皮膚發炎、香港腳、頭皮脂漏、濕疹等都有效，也有非常佳的止癢效果，3、鎮定神經，4、振奮情緒等。

(十一)洋菇

本鎮鎮志經濟篇農業作物一節內，在蔬菜類(506頁)中有洋菇一項，所紀錄的是：民國51年本鎮開始有400坪的洋菇種植，產量8,000公斤；54年4,200坪，產量58,800公斤；55年9,000坪，13,500公斤；56年20,000坪，300,000公斤；57年達到最高峰，28,915坪，433,373公斤；後因外銷減少，盛況不再。

大湖鄉誌在經濟篇第四節農業生產(二)園藝作物內，也有洋菇一項(530頁)

，記載在民國 51 年時，就有 5,000 坪的栽培面積，產量 90,000 公斤，是本鎮同期面積 10 倍。

在那段時間內，社區也有洋菇種植，最早種植的是住在第一鄰的徐阿祥先生，他的菇舍是聘請大湖鄉武榮村的師傅，外牆用夯土法構築，大費周章；後來種植者只採較簡易的方式，在山上取回雜木為柱，四週約每隔一尺高度橫著綁上桂竹，披上稻草，就成了外牆，屋頂也用稻草覆蓋，成本就省多了。

栽培的材料是購買蒸過的香茅草渣料或是稻草，首先將草料切成三截，經泡水濕透，撈起後灑上過磷酸鈣，並充分翻攪，然後堆成約 1.5 公尺寬、1.5 公尺高成長條狀的草堆，再經三次翻堆，並加入適當的水、化學肥料等，使其充分腐熟，就可以堆上菇舍內的菇床上。

菇寮的寬度大概採 16 台尺，長度依地坪或預計種植面積等因素而調整，兩邊靠牆各約三尺寬長排菇床，然後留 2 台尺寬做為二條走道，中間則是一排約 6 尺寬的菇床，走道的兩端都要留門，做為工作或通風調節室溫之用；再使用原木為支柱，用桂竹綁成各高約 1.5 台尺一層一層菇床。

材料上架以前要將菇舍用福爾馬林稀釋液全面消毒，上架後即可種入菌種，然後覆土；覆土要用細孔目的鐵絲網篩過，去除石粒，再加入石灰並充分攪拌，用以消毒及調整酸鹼值，覆土厚度約在一公分左右，然後須灑水保持適當濕度，約半個月後，表土上面就可看到菌絲長成洋菇顆粒。

洋菇的採收期都在冬季，約凌晨三、四點就要起床進行採收作業；男人端鋁製臉盆(那時還沒有塑膠製品)在菇架上負責採收，婦女就負責切除菇腳；採

收洋菇是將成長已夠飽滿但還未散開的菇粒以轉動方式採下，不能用拔的，否則會傷到菌絲。洋菇的生長是週期性的，在盛產期就要起得更早，若遇上寒流，即使再冷，都無法偷懶。

開始種植的前一、二年，是把洋菇載運到大湖交給大湖農會收購，因為那時往卓蘭端的車道還沒打通；後來坪林景山兩里的種植面積增加了，卓蘭鎮農會就開始借南湖南昌宮的廣場辦理收購業務，就不用載到大湖去了。農會在中午過後就要把洋菇送給工廠加工，所以菇農一大早就要從家裡出發，在中午前就要把洋菇繳交完畢。

那時所使用的載運工具是腳踏車，地方稱之為「大心仔」的腳踏車，它跟一般腳踏車差別是採用與機車相同使用煞車鼓的剎車結構，因為山區道路坡度大，車子又承載了高重量，必須備有強而耐磨的剎車系統，它除了用鋼索連結在把手上用手操控外，也用聯桿做腳踩裝置，非常安全。

容器是用木板釘得牢固的箱子裝載，箱子內須鋪上布料，再置入洋菇，做為保護，上面再用布袋內置稻殼，放置其上，層層保護，然後放在腳踏車的特大貨架上，用皮帶綁緊，就可以上路了。

那時候的腳踏車沒有變速，去程到達分水嶺的坡道時，必須下車用推才能上去，碰上盛產期太重一個人無法推上坡時，同行的就要協助一台台的輪著推上去；當經過武榮村大禾埕接近目前武榮活動中心時，是地方人稱做劉龍崎的一段險降坡，那時還是泥土路面，又有一個S型彎道，若遇天雨路滑非常危險，曾有人因車煞不住，衝出路面，還好沒跌落懸崖。

洋菇種植，如本節開頭所寫，到民國 57 年的高峰期後，急遽下降，暴起暴落，不到十年間，又一種產業消失了(不知是洋菇之利潤微薄，或是草料來源不足，有些菇農只種個二~三年就沒種了)。

(十二)黃麻

黃麻是以前農家的必用物質，大部份的農家都會種些自用，差別只在於種多種少而已。

以前山上最早的農家，不管外牆用土夯或泥磚，屋頂都是覆蓋茅草；當屋頂上放妥桁木後，就要在桁木上以每間隔 8 寸左右固定綁上二支並排直向桂竹，做為桷仔，桷仔上面又橫向以 8 寸距離綁上一支較細的桂竹做為椽仔，橫直桂竹的交叉處就以黃麻綁牢固定，上面就可覆上茅草。

後來的房屋演進成半磚造的結構，其牆壁的下段約 4 台尺使用紅磚結構，其作用在於防水、防潮、防白蟻等。上段則以每隔約 1.2 尺至 1.5 尺高度橫著從木質支柱上穿過一根桂竹，再織上桂竹片糊上泥漿；桂竹片的織法有二種，民間的織法是將一支桂竹剖成 4 片，採直式對向交錯穿過橫向桂竹(與織籬笆的方式相同)，另一方式是使用在日式建築或公家建築上，差別在於在橫向的桂竹上以黃麻綁住約 3 寸間隔的直立竹片，然後在直立竹片上同樣以 3 寸距離綁上一片片橫向竹片，橫直竹片交叉成正方形，於是組成牆壁的骨架，然後糊上泥漿，而網綁這些竹片的材料，都是使用黃麻。

農家另外需使用黃麻的是編麻繩；在種植香茅的年代，香茅每年收割二次，

當香茅草割下曬乾後，就要用麻繩網成兩大網，用一支兩端削尖的粗桂竹從中間穿過再挑到香茅寮蒸製；麻繩都是農家自己編成的，編麻繩有專用的編繩器（如圖 9），需要有三個人同時搭配製作，若自家人手不足時就要請鄰居幫忙；編麻繩先要編 3 條小股，一人在固定架上以均勻的速度轉動旋轉器，一人握住綁在旋轉器上的黃麻片，緩慢後退，使黃麻片轉成繩狀，當黃麻片到較末端粗度不足時，一人要在旁邊遞上將撕得大小一致的黃麻片做接續補充，使麻繩子股達到延續性與大小均勻；當編好 3 條達預定長度的子股後，將 3 條子股同時固定在 A 端旋轉器的支架上，另一端則固定在一支搖柄、同時分開帶動三條子股各別同時旋轉的旋轉器轉軸上(B 端)，A 端將 3 條子股放在圓形長約 4 寸刻有 3 道凹槽名叫「楊桃稜」（如圖 10）的木製器具凹槽內，繩的兩端以反方向旋轉，一個人持著「楊桃稜」緩慢後退，就能編出綿密結實的繩子。

黃麻的另一用途是網豬隻；以前農家每年都會分前後期飼養兩批豬隻，以增加農家收入，當豬隻長大了，商人就會先來談妥價錢，並約定好日期前來網回去。豬販來的時候是空手來的，綁的繩子、扛的竹桿都由賣家提供，他們先將主人家提供的黃麻編成二條各 4 股的大條繩索，用來網綁豬隻的前後腳，將前後腳各別網綁後再將四腳合併綁在一起；另外要搓一條較細的繩子綁豬的嘴巴，以免豬隻一直吵叫或不小心被咬傷。這些麻繩就剛好是他們以後綁豬肉串的材料，不花成本，一舉數得。

農家逢年過節綁粽子的時候，也是用黃麻做「粽擲(kuan)」(就是綁粽子的繩子)，以前不像現在，什麼東西都有得買，連「粽擲」都是一串串做得好好的，

只要花點小錢商店裡就能買到你想要的東西。因為以前自己做粽環，每串粽子的粒數量就不一致，不像現在買的「粽環」，綁出來的粽子每串都相同粒數。

民國 99 年，原居住本鎮豐田里後來在台中地方法院庭長職務上退休的黃永泉先生，邀請鎮上曾經歷日本統治的耆老，辦了數場「日據時期的卓蘭」的田野調查，並刊印成冊，書名「罩蘭—卓蘭」，其中在第 48 頁，黃先生問在座耆老：民國 26 年第二次世界大戰，日本有發佈「特種作物條例」，強迫台灣人種黃麻、亞麻、蓖麻，按耕地面積比率強制裁種，大家有沒有印象。

胡阿井先生答稱：種植黃麻是要求百姓繳交纖維品，蓖麻則是讓其結果，供做飛機油用，採半強制性。從以上的田野調查得知，黃麻也是二戰時期百姓要繳交的軍需物質之一，即便是採半強制性，日本警察一聲令下，老百姓誰敢不遵從？

黃麻種子是用撒的，拔草的時候就要間拔，不要太密才能長得粗且高；當長得夠高了，就可砍下，去掉內梗，只取外皮，然後大人坐在長凳上，用一專門用來括黃麻皮的刀子，黃麻表皮向上，用刀鋒壓著，叫家裡小孩幫忙往外拉，將表皮刮掉，經曬乾後，細成一小細一小細的，留下自己家裡須用的量，其他就可出售。

去掉外皮的黃麻梗白白的，很漂亮，但沒有用途，要拋棄，小孩就會撿來編成小竹筏，放在水溝中隨水漂流，或編織成其他形狀玩具，那是沒玩具可買，也沒錢買玩具的時代，小孩子消遣玩耍項目的一種。

民國 50 年代後，農家使用黃麻的機率漸少，須要用的量就到店裡購買，農

家也就不再種植黃麻了。

(十三) 蓖麻

以前在很多野溪岸邊的沙灘上，都可以看到粗壯的梗，大大的葉片，結著毛茸茸果實的蓖麻，孩子們都很好奇，這種植物是做什麼用的，有什麼功用，怎麼長得河邊到處都是。

長大後聽長輩說，因為蓖麻油在低溫下不會結冰，日本政府要求農家種植，然後將種子繳交予日本政府製油，提供飛機使用，其中結不結冰的說法，不知是否屬實。

卓蘭鎮志第 149 頁記載著；昭和 12 年(1937)，日治當局公佈「特種作物條例」，強迫台灣人種植黃麻、亞麻、蓖麻，安排耕作面積比例栽種，黃麻、亞麻是要求百姓繳交纖維製品，蓖麻則是結果成熟後採下來煉油，供作飛機油用，半強制性，種多少就要繳多少給政府。此段的敘述與黃永泉先生所做田野調查的紀錄相同。

台灣光復後農民不需再種植蓖麻，但其種子生命力甚強，在許多溪邊沒耕作的沙地上，就一直不斷繁衍生長，後來也許因豪大雨的沖刷或溪畔都已被水泥護岸覆蓋，現在已很難再看到蓖麻的蹤跡了。

附記：昭和草

昭和草並不屬於農家種植，但社區野外很多，或許部份鄉親不知道它的名稱來源，於是在此附帶一提。

卓蘭鎮志 149 頁也提到：第二次世界大戰期間，日本政府用飛機灑下「昭和草」的種子，讓它長滿在台灣的各個角落，一到春天長出嫩芽之後，即要國小學童去採摘繳給學校，用大鍋燙過之後，在球場曬乾，再往上繳交作為軍糧之用，戰後南部餐廳有用這種草做為食材，因為它是從飛機上撒下種子長出的植物，就叫做「飛機菜」。前些時候有從中部來的親戚，在野外看到昭和草就叫飛機菜，但並不知道它名字的由來，筆者將此段典故告知，他才恍然大悟。

二、山林採集、加工

(一) 焗腦

台灣島上，過去有著豐富的原生樟樹，在清代後期，樟腦已是非常重要的產業之一，森林資源的竊取（包含樟腦），也是日本強迫清廷割讓台灣的目的之一，而以前拓墾先民進入山區，首先也是以蒸製樟腦為目的。

製腦的場所叫做腦寮，而客家話稱製腦叫「焗腦」。早期腦寮與住家是合在一起的，是工廠、也是住家，這樣子就近工作，讓工作方便又有效率。腦寮位置的選擇，大多選取水源充足且又有小型平台的山溝邊上，因為蒸製、冷卻及生活都必須要有水，水源是腦寮必備的條件之一。

腦寮的設施是非常簡陋的，就地取來大小適合的原木作為柱及桁的材料，當屋子的骨架搭好後，在桁木上鋪上菅蓆(芒草的梗)，上面再鋪上 2-3 層的茅草，房子就完成了，約中間位置築好腦灶，放上鍋及炊仔(置入樟樹片的容器)，灶後方沿地面構築煙囪，煙囪上方緊鄰炊仔的地方需用原木搭個平台，方便在入炊時傳遞置放樟樹片，順著水源的方向置放冷卻桶及集油槽，選個不礙事的角落用菅蓆圍著就是睡覺的房間，用幾粒石頭立著就是生活炊煮的灶，一切因陋就簡，除床鋪外整個都是開放空間。

製腦必需先把樟樹刨成薄片，客家話叫「腦疔」(疔音 pij，瘡上結之硬甲叫結疔，薄的樹片叫樹疔)，早期腦疔是用手工剉製，所使用的工具叫「鋒仔」，為了與後期裝置在動力剉疔機上的「鋒仔」做區隔，又叫做「手鋒仔」。「手鋒仔」的形狀像狹長的小鋤頭，長度約達 1.5 台尺，與鋤頭不同的是它的柄與鋒

體是平行的，前端略形上翹(如圖 11)，口部是約 2 寸寬的半圓形(如圖 12)，非常鋒利，可能就是它名稱的由來吧！不管「手鋒仔」或「機器鋒仔」剷疤，都是採樹的橫向剷製，而不是採直紋剷製，而「手鋒仔」的作業方式，是用剷帶拉的用力操作或近似刨的方式，將樟樹剷成長條狀的薄片。

工人砍伐樟樹，是不用刀鋸的；選擇要砍伐的樹，就用「鋒仔」在樹的基部先剷下一「炊」的量試蒸，若該棵樹所含的油量不錯，則從基部繼續剷取，直到該棵樹基部剷空至倒下後，才改為平面剷製；若某棵樹經試蒸的結果含油量不佳，就被放棄，而再選擇剷伐別一棵樹。(客家話稱蒸餾「腦疤」的容器叫「炊仔」)。

早期有關製腦的一些作業內容，如「炊仔」的大小，工人一天可剷製多少腦疤等，未見文獻做詳細記載，訪談地方過去曾經焗腦的較年長者答案也很難一致。

「南庄鄉志」第 425 頁寫著：「新竹製腦起於清同治 9 年(1870)左右，採用小灶，即清代舊式灶(俗稱土鍋)；清光緒 19 年(1893)日式釜傳入，稱為新灶，為模仿日本之大灶；日本灶，為日本人所用的大灶。由於成績差異甚大，故隨著製腦的進展，而逐步更換成新式灶。一般而言，一灶稱一粒，小灶以 10 灶為 1 份，大灶以三粒為 1 份」。因此各地山區就很多以「份」或「粒」用來命名，如本里第 17 鄰一帶有「十份嶼」、景山里的蘇魯山區有「十粒仔」等小地名。

「大湖鄉誌」第 534 頁寫著：「腦灶分為三種，⊖生鍋：10 鍋為一份，可熱樟片 100 台斤，一天蒸二次，可製腦一、二斤。⊖新式鍋：一桶可蒸樟片 100

台斤，可製上腦三、四斤，腦油一、二斤，中腦二、三斤，腦油一斤，下腦一斤。㊦日本鍋：一桶可蒸樟片 350 台斤，一晝夜可蒸熬上腦七、八斤至八、九斤，腦油六、七斤」(若欲對早期製腦做更深入的了解，可參考臺灣博物館系統叢書「世界第一、臺灣樟腦」等資料，此處不做贅述)。筆者訪問製腦業者劉燕鄰先生說，他們後期製腦分香樟及臭樟兩種，香樟(木樟)樹能產製樟腦(腦砂)及樟腦油，臭樟(芳樹)樹無法產製腦砂，只能產製樟腦油，沒聽說過有上腦、中腦、下腦的區別；而每鍋所蒸製出腦砂、腦油的數量，取決於樹的品種、生長地的土質、日照量多寡等因素，後段將做說明。

近一、二年多次訪談原住象山的馮接枝先生(生於日治昭和 4 年(1929))，因馮先生記憶力非常好，許多早期的人物故事等都能講得非常清楚，他的父親葉雲貴公自年青起長期從事製腦工作，也向他提過許多在山區經歷的故事。他說早期在山區製腦一個人就可以顧一粒「炊仔」，譬如葉老先生與劉阿健老先生一起在烏石坑焗腦，就是一人顧一粒「炊仔」；他也說老式的「炊仔」容量很小，所以一個人每天上山所剉的樟片量，就足夠一粒炊仔蒸製一晝夜所需的量。

為了更確切了解手工剉疋一天所能剉出的數量，再一次的拜訪住在本里第 18 鄰的馮勝康先生。馮先生出生於日治昭和 8 年(1933)，在昭和 18 年(1942)隨祖父阿房公及父親雲煥公兄弟等從原籍地新竹新埔來到本里雙連地區焗腦，一開始是在目前本里第 13 鄰劉信吉先生住家附近處焗腦，二年後移到現在住家附近，沒多久台灣光復了，他們就留在當地開墾定居。

阿房公與雲煥公是有執照的腦丁，一生幾乎都在從事製腦的工作，對製腦

的歷史及演進的過程相當熟悉，勝康先生說，父親雲煥公曾告訴他，以前用手剉疍一天一個人可剉 200 台斤，與大湖鄉誌所述「生鍋」一鍋可熱樟片 100 台斤，一天蒸二次，與馮接枝先生轉述父親葉雲貴公說一個人可顧一鍋是相符合的。但勝康先生說，從孩提時記憶所及就已使用重油引擎帶動剉疍機，早就已經不用手工剉疍，且那時候的「炊仔」已是大容積的後期「炊仔」，而不是以前那種只裝得下 100 台斤的炊仔了。

較早用手工剉疍的時候，是在山上把樟樹砍倒後，就在原地剉製腦疍，然後在下工的時候將剉好的疍裝入麻布袋挑回腦寮；但使用引擎帶動剉疍機後，機器就固定安置在腦寮裡，作業方式是在山上把樟樹砍伐下來後，再將原木運回腦寮，然後在腦寮裡把原木剉成腦片，作業程序就不一樣了；那時的重油引擎要發動時很不好發動，必需將引擎內冷的冷却水放乾淨，然後改注入熱水，引擎才能發動。

馮勝康先生講述，在台灣光復後，他父親把分配到的樟樹林，大約再花了一年多的時間繼續焗完，然後他們家就不再製腦了，改為在住家附近開墾山坡地，從事香茅種植等農業耕作，所以就他記憶所及，社區內在民國 40 年前後的香茅產業最盛時期，是沒有人從事製腦工作的，後來是到了約民國 50 年代左右，香茅產業衰退後，又再興起一波製腦風潮。

本社區第 8 鄰的劉燕鄰先生(民國 28 年生)敘述，在民國 46 年他 19 歲的時候，他父親劉漢富公延聘住本里第 12 鄰的張姓製腦前輩指導製腦方法，開始在流壁下溪一帶從事製腦工作，然後又轉輾到大克、象鼻、司馬限、大安溪源頭

的南坑等地製腦，直到接近民國 60 年左右，才結束製腦事業。

劉燕麟先生說，可製腦的樟樹分芳樟(又稱臭樟)及香樟(又稱本樟)二種，芳樟只能產腦油，不產腦砂，它的油賣到化學工廠，售價比香樟的油較高；但香樟樹能焗出腦砂，腦砂的售價是油價的二倍，所以兩種樟樹各有不同的價值。

劉先生說，那時的「炊仔」分木製與鋁製二種，木製的「炊腳」(基部)直徑大約在 3 台尺到 3.2 台尺，鋁製的炊腳是 3.6 台尺、高度都在 7.5 台尺左右(比蒸香茅油的炊仔高度增加 1 台尺)，鋁製的容量 1 炊約入 1000 台斤腦疔，木製的則在 600 至 700 台斤左右。一晝夜焗二炊，清晨起床時入一次炊，傍晚收工前再入一次炊，他說將裝蒸製過腦疔做燃料的容器儘量做大，睡覺前將燃料斗填滿，半夜再起來補一次就可以了。

劉先生回憶說，一般的樟樹每炊可產油最低 17 至 18 公斤，最高可到 30 公斤以上，大克山區的樟樹，是日本人經過選種後所種植，品種佳，他曾焗過 4 炊 1 大桶(200 公升)的記錄；另外在司馬限派出所對面的 52 林班，由於當地向陽，日照充足，油量也非常好；他說樹質最差是南坑山區，由於那裡太冷，其他雜木又非常茂盛高大，使得樟樹的日照量不足，油量少，估算在那邊可能沒有賺頭，且交通條件又差，他只在那邊焗一、二個月就放棄了。

那個時候在林務局管轄的林班內製腦，是由領有牌照的包商(腦長)向林務局承標，在承標前需會同林務局人員到林區現場查估該林區內的樟樹總才積，以立方公尺計算，每一立方公尺樟樹基本需繳交 16 公升的腦油，而像劉先生等只是向承包商轉包的工人，所生產的油品必需繳交給原承包商，基本繳交的 16

公斤只能補貼少量的工錢，多出的部份每公斤的價格也是 16 元上下，若賣到豐原每公斤可賣到 30 至 40 元，價差非常大，所以那時候轉包的製腦工人，除了將基本必需繳交的油量繳足外，只將小部份多出的量交給腦長，剩餘的量他們私下藏著，每月再定期私下販售給收購油商，賣得較好的價錢，賺取多些利潤。

在林區裡面製腦，因樟樹在林區裡面並不是集中生長，而是東一棵西一棵的夾雜長在雜木林裡面，腦寮在選好適當的位置後就不隨便遷移，因為搭建一座腦寮是個大工程，且又必須考量水源的問題，所以為了把廣闊林區裡面採伐到的樟樹能方便運到腦寮裡蒸製，就必須開闢木馬道做連結，用木馬把林區裡面採伐的樟木，運到腦寮處，省時又省力。

劉先生也講述，那個時候剷疔機的動力已經改為煤油(水油)引擎，煤油引擎不易發動，發動前要在化油器口倒入少許汽油，才容易發動；由於那時的汽油價格，若以當時的物價來折算，是非常貴的，他們若有上街時會一次購買三台斤容量的玻璃瓶一瓶帶入腦寮，每次引擎要發動時就倒出一些，節省著使用。

約在民國 50 年代中期左右，社區及鄰近地區最大宗的產業-香茅種植面臨沒落，於是農家都在尋求替代產業，社區內有幾位人士則選擇了先祖們的老行業-焗腦；他們或在社區內搭建腦寮向農民們購買農地裡挖取早期砍伐剩下的老樹頭，或農民私有地內的樟樹，或向林務局申請採伐林班地內的樟樹；林班地的範圍從社區鄰近的蘇魯、大克、象山等山區，到大安溪流域的各山區，甚或到三義鄉的魚藤坪等地區，尋找樹源製腦。

這一期社區內從事製腦事業的有劉漢富先生(本鎮 5、10 兩屆鎮民代表)、

黃添財先生(本鎮第 10、11 兩屆鎮民代表)、黃添松先生(本鎮第 13 屆鎮民代表)、徐善賓先生(本鎮農會第 7、8 兩屆理事)、黃天來先生及彭竹花先生等，這時候剉疔機改用柴油引擎帶動，也有了鏈鋸，作業效率更高了。他們經營了數年的製腦事業，都賺了不少錢，買了土地也蓋了新房子。

翻閱本鎮鎮志及本縣數個鄉鎮的鄉鎮志都沒有看到對本縣樟腦事業的結束年代及原因做敘述，結束的原因可能是因為樹源枯竭及世界工業先進國家化學工業快速發展，已不須要成本較高的天然腦油做原料，本社區內的製腦事業大約是在民國 60 年代中後期正式結束，成為絕跡(本縣的三義鄉及台中市東勢區現在仍有一、二家製腦業者，但只是少量的生產提供家戶環境衛生使用，應該已沒提供化學工業使用)。

附記：一則發生在社區內與治腦有關的故事

前些年，在一次拜訪筆者堂姊徐梅妹女士請教一些地方歷史問題的時候，她講述了一則發生在社區內與製腦有關的故事，主角是我認識的地方前輩，現已仙逝，以其年齡推估，故事的年代應在日治稍後期，此處隱其名：

在社區內的馬陵坑的地方，有家高姓製腦業者，製腦者逐樟樹林而居，腦寮即是住家。高家有一已屆適婚期青年，乃委託媒人在各地謀合結婚對象。

媒人在一女方家，推介此高家青年，媒人舌燦蓮花，謂男方有樓房，新房就在二樓，在夏天，清風徐來，非常涼爽，在有月亮的晚上，月光照入房間，月影婆娑、詩情畫意，在媒人的極盡吹捧之下，終於促成此件婚事。

結婚當天，女方來到高家，發現是一腦寮，所謂樓房，只是用原木稍架高的小閣樓，外牆就用管蓁(五節芒的梗)圍著，風從管蓁的縫隙鑽過，夏天是涼爽，冬天就慘了；在有月亮的夜晚，月光也穿過管蓁的縫隙，是有些美感。以前的人相信命運，女方也認命，就住下來了。後來夫妻倆胼手胝足，努力打拼，也創造了小康家庭。

此處簡單記錄下這則故事，是想讓讀者瞭解，以前製腦業者逐樟樹林而居，一處焗完了，就搬到另一處，腦寮就是家，一切生活設施，因陋就簡，這就是製腦生活。

(二) 燒火炭

在民國 40 年代前後，社區週邊的山坡地上，可以看到許多廢棄炭窯的遺跡，可看出過去在社區內，曾經有過興盛的木炭產業；雖然燒木炭是一門專業的行業，農家都是把樹賣給專業的業者處理，自己並不直接從事燒製木炭，但將樹賣給專業人士燒製木炭，可獲得一些貨款，對家庭經濟也不無小補。

農民出售樹木，是將自己土地畫定一個範圍，此範圍內的某個樹種或全部的樹木，採統賣的方式賣予燒木炭的人士，買方就會選擇較方便集材的位置，搭建炭窯。

炭窯的搭建是一專業的學問，苗栗縣政府文化觀光局所編印的「客家文化事典」一書。在第 17 類「苗栗縣老行業」第 762 頁寫著：「炭窯是決定木炭品質的關鍵，苗栗地區的木炭品質可冠蓋全省即在擁有精良的蓋窯技術，…，苗

栗縣因為多山，適合製作木炭原料相思木之生長，加上燒炭技術精良，因此成為木炭重要產區，產量亦居全台之冠，當時木炭價格與市場行情，亦多以苗栗縣報價為準」。為了解炭窯搭蓋的方法，特別訪問了家住大湖鄉武榮村的廖慶春先生。

廖先生出生在民國 26 年，從年青時就開始跟隨他的大哥廖慶保先生從事燒木炭(客家話叫「燒火炭」)的工作，有近 30 年的燒炭經驗，是附近一帶碩果僅存有燒炭經驗的老師傅。

燒製木炭首先要建造木炭窯。窯室的直徑一般在 12 台尺左右，首先要在土地上築一個以 12 台尺為直徑，中心點高 2 至 3 台尺的圓弧形拱體，是為窯頂的胚模，然後在上面鋪上棕葉做為隔層，再覆土夯實；覆土的步驟是頭一天要把須用的土鋤鬆並灌水使其微濕，使其具有黏性才能夯實，但不能太濕，太濕的話土內會存有空氣及太多水份，夯起來會不結實；覆土當天要動員整 10 位工人，有人挖土，有人挑土，師傅負責土層的厚度及整形，還要有一人負責牽著牛隻，靠牛隻的踩踏使土層堅實，要在一天之內把窯頂築好，泥土才能均勻的結合；覆土要像夯牆壁一樣，一層一層的夯，窯頂的厚度在基礎處約一台尺左右，覆上一層土後，讓牛隻踏實後再覆另一層土，如此依次進行；土的濕度要掌控到均勻一致，若太濕的話，就要鋤些乾的混合攪拌；當覆土至窯的頂端，牛隻無法轉動時，就改用人力持木椿用力去舂，亦必求堅實；窯頂的土層可稍薄些，約 7 至 8 寸即可，當窯頂造好，就可挖窯室了。

窯室先挖一道寬約 2 台尺的門，窯室週圍高 6 台尺，空間位置必須要與窯

頂相對應，不能偏離，當挖到上方的棕葉隔層時，就知道不能再往上挖，非常好區分。窯室內要挖 4 道煙囪，以窯門位置為基準，分前後左右四個位置分佈，煙囪要往山體內開挖，室內排煙口在窯室週邊的高點處(6 台尺)，用石頭隔成 u 形煙道，煙下垂至基腳再往上排升，出口與窯室等高；在 u 形煙囪的最低處，要往下多挖一台尺深的集水槽，以容納收集煙中所帶的水氣及焦油，經土層吸收滲透，免於堵塞煙囪，影響排煙。窯室內的週圍基腳處，要挖一道水溝，是因為原料都是濕樹，燃燒後會排出水份及焦油，讓水份及焦油經水溝收集，再從窯門處排出。

本里第 16 鄰邱順冉先生的太太黃義妹女士(民國 30 年出生)，因其住西坪里第三鄰的娘家父親黃增盛公以前也曾以燒炭為業，她在讀國小階段逢寒暑假或每日下午放學後，都要到炭窯處協助燒火，也曾看過其父親蓋新炭窯，因其所講述的方法與廖先生所講的有些微差異，記錄之供大家參考。

黃老先生蓋炭窯先挖窯室，窯室的雛形挖好後就開始堆入木材，粗大的樹木以直立的方式排放在底層，上方穹體的部分就用較細的枝條堆疊出穹體的模形，覆上薄層稻草後就可覆土，覆土的方法與廖先生的方式相同。

另一不同的是煙囪，黃老先生的煙囪不採 U 形結構，煙囪口就在窯室的基腳處，功能與廖先生的 U 形結構相似，但施工就簡單多了。也沿週邊基腳挖溝，從窯門口排出水及焦油。

燒炭最好的原料是相思樹，業者若買到的是相思樹時，會連樹頭都挖起來，甚至連較淺且較粗大的根都挖起來，捨不得放棄；若是雜木，則只鋸取地上部，

樹頭及根就不要了。

樹木在山上採伐後，就用人力攀到窯的位置，所以選擇窯的位置時需考慮集材的方便性。攀樹木是用「蔗攀」做輔助器具，廖先生說，山上路不好走，他們選擇攀輕一些，速度快一些，一天多攀幾趟；而不選擇一趟攀得重重的，每趟的時間增加了，人又容易累。

原料在窯內堆置是採豎立的，樹的尾端在下，樹頭在上，其原因是樹的下端較粗，燃燒時因上截溫度較高，較粗的樹頭在上端才能提早燃燒炭化，又因為下一截的溫度較低，燒後的成品下截約會有三分之一的量無法完全炭化，客家話稱為「馬腳」，賣的價格約只是炭價的二分之一，所以較細的一端朝下，減少損失。

曾聽說有些燒炭業者會用一些較不值錢的雜木鋪在下層，上層才置放相思樹，可以降低「馬腳」價格的損失，但廖先生說他們並不這樣處理，因為不同樹材，燒製的時間不一樣，這樣在時間上不好掌握。

窯門為方便原料搬入窯中堆置滿後之封門作業，門寬約在2台尺左右，當原料在窯內堆滿後就要把窯門完全封掉，燃料孔則另外設置，與窯門不在同一位置。燃料是使用相思樹末端的枝葉；較粗的樹幹截取做為製炭的原料，較細的枝葉則做為燃料，整棵樹各有不同的用途，毫不浪費；一開始時要用乾的枝葉才方便點燃，當窯門溫度升起時，即使是只微乾的枝葉，投入後便能馬上燃燒。

廖先生說，開始點火後的前48小時是最辛苦的，因為窯內的原料都是濕樹，

前 48 小時必須持續不停的投入燃料，使窯內溫度上昇，把樹內的水份逼出，在經過 48 小時的高溫後，樹內的水份逼得差不多了，裡面的原料開始自燃，然後改用小火，就較輕鬆了。

做為燃料的枝葉是需要束成一把一把的，首先要把較大的枝條折斷，才能束緊並送入窯內，每把的大小以能夠送入燃料孔為標準，是一大把一大把的；顧火的人要自己負責束燃料，幾乎一刻都不得閒，其他的人則上山，砍伐下一窯的原料，或將原料擎回窯邊，或收集枝葉，並挑回窯裡，各有各的工作。

廖先生說，燒火的時間大約一星期或 8 至 9 天；他說，內行的業者觀察烟的顏色就知道原料燒製的程度，一開始烟是黑的，後來轉成白色，最後轉成藍色，當轉成藍色再經 24 小時，就可封窯，讓木料在窯內悶成炭。

還有一種燒製的方法是，當窯內的高溫讓原料可以自行燃燒時，將燃料孔封剩一小孔，讓空氣可進入提供燃燒的氧氣，不投送燃料，只讓原料自行悶燒；廖先生說這種方式稱做「明窯」（窯的搭建相同，其他步驟也都一樣），但他不曾使用這種方式燒製。

另外有一種觀察燒製程度的方法：在封窯門時，在窯門的某一高度橫著埋入一根不太粗的木料，當燒到差不多時，將該木料抽出，觀察其轉化的程度，以做為封窯的依據。

封窯要把燃料口及烟囪全部封死，不能留有縫隙，若有縫隙則空氣繼續進入，裡面的木材會持續燃燒，待開窯門時木材已化成灰燼，這一窯的辛苦作業就白費了；封窯的二至三天內要詳細觀察所有封口處是否會有潮濕裂縫，因為

窯室排煙會帶有水氣，有潮濕處就代表有裂縫，就要再做補強。

在「客家文化事典」的說法是；傳統一窯木炭燒成的時間約須 64 天左右，其中前二週須大火增溫，窯溫達到滿意程度即改用小火，如此大約再燜 50 天左右才開窯取炭。其時程與方式顯然與廖先生所講述的有些出入；廖先生說只要悶半個月就可開窯了，明顯的快了很多。

燒炭的過程也會有過不順遂的狀況產生，有一次原料入窯好了，要點火時却不管怎麼點都點不著，他說那是因為入窯中間有一位到過喪家的鄰人到他的炭寮去，而被煞到，解除的方法是請該鄰人回來點火就解決了；這種說法是玄了些，就姑且聽之吧！另有一次是燃燒中間窯室內產生氣爆，像爆竹爆炸般的窯室內砰砰作響，火苗從烟囪衝出，把窯寮(炭窯上方保護炭窯的屋頂)給燒掉了。

開窯的時候把窯門完全打開，也把窯頂端預留的通氣孔打開，讓空氣流通；那一天要動員 5 至 6 人作業，有的人負責從窯內搬出木炭，有的人負責裝籠；那時候盛裝的容器是專用的竹籠，一籠木炭的重量在 50 至 60 台斤之間，一天內要把這些工作趕完。

出炭的工作是很辛苦的，炭窯內的溫度仍然很高，空氣流通的量也不是很足，炭也還熱熱的，又因為整天跟炭接觸，臉部及身體都沾得烏漆抹黑的，山上的水也不足(燒炭的人都是在炭窯邊上搭寮居住，沒有水源)，那時也不講究使用肥皂，就胡亂的洗一洗，幾天後臉及身體都還黑黑的，所以從前若有皮膚長得較黑的人，就會被笑說那是從事燒火炭的人。

接下來的工作是要雇請工人把炭挑到車子可以到達的地方；以前山區就業機會不多，逢到有炭可以挑的時候，一些以打工為業的工人，就會出動一家大小一起來挑；挑炭是以論斤計價的，小孩子即使挑得不多，但多少也幫大人減輕一些重量。由於過去山區有些步道是用來做為挑運木炭用途的，於是有些地方就有了「挑炭古道」的名稱。

據廖先生的回憶，炭窯一次可入三萬多台斤的木料，經燒製後可得4至5千台斤的炭，馬腳2至3千台斤，以此推算，燒製後的成品約是原料的五分之一，馬腳又佔成品的三分之一，不良率很高；近日看到一段客家電視台播出的燒炭採訪記錄節目，每窯的木材量3萬多台斤，炭的獲取量是原料量的五分之一，與廖先生所述的相符，但他們的炭頭(馬腳)的比率較低，是廖先生的記憶誤差或現代燒炭技術改善而有較好的的成效則不得而知。

廖先生說那時候的炭價每台斤在20至30元之間，一窯的炭賣出後可得到一萬多元，當時的工資一天約20元(民國40年代)，扣除樹木成本及工資後，會有一些利潤。

社區內以前有一位名叫黃坤祿的地方前輩，是社區裡的老燒炭師傅，他的大兒子是筆者國小同班同學；另外社區第九鄰有位彭登華先生，是陳家的親戚，從本縣西湖鄉遷入社區定居，也曾從事燒炭工作，但在民國60年代後又搬離坪林，筆者在社區週邊最後看到的燒炭作業，是民國50年前後位在本里第17鄰目前雙鳳宮的附近，過後就沒再看到有人燒製木炭了。

聽說本縣的三義、造橋等地，現在仍有炭窯在燒製木炭，且已轉型成為觀

光工廠；現在燒製木炭，要比以前方便多了，現在的炭窯可以改用固定式堅固的磚材搭建，砍伐樹木可用怪手及鏈鋸，搬運木材可用卡車，原料入窯及成品出窯可用機械作業，已不似當年事事都需憑藉人力。

「客家文化事典」又寫到：木炭的燒製方法，近年則運用到竹炭的生產，本縣目前在公館及三灣均有以生產竹炭為主的窯業營運，他們利用炭的種種特性，製作出各種養生或健康防護產品，包括竹炭被、竹炭內衣、竹醋液、竹炭皂、竹炭類清潔用品等，已成另類新興產業；另又寫到：利用隔火悶燒的方法，將木塊裡的水份及焦油逼出炭化，…好的炭窯可以燒得高溫，強化木頭炭化的程度，一般木炭燒到 800 度以上高溫時，其炭元素可高達 92.6% 以上，此時木炭即具有導電性，能中和電磁波以及釋放遠紅外線，轉而變成一種健康醫療及保健器材的原料。但要能生產此類高品質的炭材，必需是專業設計的炭窯才能達成，就不是傳統的炭窯所能生產的了。

(三)打屐胚

「屐」客家音 kiak，就是木屐，「屐胚」就是木屐的胚體，「打屐胚」就是製作木屐胚體。從日據到民國 50 年代，在還沒有塑膠製品生產前，居家都穿著木屐，所以農民利用農耕的空閒，到山區砍伐樹木，製做木屐的胚體販售，也是山區農民一項副業收入。

屐胚的樹材一般都選擇質地較鬆重量輕的樹種，常用的有山黃麻、瓊仔樹（烏柏）、山瓊仔（白柏）、鴨嬭嘎（江某）等，這些都是野生樹種，長得又快，又

不用花錢買，從爽文坑到大克山、白布帆等遼闊山區，樹源豐富，取之不盡。二戰結束後，農地向社區周邊國有地擴展，又逢香茅產業蓬勃發展，農民不再進入山區製做屨胚，於是商人改向農家購買人工種植的油桐等樹材製作屨胚。

以前到山裡都靠步行，交通不便，為了使到達山裡後能安心工作，不致因臨時短暫的陣雨擾亂工作效率，便會在山上搭個簡單的工寮遮陽避雨，於是就有了「屨寮」的小地名；大克山「屨寮」的位置在目前李家住屋後面往上的山坡上，延伸的地名還有「屨寮坑」等。

日治時期從爽文、大克到白布帆整個山區都被劃做保安林地，日本人執法嚴格，應該是不會允許隨便進入砍伐樹木的，是否因為木屨是民生必須品，而農民經申請核准後就可進入山區砍伐樹木製做屨胚，這就不得而知了。

製做屨胚須使用專用的工具叫「屨刀」，是一種刀面很寬刀口平整的刀具，在山上把原木砍伐下來後用鋸子鋸成所須長度，然後用屨刀劈出所須的尺寸，並把屨面修平。

聽說以前不管男女都穿款式相同的夾腳拖，男女所穿的差別只在於尺寸大小而已；因為它在腳掌的兩側必需各鑽一孔以用來穿過固定繩帶，所以它的寬度必需比腳掌稍寬，男人穿的屨面寬度應超過4台寸，又因為夾腳的位置是腳姆指與第二指中間的指縫，所以左右腳的木屨是不能通用的。

以前木屨的製作非常簡單，屨面是平的，只是用刨刀刨平而已，不像現在可用電動線鋸鋸出配合腳掌弧度流線造型，四個角就稍為修順，底部就用鋸子鋸出前後兩道屨腳，非常簡單，聽說以前有農家婦女為求省錢，家裡大大小小

的木屐都自己製做，省了一筆支出。

製做屐胚的師傅把在山上製做好的成品每天挑回家裡，疊著讓它蔭乾，待積成一批貨了，也乾得差不多了，才把貨挑到街上售予店家(屐胚只完成粗胚而已，包括把屐腳鋸好，其他像刨光、修飾、鑽孔、屐帶、上漆等就是店家的事了)。

在「單蘭-卓蘭」一書的第37頁(2)的標題是「到處有人穿木屐」，寫著第二次世界大戰物質管制期間，州教育課指示各學校停用皮革，既有皮革製品(皮鞋、皮帶)等可繼續使用，但不許購買新品；部份小學校與公學校決定穿木屐上學。許多鞋店招牌改成木屐店，內地木屐價格暴漲三倍，電話接線生也都穿木屐，有的公學校的教師及學生在校內全部打赤腳，回應限制使用皮革及橡膠用品的規定。

約在民國40年代中期後，木屐的造型有了一些變化，因那時開始有了一些簡單的塑膠製品，木屐就不用夾腳的了，改用一片專用的塑膠片釘在屐的前端兩側做耳，腳就從屐面與屐帶間穿過，就像現在大部份拖鞋的方式，但那時候塑膠片是用小鐵釘釘在木屐前端的側邊上，若雨天穿著外出，屐面遇水濕滑，腳盤往前擠壓，小鐵釘就會脫掉，雖然可以再釘回去，但釘個幾次，木屐前面兩側的木料就爛掉了。

用塑膠片做耳的木屐造型就不一樣了，因為它不需要屐帶孔外面的邊緣，所以它只需跟腳掌一樣大就可以，後跟就放在最後面，前跟底部則做成往前向上的斜面，鞋尖的部份則做成圓弧形，不再像夾腳的四四方方，重量減輕了，

左右腳的也可以混著穿。

是什麼時候停止使用木屐的，已經記不起來了，雖然現在在一些觀光地區也還有販賣木屐，但一般購買者買回大部份都擺著當紀念品或裝飾品，已少有人再穿著木屐了。

(四)抽藤

在一些早期山區拓墾歷史的文獻或鄰近山區鄉鎮的鄉鎮志上，都會記載著以前漢人進入山區的目的，不外是抽藤、釣鹿、製枋、挖薯、煮煨等；如楊宗穆先生的碩士論文「卓蘭地方拓墾與聚落發展」第 53 頁、「大湖鄉誌」第 30 頁、「卓蘭鎮志」第 88 頁，不但都將抽藤列漢人進入山區的目的，甚至都將抽藤放在前面的位置，很明顯的看到抽藤這一行業是以前鄰近山區居民生活中非常重要的行業之一。

「藤」本地客家人都稱「黃藤」，是早期台灣居民生活中不可或缺的家庭器具基本製作材料之一，純藤器物有藤椅、枕頭、原住民的藤簍等，其他竹編器物在固定或收邊時也都缺少不了需依賴藤材，如竹椅、米籬、米篩、籃子等。抽藤的行業，從清代、日治、光復，直到民國六、七十年代藤材從南洋輸入止，才趨於式微。

社區東邊爽文、大克、象山等山區，甚至翻越這些山區的後面，是廣闊的原始森林，提供了許多社區居民的生活資源，黃藤就是其中一項；過去曾聽聞過地方前輩講述抽藤的故事，這幾年在拜訪地方前輩及鄉親時，也收集了一些

地方採藤的資料。

黃藤是蔓藤類，它也像所有植物一樣有著趨光性，在茂密的原始森林中，它會攀附樹木，向上生長，它長滿刺且堅硬的葉鞘，將藤體包覆得緊緊的，羽狀複葉的葉柄、葉脈上都長滿了倒勾的刺，抽藤的人在基部將藤砍斷後，要一邊用刀將葉鞘削掉，一邊將藤從樹上抽(拉)下來，所以就叫做「抽藤」；有時候會碰到藤在樹上纏繞得太緊，就會爬上樹，雙手抓緊藤條，然後猛然從樹上墜落，靠著重力加速度，將藤從樹上抽下來，這種動作是很危險的，但因為以前能賺錢的機會不多，有太多人在靠山區的資源生活，能找到藤叢就很幸運了，也顧不得危險，就是希望能多抽點藤且能早些抽夠一天的量，可以早點回家；有些時候碰到真的抽不下來的，就只好放棄了。

藤抽好後，依所需尺寸截成一截一截的，然後細成一大網擊回家裡；有些人利用夜晚在微弱的煤油燈下，把藤剖成一片一片的，也把內層稱做「藤骨」的部份去掉；也有些人家這項剖藤的工作就留給年長的老人家負責，年青人只要負責上山採藤就好。聽說也有較年長的上山抽藤，因為把藤條背負回家較耗體力，會在山上就把藤剖好，把不要的部份去掉，然後捲成圈圈背回來，這樣子重量就減輕了，但要花時間去剖製，每天上山所採的數量就較少了。

聽家住象山的劉其寶先生說，藤材的長度分 18 台尺、12 台尺、10 台尺等 3 種規格，另外還有單價最便宜 4.8 台尺長的規格，他們稱做「米籬藤」，是用來製做「籬耳」的材料——整隻籬編製好後，就要在籬沿對準籬基部四個角的位置編織籬耳，用來穿過繩索以做為挑重之用，藤材編成一個半圓的孔，剩的藤材

要穿到籬的基部，並在基部穿過竹箴後往上折回並固定之，才能承受籬盛裝米穀後的重量。因為這種藤材規格短，售價便宜，所以他都不製做這種藤材。

藤材經過幾天上山採集，並經剖製晒乾，然後依不同長度規格，綑綁成相同片數一把一把的，再圈成圈圈，就可挑到鎮上去賣了。

另據劉其寶先生講述，他聽原住民朋友說：藤的嫩心含有豐富的鈣質，像取檳榔心的半天筍一樣，剝取黃藤末端長約 5 至 6 寸嫩芽的部位、加入米漿(味噌)用清水煮湯，不須加油鹽，即可補充鈣質(原住民入山，生食藤心用以解渴)。另外以前曾聽說藤的根部有鎮熱作用，也可用做傷後伸筋的用途，但這些只是傳說，不知其實際功效如何？

黃藤會結成整串的果實，每粒果實外殼用鱗片包覆(如圖 14)，成熟後外殼會轉成黃色，剝去外殼後的果肉是鮮嫩的翠綠色，非常漂亮，但却是嘗過所有果實中最酸的，不適合食用。

以前在還沒有進口藤材的時候，許多人競相入山採藤，做為副業收入，使得山區很難看到長得很長的藤條，但約在民國 60 年代前後，開始從東南亞各國進口藤的原料，農民就不再入山採藤了；這幾年筆者在蘇魯、爽文、大克、象山等山區行走，可看到非常多整叢整叢大大小小的黃藤，生長攀附在高大的樹上，在爽文也看到一大片整片的藤叢，沒有樹木，都是藤，人無法穿越，必須繞道而行，黃藤至今又恢復了旺盛的生機。

(五)煮煨油

在上一節的開頭處已敘述，「煮煨」也是早期先民進入山區採集或製作的目的之一，「煮煨」就是熬煮「煨油」，「煨」四縣客家話唸 gi ㄛ，煨油是一種天然植物鹼，客家先民過去都使用植物灰經泡水過濾再熬煮而成。

曾聽好幾位鄉親講述，在山區含植物鹼較高的植物有姑婆芋的塊莖、香蕉或野生香蕉)的假莖(地方客家話稱「弓蕉筒」)及麻竹等；聽說先民在山區裡選擇生長較多上面所述材料的地方，在地上挖個土槽，先採集大量乾枯的樹木放在底下，並點火燃燒，上面再放置採集的姑婆芋或香蕉筒或麻竹等材料，因為這些都是濕的，含水量非常高，須要經過幾天的燃燒才能完全化成灰。

當原料化成灰後，先將灰泡水，使鹼的成份溶於水中，再讓水靜置沉澱，將上層的水用布濾過，取其不含雜質的水熬煮，當煮至所須的濃稠度後，就算完成了。

過去在民國四、五十年代，筆者的母親在每年秋季苦茶子採收後，將苦茶子剝好後不要的外殼曬乾，再燃燒化灰，苦茶子外殼的灰非常潔白，很漂亮，經熬煮後變成煨油，自己家須用的煨油量就有了，不用花錢去買。

民國 108 年，為求對煮煨的過程能有更深入的了解，訪問了家住景山里第三鄰日治大正 11 年出生的徐貴妹女士，她說過去在年幼時曾看她母親在家裡煮煨，原料就採用家裡灶坑內的柴灰，並沒有選擇特殊的樹材，把灶坑內的柴灰儲存個數日，等數量夠了就可以開始煮，煮的方式跟前面敘述的相同，由此也可以知道一般的植物灰都可以煮煨，不需特殊的材質，但可能某些植物含植物鹼較高，可煮出較高的量。(徐女士也講述年青時打工，4 工賺 1 斗米，與前面

徐阿福所講述相符，順著記下)。

煨粽(驗粽)是每年農曆七月份常用的敬神、祭祀或普渡供品之一；因為煨粽必須待煮好放涼後才吃，軟軟涼涼的，沾點糖膏(將黑糖加水熬成漿稱糖膏)或白糖或蜂蜜，是七月炎熱的夏天最美的食材。製做煨粽要先將糯米泡水，然後加入適量的煨油，充份攪拌，再用竹葉包裹，要注意糯米的量約只要六分滿，且不要綁太緊，要預留燥(客家音 sap)的過程、糯米澎漲所需的空間；糯米加入煨油受熱分解後，會吸引水份產生良好的黏彈性，煨油又有防腐作用，在以前沒有冰箱的年代，在常溫下放個幾天都沒有問題。

以前農家會在燥煨粽或製作米苔目的時候在水裡加入少量硼砂，使做出來的成品更具彈性，但後來經衛教單位及媒體一再的宣導硼砂有害人體，農家就不敢再使用硼砂了；但早期食品單位所推薦的替代材料又沒達到像硼砂一樣的效果，農家就較少製做煨粽了。但聽說現在改用少許植物油加入在糯米裡面，能達到很不錯的效果，在農家又可吃到煨粽了。

煨油的另一用途是打(蒸製)煨版，打煨版的程序是將在來米泡水後磨漿，再加入適量的煨油充分攪拌混合，然後放入蒸籠內蒸，待熟透後起鍋放涼，經切塊就可沾糖食用；煨版是過去農家割禾蒔田(插秧)或廟會活動時點心的一種選擇，但因為有部份人在食用煨版後會嗝出煨的氣味，也因為現在人大多貪圖方便，都在市場購買廠商製做好的食材，已經不大看到有農家製做煨版了。

煨油也可以用來點柿子蒂頭催熟；傳統柿子的食用分水柿及紅柿，當柿子在約八分多熟的時候從樹上採下，用水浸泡數日經去掉澀味後就是水柿，或用

毛筆沾煨油塗在蒂頭上，數日後柿子就軟化熟透就可食用了。另外「客家文化事典」上記載煨油亦可染布或做藥用，因不曾聽長輩講述，這裡就不寫了。

早期也有農民在山上製作好煨油，留下小部份自用，其他就挑去街上販售予商家，也有人會由家中的婦女挑著到市集或街上挨家挨戶零售，希望可以多賣到一些錢，但相對地要多花許多時間。

後來煨油改由化學工廠生產製造了，農民就不用再入山燒煨，也因為煨油的用量不多，交通也方便了，家中所須要的量就改到街上商店購買，農家也不再需要自己燒製煨油了。

(六)挖薯蓣

薯蓣，或寫作薯梁、薯榔等，是一種多年生宿根纏繞藤本植物，全株光滑無毛，莖桿圓柱形，質甚堅韌，長可達 20 公尺，基部長有堅硬的棘刺，常攀附在喬木或灌木叢中；單葉，在莖的下段部是互生，中段以上對生，革質，長橢圓形至長披針形，基部心形或鈍形，全緣，正面綠色，背面粉綠，皆光滑，長 7-9 公分、寬 2-5 公分。雌雄異株，花數多形小，雄花序圓錐狀，雌花序穗狀，腋生，蒴果三翅狀，種子扁平藏在翅內，花期 4-6 月，果期從 7 月至翌年 1 月仍未完全脫落。

它的塊根一般生長在表土層，部份常裸出地面，形狀有卵形、球形、長圓狀、或葫蘆狀，肉質肥大，外皮黑褐色、粗裂、有瘤狀突起及凹紋(如圖 15)，一般在 5-8 月採挖，量多者可挖出二、三十斤以上。它的切開斷面呈紅褐色，

有紅褐色汁液，因為含豐富的單寧酸及膠質，過去在還沒化學纖維魚網前，棉質或麻質的魚網都用它做染料，可加強纖維韌性，也可達到防止海水腐蝕的效果；另外也可做為衣服的染料及鞣製皮革等。

薯蓣味苦、微酸澀，也是中藥藥材，有活血、止血、補血、理氣、止痛、收斂、止痢、解毒、消腫等功效。

在前「抽藤」的一節裡已經述及許多拓墾的文獻或鄉鎮志上，都會記載早期先民進入山區的目的，不外是抽藤、釣鹿、製枋、挖薯、煮煨..等，其中「挖薯」指的就是挖薯蓣；由於薯蓣耐蔭，適合蔭蔽的環境，若光照過強、氣溫高，則幼苗極易死亡；其適宜的海拔高度是 350-1500 公尺的山坡地，社區週邊廣袤的原始森林正是它最佳的生長環境，所以過去就常聽長輩講述上山挖取薯蓣的故事。

因為薯蓣是多年生宿根性的植物，必須經過多年的繁衍生長，塊根長至較大叢後才具採收價值，所以挖薯蓣不是全年無限制的都有得採挖，應只是農閒時的副業之一，偶爾為之。聽地方前輩講述，薯蓣也不是各山區隨便都有，挖薯蓣必需要到山上尋覓，翻山越嶺，全憑運氣，若幸運碰到大叢的，只要挖個二-三叢就足夠一擔挑回家了，因此可以看到大叢薯蓣量的多少；在山上把薯蓣挖取挑回家後，第二天又要把它挑到街上去賣。過去社區的農產大都是挑到卓蘭或南湖去賣，那裡有專門收購山產、農產的商人，把農家所挑去的山產、農產購買後，再轉賣出去。

前面提過，薯蓣的塊根外皮黑褐色、有裂痕、又有突瘤，外貌不雅，以前

有一則客家諺語：「薯梁頭，馬騾嘴，品相人，一等會」，薯梁頭，是諺為長得跟薯莨一樣醜陋，馬騾(或寫做「騾」)就是馬的生殖器，過去大家習慣都說馬騾長得碩大，馬騾嘴就是愛講大話，品相就是批評，整句諺語的意思就是：一個外貌長得醜陋的人，又天生大嘴巴，只會批評別人，却不知自我反省，看不到自己的缺點，是非常貼切又有趣的隱喻。

(七)挖魚藤根

魚藤是各地山上很容易看到的攀緣性植物，屬於木質藤本，常見於樹冠層；被疏毛，老莖黑色，無毛。葉是奇數羽狀複葉，小葉 9-13 枚，倒披針形，長 10-15 公分、寬 4-8 公分，背面被絨毛，先端漸尖；蝶形花，淡紫色至粉紅色；莢果橄欖形，具小瘤，長 5-8 公分，不開裂。花期通常在春至夏季，果期在夏季。

魚藤的根和莖含魚藤酮、魚藤素、灰葉素、異灰葉素等；魚藤酮對昆蟲及魚之毒性很強，可用來捕魚，或做農作物殺蟲劑，也可用來毒殺蚊類幼蟲。

魚藤也是外用藥材，不可食用，可散瘀止痛、跌打腫痛、關節疼痛、殺蟲止癢、疥癬、濕疹等症狀，用法：研末調敷或搗敷，或煎水洗(因魚藤含劇毒，藥用最好先諮詢專業醫生，勿私自使用)。

筆者在過去並不曾聽過挖魚藤根販售的事，是在幾年前因訪問住在第二鄰的徐阿福先生有關香茅油產量及售價，第一次聽徐先生講述過去曾挖魚藤根賣錢，後來向幾位地方較年長前輩，經證明屬實，家二姐徐秋鳳女士(民國 19 年生)也補敘述，因魚藤的根都長在表土層且很長，不大需要使用鋤頭，用力拉就

可拉起一丈多長，又因為魚藤係叢生，都長得非常大叢，所以只要挖一至二叢就夠一大擔了。

以前常聽地方前輩講述用魚藤根毒魚，只要挖個數截魚藤根，選好要毒魚的水潭，就在潭水的上游處，選塊石頭上把魚藤搗爛，並在水中搓洗，魚就中毒浮起來了。山上另一可毒魚的植物是「荷樹」(木荷)的皮；荷樹是常綠的大喬木，為台灣中北部海拔 1500 公尺以下闊葉樹林常見及優勢的高大喬木之一，取荷樹的皮在水中搗爛，也會有毒魚的效果。

家二姐也敘述，以前魚藤在市集裡很好賣，只要挑去市集，就有人收購，也許是因為過去沒有化學農藥，魚藤是唯一選項，所以很容易賣出，但當後來有化學農藥生產後，就沒有人再採集魚藤了。

(八) 剝鹿仔樹、桑仔樹皮

鹿仔樹學名構樹，桑仔樹就是桑樹。

在「卓蘭鎮觀光休閒產業文化發展協會」依「卓蘭鎮田野調查--日據時期的卓蘭」所編撰的「單蘭--卓蘭」一書第 39 頁敘述：1938 年 4 月「國家總動員法」公佈後，更進一步限制民需物品製造過程中對金屬、纖維、皮革、橡膠等的使用。從那時候起，開發、製造與普及推廣民需物品的「代用品」，已經成為日本的國策之一。…隨著戰況的惡化，原來的民需用品越來越難取得，對於「代用品」即使有所不滿，民眾也沒有選擇餘地。

第 41 頁：關於服裝方面…因為衣服的主要原料棉花、羊毛都被拿去製作軍

用被服等，取代棉、毛原料的是相關纖維的代用品。有一種纖維取自大豆，先將大豆去除油脂後，從液體狀的蛋白質中抽取纖維來製做衣服，…另外像蘆葦、麥稈、「桑皮」等植物，還有動物如鯨魚，甚至海草等，也都被技術動員製成了衣物。這裡面最被廣為使用的是人造纖維(staplefiber)，這種人造纖維的原料是紙漿，堅韌度遠不如棉，且不堪於水，經過搓洗則易破損，穿著時一摩擦就會捲曲，捲來捲去整件衣服就變得亂七八糟，很難弄整齊；在社區裡過去也常聽地方長輩講述：日治時期穿用麻布袋縫製衣服的故事，麻布袋就是民國 4、50 年代裝稻穀的袋子，用黃麻織成，因黃麻纖維質地粗硬，經編織後會有很多的短纖維佈滿在表層，用麻布袋縫製衣服，穿在身上，短纖維會讓皮膚產生刺痛感，非常不舒服。戰爭時期穿這種代用纖維衣服，大家即使不滿意，卻也無太多選擇。

上年歲末，訪問了家住本里第 18 鄰的馮勝康、馮勝霖兄弟，請教其關於早期製腦的一些細節，馮勝康先生也敘述，在第二次世界大戰後期，日本政府要求農民繳交鹿仔樹及桑仔樹皮，以及「虱嫲頭」皮等，日本政府補貼一些金額給農民。

構樹是落葉中等喬木，生長快，也能長得高大，樹皮及葉片在受傷後會流出白色乳液，以前用它的葉飼養水鹿，所以稱「鹿仔樹」，週邊地區的農家也用它的葉片餵養豬隻，它的樹外皮纖維非常堅韌，也很細緻，是一種非常優質的纖維，可用來製做宣紙，它成熟的果實呈鮮豔的橙紅色，甜又多汁，目前在野外是彌猴非常喜愛的食物。

桑樹是常綠中喬木，在中國大陸可看到數層樓高大的桑樹，但在台灣野外一般能看到的只是三至五公尺而已，它的皮及枝葉亦有白色汁液，葉片常用來養蠶，農家也用來餵養豬隻，它生長的速度並不很快，樹皮纖維與構樹相近，也非常的細緻及堅韌。

虱蟻頭是野外的小草，中文稱野棉花，成熟果實外殼是帶有細毛的鉤狀針刺，碰到動物的毛髮或人類的衣服就會附著上去，藉以擴散傳播，它的外皮也非常堅韌，過去在野外牧牛的人有時在空曠的地方，若找不到樹木可綁牛隻，就會把牛繩綁在它植株的基部，可見它植株的堅韌度，但它的植株並不大，剝不了多少皮。

日據時期，若用鹿仔樹、桑仔樹、虱蟻頭等的外皮纖維製做衣服的話，應該會比用大豆、蘆葦、麥桿、紙漿等所紡出的衣服耐穿，但鹿仔樹等在山林間的數量並不多，也剝不了多少皮，再好却只是杯水車薪，沒有多大助益。

在光復後的民國 50 年代以前，仍曾經看過社區裡的婦女及小孩會剝鹿仔樹及桑仔樹的皮，待晒乾後就綑成兩大綑，挑到街上去賣，但不知道它的用途，約在民國 50 年以後，就沒再看到有人剝這些樹皮了。

(九)剝山棕毛

山棕，是多年生常綠小灌木，莖矮小叢生，羽狀裂葉自地面叢生，長 2-3 公尺，小羽片互生，邊緣撕裂狀或咬切狀，長 30-70 公分、寬 2-4 公分，表面濃綠色，具光澤，背面灰白色，雌雄同株異穗，花淡紅黃色，具濃香；漿果球

形或橢圓形，成熟時紅橙色。

山棕的葉鞘特化為黑褐色纖維，是早期社區居民農閒時採集副業之一種，它的用途可製做蓑衣、掃帚及清潔用刷、閹割線等；它新鮮的羽狀葉是現在重要的插花材料，成熟的果實是鳥類及白鼻心最喜歡的食物，但對人類會造成皮膚及口腔黏膜過敏及痛癢，接觸時需特別小心。

唐朝詩人張志和的「漁歌子」：「西塞山前白鷺飛，桃花流水鱖魚肥，青蓑笠，綠蓑衣，斜風細雨不須歸」。從此一詩中所提「蓑衣」，就可知蓑衣由來已久，在農業社會中，蓑衣沿用了一千多年，直到民國五十年代後塑膠雨衣生產了，才漸漸沒落。它原來是昔日農業社會家家必備的物件之一，如今已經快要成為人們記憶中的歷史名詞。

蓑衣分成上下兩截，上衣寬肩，沒有衣袖，類似披肩，可遮雨至胸腰部，但頭上必須戴斗笠，除了遮頭部以外，也防止雨水從領口處流入身體。在「客家文化事典」第 744 頁有「蓑衣」一節，對蓑衣的製做，做了一些記載，整理敘述於下：

其原料來自棕樹葉鞘纖維，經整理洗滌，部份搓成棕繩，早期搓棕繩的工作大多由婦女負責，製做棕繩時，必需把褲管拉起，裸著大腿，棕的纖維就放在大腿上來回搓揉；之所以不能放在衣褲上搓揉，是因為製做繩子最起碼須有 2 至 3 股才能搓成一條繩索，若在衣褲搓揉滾動，會夾到衣服，所以必須裸著大腿，而棕的纖維比較粗硬，長時間在大腿上搓揉，會造成皮膚瘀傷，腿部經常青一塊紫一塊的，會被稱做「烏腳髒」；以前有一句客家師傅話：「別人介腳髒

揉索仔——毋知人痛」(髀音 bi^ˋ，腳髀即大腿)，很明顯的說，看著別人在「腳髀」上搓揉出漂亮的繩索，以為那是輕而易舉而做出來的，殊不知那是承受著大腿極度的疼痛所得來的成果。

編織蓑衣最重要而且也是最難的部份，就是「綁棕頭」，所謂「綁棕頭」就是編織衣領的部份。棕毛在葉鞘上是一束一束包覆著的，經採割下來攤開後是約為3至4寸的寬度而已，衣領繞個圈圈不超過1.5台尺，要把一小片一小片的棕毛編織成一個圓圓的領口，讓其他攤開呈幅射狀的棕毛可以快速的散開至大面積的前胸、後背、兩邊肩頭等部位，從領口開始約每隔一公分就縫一道橫的細線，細線是用棕毛搓成的；每公分縫一道橫線，密密麻麻的，非常精緻，確不容易。

每片棕毛是採直式層層鋪著編排的，較後端處改約每間距一台寸縫一道細線，棕毛整件各部位都保持相同的厚度，而縫線是採雙層縫法，上下層的針孔位置錯開，雨水才不會從針孔處滲入；領口以下的衣襟邊邊是用編的，編得非常細緻，兩邊的衣襟用較粗的棕繩綁著連結固定。

下截的部份就像裙子，是用前後面各二條較粗的棕繩與上衣連結吊在上衣上；前面的二條從領口的兩邊垂下，且須與衣服結合固定；後面的兩條則只在上衣的下擺稍上部位固定即可，不須從上端垂下。

最近經朋有的介紹安排，專程前往苗栗市維新里湯錦福里長私人投資的維祥客家文物園區參觀，發現他收藏的蓑衣有一特殊的配件——棕毛編織的斗笠；過去在社區裡看過農人穿蓑衣，都是戴一般竹殼織的斗笠，不曾看過用棕毛編

的斗笠，它的形狀就與蘭草編的寬邊帽子相似，真是一大發現。

社區內第二鄰韋添傳先生仍保存著一件完好的蓑衣，他說以前是呈棕紅色的，但經置放幾十年後，已轉呈黑色，有點趨近腐壞的程度；經磅秤，全套重量雖僅4台斤，但當淋雨吸水後，重量可能會達到整十台斤，算是笨重，所以過去農人大都只穿上截，保護上身不讓淋濕，下截就不穿了。

穿著蓑衣，除了笨重之外，就是因為它的纖維很粗，穿在身上劊劊刺刺(客家話，音 cam cam ciuk ciuk)，很不舒服，最嚴重的是在領口，若穿太久，可能因領口磨擦導致頸部皮膚破皮，但以前沒其它的東西可替代使用，也就沒有選擇的餘地。

剝棕毛也是農家眾多的副業之一，只是在農閒時偶爾為之；因為山棕樹叢非常密集，剝棕毛時要把棕叢整叢砍下，才能剝取，有點像是殺雞取卵，很不環保，所幸山棕的生命力很強，經過幾年的休養生息，又是一叢叢旺盛茂密的樹叢。

山棕樹另一可以賣錢的是小支羽的葉脈，筆者大姐徐長妹女士，生於民國17年，曾聽其講述，在她年少時候，曾經跟隨鄰居長輩到山上採集山棕小羽片的葉脈，然後在第二天由大人帶到街上去賣，聽說賣了拾多塊錢(那時的幣值很大)，那是她憑自己的勞力賺的第一筆錢，也是筆者唯一聽過山棕小羽片葉脈也可賣錢的故事，也代表著山棕樹叢的另一項價值。

約在民國50年代中期後，塑膠雨衣普遍了，質輕效果又好，就逐漸沒人再穿蓑衣了，山棕毛最大的用途就是製做蓑衣，既然蓑衣沒有了市場，剝山棕毛

的副業也就消失了。

(十)割枸薑梗

枸薑就是月桃，客家名稱的由來，是否因為它紅色的果實狀若「枸」杞，而它的地下塊根像似「生薑」是以得名？

枸薑是多年生大型草本植物，最高可達3公尺，葉互生，長橢圓披針形，長50-70公分、寬8-15公分，具長葉鞘。總狀或圓錐花序，頂生常下垂。花冠乳白色，漏斗狀，先端粉紅，唇瓣闊卵形，摻雜有紅黃色的斑點，蒴果成熟時紅橙色，球形；表面具縱溝，直徑約2公分；內含多數種子。它的種子為芳香性健胃劑，可用來治消化不良、嘔吐、腹瀉、胸悶、腹脹等疾痛，日本人的仁丹(口味兒)就是用月桃的種子做原料。

枸薑是低海拔地區常見的植物，它的葉鞘(客家話叫「蓋」，音hap)具韌性，農人上山砍材、割豬菜(蕃薯葉)不用帶繩子，砍根枸薑，剝下較長的葉鞘，就能網綁，非常方便。

以前有商販會購買晒乾的月桃葉鞘，我們不知道它的用途。其採集的方法是：上山把月桃從基部砍下，去掉葉片，數量差不多了，就抽出一根月桃，剝下幾片較長的葉鞘，把所有月桃梗綁成網，擎回家去，然後用木棒將每支月桃梗從頭到尾全根敲爛，再把葉鞘一片片剝下，鋪著在地面上讓太陽晒個幾天，等乾透了，就可綁成兩大網，挑到街上去賣。

賣枸薑蓋可能賣不了多少錢，所以男人大都不會去做這些工作，一般都是婦女或小孩子在做的，因為月桃梗含水量高，可能要上山砍個一-二天，晒乾後才

能湊成一擔，很耗工。

月桃的葉可以用來包粽子或做為蒸菜包的墊葉，具有特殊香氣；以前賣豆腐的都用月桃葉包裹豆腐，用法是月桃葉要事先洗淨，用時取兩片交叉放好，豆腐放在上面，再用一截蘭草將之束緊，提著蘭草就好了，即方便又環保，但在塑膠袋大量生產後，就沒人再用這些材料了。

(十一)摘乒乓仔

「乒乓仔」是客家話，乒乓音 pinpang，乒乓仔就是愛玉榕果，摘乒乓仔就是採愛玉榕果。

愛玉是長綠攀緣藤本，以不定根吸附樹幹、岩石或牆面上，全株含白色乳汁，葉互生，革質。野外常可看見與愛玉相近似的植株「薜荔」，兩者雖同屬，生態亦相近，但葉與果實都有差異，愛玉葉形大而葉尖銳尖，果形長寬達 10 公分*5 公分(如圖 17)；薜荔則葉形小而葉尖鈍，果形較圓，長寬約 6.5 公分*6.5 公分(如圖 18)。愛玉生長分佈在台灣全島中低海拔地區。其榕果內的小瘦果可揉出膠質，是夏季清涼退火的美食。

早期在社區及附近山區有著不少的野生愛玉植株，約在民國 40-60 年間，住社區第二鄰的徐阿滿老先生與其第二個兒子徐武田先生是專業的愛玉採集者，為了瞭解當時採摘愛玉的過程，特別電話訪問了目前定居新北土城的徐武田先生。

徐武田先生出生於民國 33 年。是筆者的國小同學，國小畢業後，每年到愛

玉的成熟期，就會跟著父親到山區採摘乒乓仔。他採愛玉的範圍，最南到大克山區的「摩頂園」，最北到馬拉邦山區。

「摩頂」是客家話，音 mo da`ng，摩頂樹就是白匏子樹，又稱野梧桐或野桐仔；摩頂園的位置在老庄溪支流盞仔篤坑源頭與溜壁下溪分水支稜鞍部的稍上方，以前象山的住戶要上大克山都走該支稜，摩頂園是必經路徑，以前常上大克山者，都知道摩頂園的小地名。

徐先生採愛玉設定採摘範圍，並不是有任何外在因素的限制，而是單純考慮在山上採集的時間及從住家往回的路程；以前到山區都靠步行，到山區須上樹割採，然後在地面撿拾，再把採收的果實背回家，太遠的路程就必須放棄。

採收愛玉的季節在每年的冬至過後，但各不同叢的愛玉成熟期會有些微差距，攀上樹後，需先採一粒剝開，觀察內部瘦果與囊的聯結處是否已呈黃色，若已呈黃色則代表已成熟可採割，若未轉黃就要放棄，待過些時日再回來採收。

採愛玉要用專用刀子割，徐先生為了工作順手，刀子的柄都在家裡事先準備；柄長約 6 台尺，用桂竹，不直的位置要用火烤過，調直，用起來順手也有效率。

愛玉是攀緣藤本，以不定根吸附在樹幹上，藤蔓高度可達十幾二十公尺，採愛玉必須要上樹，因徐先生個頭不大，身手矯健，也因為愛玉的不定根非常旺盛，密密麻麻，緊緊的吸附在樹幹上，增加採摘者攀爬的方便，徐先生藝高膽大，為割愛玉，必須攀爬至樹枝的很末端，也沒有安全設施，全憑徒手作業。

他說採割的過程，必須默記粒數，每滿 100 粒就摘一片樹葉放入口袋，當

割完夠 600 餘粒後，就下到地面開始撿拾，撿拾的時候也要計算數量，割下來的果實盡量能完全撿起。

以前上山裝愛玉的容器是麻布袋，客家話叫稗袋；普通顆粒的約 600 多粒就滿一袋，較小顆粒的就須近千粒。徐先生說每天約採收達一袋就回家，一袋的重量約 100 台斤，山區道路起起落落，要背著 100 台斤長路程走回家，是不容易。

愛玉採回來後，要先削皮，徐先生說，當天晚上就要把白天採回來的愛玉皮削完，明天晚上又要削明天採回來的，有時候要削到晚上 10 點多，才能削完。

當一粒的皮削好後，要在愛玉隨便任一面的外皮上從蒂部到尾端用刀劃過，其曬後的裂痕，以後就從該處剝開並把內囊的瘦果翻轉朝外以方便曝曬。

削好皮的愛玉，第二天就要排在太陽下曝曬，晚上要收入屋內，以免晚間受露水潮濕，第三天要把頭一天朝下的一面改成朝上，使整粒都能均勻曝曬。傍晚收起時用麻布袋裝著，放在屋內角落，且蓋上棉被，讓愛玉悶著，當 3-4 小時後陽光曬硬的果皮就會軟化，就可進行翻面的工作。

愛玉翻面後仍要在白天繼續曝曬，至整粒完全乾燥為止。徐先生說，曝曬期若天氣好，曬好的成品黃得鮮亮，能夠賣到好價錢，若逢到下雨天，無法快速曬乾，就會轉成黑色，價格就差了，曝曬期的天氣非常重要。

由於愛玉需削去外皮，又需完全曬乾，所以從鮮果至曬乾失重率很高，徐先生說，大粒飽滿的 100 粒約可晒 4 台斤，若以徐先生說鮮果 600 粒約 100 台斤計算，600 粒曬乾後可得 24 台斤，報酬率約四分之一。

聽說嘉義縣是全省愛玉產量最高的縣市，所以愛玉的大盤商也集中在嘉義，徐先生也是託貨運行把貨運到嘉義行口轉售。由於成品的色澤鮮度及市場的需求都影響售價，徐先生說價格從 30 元到 100 至 200 元都有，落差非常大。

過去曾聽說社區裡另外有一位徐姓前輩及象山一位張姓兄弟也會到山上採愛玉，但問之於徐武田先生，他說社區裡就只有他父子倆才是專業採摘者，其他可能只是採些自己家食用，或採些在卓蘭街上販售，都不是專業採摘者。

採愛玉要爬上樹端，又要翻山越嶺，在崎嶇的山路上，又要把採收的鮮果背負回家，回家後又還要經過削皮、翻面、曝曬等過程，是危險又辛苦又繁瑣的工作，難怪沒有其他的競爭者。到了民國 64 年，徐武田先生全家搬至台北土城定居，改至工廠上班，社區裡就沒有了專業的愛玉採集人。也聽徐先生說，約在民國 67 年，林務局發包辦理清理林區藤蔓的工作，雇工把林區裡面的藤蔓全數砍除，野生愛玉也無法幸免；他也說，以前在蘇魯山區，有一棵有著 9 枝側枝的巨大赤柯樹，樹上附生著很大叢的愛玉叢，他在那棵樹上採過 11 袋的愛玉鮮果，連他媽媽也出動去山區協助挑運回來，但在這一波的清林行動中，這叢愛玉也沒逃過被砍除的命運。

現在的愛玉，已改採人工種植。品種經過篩選，植株矮化，採用現代化的果樹管理，已不需爬樹採摘，產量穩定，過去在山區採摘野生愛玉，是現在年青朋友不曾聽過的故事，記錄下來，供大家參考。

三、造林

(一)杉木

社區農民早期人工造林首選的樹種是杉木，在農委會林務局民國 97 年 12 月出版，由邱紹傑及彭宏源所編撰的「台灣客家民族植物」一書第 18 頁內稱它為福州杉，其他別名有廣葉杉、正杉、刺杉等，原產地中國大陸，在台灣普遍栽植在低海拔山區。

杉木是常綠喬木，樹幹通直，幹皮紅褐色，縱向淺溝裂；葉線狀披針形，螺旋狀著生並扭成二列，先端具骨質化的針刺，故別稱「刺杉」(笏杉)，背面粉綠，有二條明顯的氣孔帶。花雌雄同株，毬果卵圓形，長 3-5 公分種子具刺。

日治時期日本政府曾在景山里蘇魯山區種植大面積的杉木園，到光復的時候，樹木已長至直徑一台尺以上，又因其面積很大，地方稱該地之地名叫「大杉園」；日治時期另一在社區週邊大面積栽植杉木的地點就是位在目前雪廬山到梨園寮一帶的賴雲祥造林事業，其中有數拾公頃就在社區範圍內，楊宗穆的碩士論文「卓蘭地方地拓墾與聚落發展(1790-1945)」第 113 頁表 4-12 內，記載賴雲祥於大正 5 年在大坪林種植「廣葉杉、台灣桐、相思樹、竹」等共 540 甲，廣業杉排在第一位，但沒有記錄種植面積。

社區內私有地種植杉木，推估應該是在光復前後；因為光復前社區內私有地面積不多，就是從社區西面的稜線經詹高中崑(小風空)、二只崑(雪廬山入口處)、國小後面的稜線到爽文坑住家附近，繞個圈而已，其中又有很大面積的山坡地是外地人所有，本地居民所持有的山坡地不多，必須留著種蕃薯、花生

及後期的香茅、油茶等作物，沒有多餘的土地可種植需多年才能收成的林木。

在日治的最後一年，由於日本政府所發起的太平洋戰爭已呈現敗象，內政的管理上已趨於鬆懈，於是地方前輩開始往週邊的林地上偷偷開墾種植一些農作，及至日本戰敗投降，國民政府的接收作業一時也沒辦法治理到山區，於是居民們乘著接收的空窗期，大肆地往週邊的國有林地開墾，於是土地加寬了，才把一些條件較差、較不適合農耕地用來造林。

社區內在光復後所種植的林木，大都選擇種植杉木，或許是因為杉木長得快，用途廣、賣出的價錢也較好吧！

經請教數位地方前輩，概略結論是：初種的杉木，約需經 14-15 年，其 16 台尺高度處的直徑可達到 3-4 台寸，就可販售；砍過的樹頭讓其繼續長芽，稱為「二番筍」（客家話稱樹木的芽叫「筍」），則可提早 2-3 年就能砍伐販售。

社區內第九鄰的陳家持有 30 多公頃的山坡地，是社區內擁有最多土地的大戶人家，種了許多的杉木，經請教以前在本鎮公所人事主任退休的陳政德先生，他說約在民國 40 年代的時候，一甲地的成林杉木可賣到十多萬元；筆者的外甥廖建青先生，住家在大湖鄉武榮村的樹壳寮地區，他說同樣是在民國 40 年代，曾當過武榮村第一屆村長的鄰居吳阿河老先生，一塊面積 2 分多地的杉木林賣了二萬多元，而那時當地每甲山坡地的價格只需 600-800 元，可見杉木當時的價值。（杉木林因土地條件的差異，林木成長的程度並不一樣，所以單位面積的售價會有很大的落差。）

民國 108 年，為了更深入了解樟腦的製作過程，訪問了家住社區第八鄰的

劉燕麟先生，過程中他敘述了一則社區裡跟杉木有關的故事：民國 45 年，他的鄰居一家住社區第九鄰陳連祿老先生(他兩家約僅相隔 30 公尺，因大克農路隔開，分屬八、九鄰)逢 80 壽辰，他的子女們出售了他們家位在社區第七鄰小地名「坑肚」的 3.5 甲杉木林，得款 23 萬元，全數用來建構派出所東南方跨越溜壁下溪的石拱橋，做為向陳老先生祝壽的賀禮。那個年代的 23 萬元，可以在卓蘭市區買到不少的良田，陳家並沒有將該筆經家族一、二十年辛苦培育杉木林所販售獲取的錢，用來購買土地，卻全數用來建橋樑，解決社區行的安全，陳家的義行，值得社區居民永誌感恩懷念。

家住武榮村樹壳寮的吳定光先生又跟筆者講述另一則跟杉木有關的故事：同樣是在民國 40 年代，曾擔任武榮村第二任村長的謝發香老先生蓋新房子，那時吳定光先生的堂兄吳玉泉先生從事木材生意，謝老先生看中了吳先生杉木堆中的一根杉木要用來做新居正廳的棟桁，雙方議妥的條件為-----謝老先生提供 1,000 塊紅磚並用牛車載運至小地名叫「鐵寮崙」的地方做為交換。

上面的幾則故事讓大家看到了杉木造林曾有過的風光歲月，但前段也曾提過，早期社區多數農民擁有的私有土地並不寬廣，必需把有限的土地種植跟維持生活有關的作物，只能把較陡或朝北的地方用來造林種植杉木，這些條件差的地杉木自然長不好，朝北的地，又因颱風或秋冬二季東北季風的吹襲，樹都長的彎彎的，賣不了多少錢，靠杉木造林賺錢的農家可說寥寥無幾。

種植杉木除了販賣木材外，在民國五、六十年代，社區內很多農家把過去的茅草屋改建成磚造或半磚造的瓦屋，這時杉木的價格已經下跌了，農民就把

自家種植的杉木砍伐做為桁桷的材料，省了一筆材料支出。杉木因成長快速，作為建材有其缺點，就是容易被蛀蝕，有人預先伐下杉木，經挖塘泡水，以破壞木材中的蛋白質成分，或在杉木的表層塗上防腐、防蟲塗料，或許因處理的過程不夠徹底，效果並沒達預期的理想。

約在民國 60 年代後，台灣開始從印尼等東南亞國家進口木材，其材質較杉木堅硬，於是杉木的價格一蹶不振，就沒人再種植杉木了。民國八、九十年代後，在象山、白帆、蘇魯等國有林地及社區豐興鋼鐵林家的土地上，許多未砍伐的杉木林，不知是因為颱風的侵襲或其他原因，杉木大面積的倒伏及枯死，看到那些曾為之投入大筆經營資金，且已長成筆直高大的林木，任其荒廢枯腐，非常的可惜。

(二)油桐

本地所種植的油桐樹，中文名叫「千年桐」，是落葉喬木，葉互生，闊心型，全緣或 3-5 深裂(葉緣缺裂)，所以部分地區的客家名稱又叫「缺葉油桐」，它的果實具 3-4 脊稜且佈滿皺紋，所以又稱做「皺桐」(如圖 19)。

油桐的花雌雄異株或偶同株，聚繖花序，花瓣 5 片，白色，基部帶紅色，每年 4-5 月間開花，白色的花開得滿山滿谷，它就是每年客家桐花季的主角。

過去大家只覺得雪白的花很美，尤其落在地上，地面鋪上一層雪白，極富詩意，不曾注意它是雄花或雌花，這些年由於舉辦桐花季的關係，每年四、五月間，許多人迷上桐花，追逐桐花，有些媒體就會特別介紹桐花並解說分辨雌

雄，此處亦提供雌雄花的圖片，做為參考(如圖 20、21)。(地面所看到一朵朵的落花都是雄花，因雌花在授粉結果後就不會整朵掉落，只有雄花才會整朵掉落)。

另一跟本地油桐樹很近似的是「圓葉油桐」，中文名叫「三年桐」，二者的差異在於後者的葉片是全緣或 1-2 淺裂，而非深裂，又因其果皮光滑，所以又「光桐」(如圖 22)。

油桐適合生長在低海拔之淺山或丘陵地帶，因是闊葉樹，長得快，質地疏鬆，較不具價值，過去在社區內只看過一鄰賴家及象山的順元山莊等地有較大大面積的種植，其他大都只是少數的東一棵西一棵而已。

油桐樹的用途可製作火柴棒，也可製作木屐；本來早期製作木屐，大都採用野生的山黃麻、烏柏(瓊仔樹)、白柏(山瓊仔)、江某(鴨嬭嘎)等做材料，台灣光復後，從接近民國 40 年代起，農民開始專注香茅產業的發展，已無暇再去山區製作屐胚，才改用人工種植的油桐樹等做原料。

油桐樹的另一用途是製做傢俱、箱櫃等；以前聽說製做電器音響音箱的最佳木材是本地稱做「梧桐」的「廣東泡桐」樹材，因梧桐樹材質鬆又輕，其不規則的紋理即使鋸成很薄的木板，都不會變形，所以過去梧桐樹材是製做薄板傢俱如櫥櫃、抽屜、音箱等最好的材料，坊間也用它製做胡琴的琴板；但早期沒有人刻意的去種植梧桐樹，都只是一些自然野生的而已，在電視、音響等電器產品開始盛行後，梧桐木材大量外銷日本，供不應求，於是商人將腦筋轉向同樣有「桐」字的油桐樹上去，用油桐樹材代替梧桐樹材使用；其實兩者的質

地完全不同，只是不得已時，將就使用。

油桐樹的另一用途就是種子可提煉桐油；以前在進入秋冬季節後，油桐的果實隨著桐葉一起掉落，社區裡的一些婦女及小孩，就會到油桐樹下撿拾油桐子，因為油桐果實的外殼很硬，必須使用起子把種子挖出，然後鋪在晒埕上曬乾，就可賣點錢補貼家用。（客家電視台製作的「樹說新語」節目內稱在二戰期間，桐油被用作船艦防銹塗料，屬戰略物質，台灣民間早期也用桐油做廟宇彩繪。）

（三）漆樹

苗栗縣文化觀光局在民國 103 年所出版的「客家文化事典」第 748 頁，記錄著苗栗縣有著「割漆仔」的老行業，開頭即敘述：「天然漆」及「安南漆」，原產中南半島，日治時期因為日本國內對生漆的需求很大，日本政府為減少對外國進口的依賴，在大正 10 年(1921)從越南河內引進台灣，昭和 7 年(1932)引進本縣銅鑼鄉，該鄉在種植高峰期達 300 餘甲。

漆液黏著性強，有加固功能，會在空氣中氧化乾涸成膜，質地堅硬、耐熱、耐酸鹼，能保護器物；漆的塗膜光滑細膩，調入各種色料，可以塗飾或繪畫紋飾來美化器物。

由於在民國 40 年代越南安南漆減產，為供應市場需要，銅鑼鄉鼓勵鄉民種植漆樹，一片興盛，從日治末期至民國 50 年代，銅鑼成為生產天然漆最多的地區，這項鄉土特產，使銅鑼風光了數十年歲月。

社區內第二鄰徐阿統、阿滿兩兄弟，原籍地是銅鑼鄉的新雞籠庄，約在光復前後來到坪林定居，在民國 40 年代中期，他倆的弟弟阿堂亦遷來坪林，並將原鄉當時最夯的產業漆樹的種子帶入坪林繁殖，並開墾土地種植，當時第二鄰的住戶徐阿福、雙福兄弟及吳集光等也跟著種植，大克的連二排、流壁下等地也有人做少量種植。

「客家文化事典」 「割漆仔」文內也敘述，漆樹生長 4 年就可採收漆液，每年農曆 3 月到 9 月是採收期，割漆仔需用專用的工具——割漆刀，刀口成 u 型，能在樹皮上割出寬度一致的淺溝，另外的工具還有：收集漆液的螺貝殼，刮生漆的刮板(用檳榔葉柄較硬的部分製做)，及小型金屬收集桶，滿了再倒入大型收集桶。

為了撰寫這份資料，特別用電話訪問原居住社區第 2 鄰後來遷居台北土城的徐阿滿老先生的第 2 兒子徐武田先生，他是筆者國小同學，家裡種過漆樹，也有好幾年的割漆經驗，據他的敘述：首先把家裡種植的 1000 棵漆樹，分成三區，每天割取其中一區，依順序輪流割取，並將樹幹分成兩面，每年只割取其中的一面；第一晚從樹幹離地面約 2 台寸及往上約 2 台尺距離，用割漆刀割成二道 v 型割口，並在其割口的下端插入貝殼盛接漆液，把一區割完後就等待天亮前把漆液收集完畢。

因為每道割口流出的汁液不多，若在白天割取，汁液很快就被太陽曬乾，所以割漆液都在晚間進行；晚上 12 點過後，割漆者就開始工作；背著蓄電池，戴著頭燈，也帶著須用器具，在漆樹園中穿梭作業，前段時間先進行割的工作，

後段時間就順著割時的順序一棵棵的將樹上貝殼內的漆液刮入容器內，貝殼也要帶回，天亮太陽出來前就結束一晚的工作。

第二晚則輪到第二區，第三晚輪第三區，方法與第一晚相同；第四晚則輪回到第一區，方法是在第一晚二道割口的緊鄰上方再割二道割口，如此繼續循環，直到二台尺高度的樹幹割滿，第一年的割取工作就算結束，其中若碰到下雨天就停止作業，晴天才能進行。

第二年則割取另一面的樹幹基部段，並依第一年的方式進行，第三年則回到第一年割的那面，從緊鄰第一年最上端割口的上方及從6台尺起的位置割二道割口，作業方式與以往一樣，但因為第三、四年割口的最上端高度已稍超出八台尺，已超過了一個成年人的高度，作業就需依賴梯子墊高了，且梯子必須隨著在一棵棵漆樹之間移動，作業就慢了，所以第五年、六年割完後，割口高度已太高了，再往上的話工作效率就低了，所以當第六年割完後，業者就從地面處把樹鋸斷，重新留芽，則3~4年後又可以割取了。

從理論上來說，第七年可回復從第一年割過的地方再度割取，但徐武田先生說，割過的傷口在癒合前仍會滲出些少漆液，這些漆液在乾後非常堅硬，割漆刀割不動，所以不選擇重復割取，就只好從地面處鋸掉，重新留芽待其長大。

漆樹的種苗是農家自行採集種子在苗圃撒播繁殖，聽說樹種分紅心（嫩芽紅色）與綠心兩種，紅心種漆量少，在苗圃時就要把它拔除淘汰，只留綠心品種。園裡種植時約間距5台尺一株，因不需待其長得高大，所以間距不用太大；徐武田先生說漆樹像山黃麻一樣，長得非常快，3至4年長得比碗口還大就可以

採割漆液。

剛開始學習割漆，因為技術還不熟練，一晚只能割一公斤左右，每公斤的價格最初只有 10~20 元，雖然獲利少，但那時一斗米的價格也只是一、二十元之間（民國 50 年以前），折算還算不錯，後來技術純熟了，一晚最高可割到 4 公斤，售價又高了很多，獲利就相當不錯了。

民國 48 年，中南半島由於戰亂，產量少，據說因日本商人預定將在台灣採購 50 公噸生漆，於是台灣的商人到產地大肆搶購，漆價飆漲到每公斤 860 元；但好景不長，不肖商人在漆液內滲入米漿、豆漿等物質，漆液運到日本，裡面的米漿、豆漿產生發酵作用，漆液不能使用，台灣的漆液信用破產，價格一落千丈。

經過一段時間的停滯後，漆汁又開始採購外銷，但價格已大為滑落，約在民國 58 年的時候，每公斤價格只剩 30 至 40 元，那時請工人割漆 1 工要 60 元，扣除工資後所剩不多，到民國 60 年的時候，社區內的漆樹產業就停止了。

徐阿統三兄弟的漆樹園位在爽文坑洽坑口溪流的左側上方，也就是後來「高山青」遊樂區對面的山坡上，他們稱那裡的小地名叫「三甲仔」，種植面積最多的時候，徐阿堂在洽坑地帶就有三、四塊漆樹園。「洽坑」就是爽文溪的源頭，在梅園石壁的下方由南北兩條小溪匯流，其匯流處就叫做「洽坑」（「洽」客家音 gap）；北端的小溪源頭地方上稱做「燕仔竇」，「竇」字客家話讀做「deu」，是「巢」的意思，它的上方是司令山西行、爽文野溪與蘇魯野溪分水支稜；南端小溪的源頭上方有一大片崩塌後高大陡直的岩壁，徐先生他們叫它做「烏石

壁」，往南的上方是爽文野溪與大克野溪的分水支稜；洽坑匯流後是一段長百餘公尺的峽谷地形，溪流的兩岸都是峭壁，到「高山青」處才稍稍開闊，兩邊的坡地可以做為農牧用途。

從漆樹上割下來的汁液呈乳白色，就叫做「生漆」，含毒性，與人體皮膚接觸會引起發癢過敏反應，嚴重者導致皮膚潰爛，部分人有免疫能力；那時候過敏反應沒藥可以醫治，只能用爽身粉一類的物品塗抹，但效果不大；曾看過部份割漆者因過敏反應，臉、頸、手等裸露部份皮膚紅腫潰爛，非常恐怖。

由於漆樹會引起皮膚過敏，漆液的售價也起伏不定，又必須在晚上進行割取作業，社區內除了第二鄰的數戶有種植外，其他則只有少數人跟進種植，到民國 60 年代後，因售價不佳，漆樹的種植也就劃上了句點。

(四)相思樹

相思樹屬豆科，是常綠大喬木，它最大的特徵是初生葉、是羽狀複葉，稍長後葉柄特化成單葉的形狀的假葉，假葉革質，互生，線狀披針形呈鐮刀狀彎曲；若不經說明或刻意觀察，一般人看到它的假葉大概都會直覺認為那就是它的葉片，因為不論其外形或功能，其假葉與真葉都無啥差別，這就是大自然演化奧妙的地方。

相思樹過去在社區週邊，是原生樹木中數量最多的樹木，因為它高大，大部份都能成長超越其它雜木的樹冠，不被遮蔭，種子散佈又遠，屬強勢樹種。

以前的相思樹大部份都是野生的，唯一種植的就是「火路樹」；在日據時

代，日本政府會在許多重要的山嶺稜線上設置防火巷，這些防火稜線地方的客家話稱做「火路崁」，在整條的防火巷上面，過去幾忽都有著整排接近上百年、高大蒼老的相思樹，地方上就叫做「火路樹」；以前也有些人習慣種植相思樹做為「界樹」。

相思樹質地堅硬，在地方先前輩進入社區拓墾、還沒人工種植杉木的年代，相思樹是很常被選做建築樹材的樹種之一，人們在山上選取像碗公般大小較直立的相思樹，做柱或桁的材料，雖然相思樹並不像杉木是筆直著成長的樹種，總是彎彎曲曲的，但在那克難的年代，只能將就著使用。

早期相思樹是居家薪材的首選，農家婦女上山砍取柴火，最先選擇的就是相思樹，因為它堅硬、耐火，即使有些較大根需要花時間去剖片的，他們還是會砍回家一截截鋸斷後，再用斧頭慢慢剖到可進入灶坑的細片為止。

香茅草傳入社區種植後，因那時技術還不成熟，必需使用木材做為蒸製燃料，相思樹材是最優先的選擇；聽地方前輩講述，砍伐相思樹要先申請，經官員會勘同意並蓋上採伐鋼印後才能砍伐，大棵的原木砍下後要用鐵鑿擠開才能入灶，但在光復前後農民研發出使用蒸過的香茅草做燃料，效能提高了，也減少了到山上砍伐樹木的勞力成本。

社區的聯外車道還沒有開通前，相思樹只能賣給專業燒木炭的業者燒製木炭，地方客家話叫做「燒火炭」；相思樹是燒火炭業者最喜愛的樹種，遇到相思樹他們會連樹頭及較粗的樹根都挖起來，因為堅實的相思樹木炭，能讓他們賣到好的價錢。相思樹頭被挖起後，從被截斷根的鋸口處，會很快的成長出密

密麻麻的嫩芽，再經過十幾二十年的生長，又可以再次砍伐販售。

社區的聯外車道開通後，木材的用途就較多元了，相思樹較粗的可做鐵道枕木，較細的就選作礦坑支撐的「坑木」，在山上就鋸成所需的尺寸，再僱工攀到車子可到達的地方，然後運出去。

農委會林務局在民國 97 年出版了彭紹傑及彭宏源二位編撰的「台灣客家民族植物圖鑑篇」，除了以上的用途外還增加了 1. 莖葉燒成灰是製造煖油的原料，2. 樹皮供製棗紅色染料；這兩種用途過去都不曾聽說過，順便記錄供大家參考。相思樹的花是頭狀花序、腋生，金黃色、圓球形，花季在春末夏初，在翠綠的山野間，開出一大叢一大叢金黃色綿密的花傘，提供了山區不一樣的視覺景觀。

社區內並沒有農家刻意去種植整片的相思樹。約在民國四、五十年代，林務局曾在大克、流壁下等被農民開墾種植香茅草的土地上種植相思樹及杉木，成長的效果並不理想，後來在那些地方並沒看到大片的相思樹林；同一時期，林務局也曾要求一些農戶，希望能將光復後農民所開墾林務局管理的國有土地上種植造林，相思樹也是當時種植的樹種之一，但經過農民們多年的申請陳情後，大部份的經濟林地都辦理放領或放租，所植林木都無疾而終，被改種成各種經濟果樹，現今在山野間所能看到的相思樹，都是果園外較陡的坡地上自然野生的。

（五）櫟木

櫟樹本地客家話叫做「雞油樹」，它是落葉大喬木，普遍生長在台灣海拔 300

至 1,000 公尺的山區，它的木質堅韌，其木材可做地板、樓梯扶手等，聽說以前較大棵且長得直又長的，可以做木造漁船的龍骨。

檫木是闊葉林裡面最優質的木材之一，價格非常好，家住武榮樹殼寮的筆者外甥廖建青提起一件他的鄰居跟他講一則關於檫樹的故事：在民國 40 年代初期，地方上一位吳姓大戶，土地上一棵直徑 3 台尺多的大棵檫木，賣了三萬元，因為樹木大，運不出去，買方雇了一組工人，從砍伐到將巨木剖至人力可以擎到車輛能到達的地方止，共花了半個月的時間。那個年代，幣值大，農產品要賣上一萬元都不容易，何況一棵檫木賣了三萬元，就可以知道檫木的價值了。

以前在社區內因為一般農家所持有的農地不多，所以必需把能耕作的地優先種植生活必須物質，是不太會去種植樹木的，檫木一般都是原生在較陡峭無法種植農作的坡地上，與一些雜木一起混生著，或是長在自己土地的邊緣地帶不影響農作位置上。

在社區的週邊如爽文坑、大克山、流壁下、象山等國有保安林地內，過去聽說有著許多直徑在 5~6 台尺以上的大棵檫樹，但在民國六、七十年代，社區對外的車道開通了，台灣的經濟開始好轉，建築產業蓬勃發展，檫木地板與扶手建材需求量大，售價高，不數年間這些檫樹被砍伐殆盡，剩下的只是一些小棵的、空心的、搬運條件奇差的或人員無法到達的，致使現在社區週邊已經很難看到大棵檫樹，非常可惜。

大克山在日警殉職紀念碑到山脊間的步道中段，有著一棵蒼勁高大的檫樹長在小斷崖邊的岩盤上，四週粗大的根系交錯裸露在地表上，因樹身上有著幾

粒樹瘤，地方上叫做「花雞油」，是那一帶的地標。

景山里的蘇魯山區，在景山灌溉水源頭稍偏南的山坡上，有著一棵古老巨大的檫樹，民國 102 年 10 月間由劉桂春先生帶路，偕景山里十餘位鄉親一起組隊造訪，它在約一公尺高的樹幹腰圍是 5.8 公尺，換算其直徑是 1.8 公尺，約在丈許高的位置共開叉出 12 根仍存活的分枝，顯然那一帶以前有人耕作，因樹冠遮蔭影響到農作種植，所以被蓄意鋸斷，沒想到它生命力超強，不但繼續存活且又長得如此壯觀。

檫樹的葉在深秋掉落前，會轉變成金黃色，而它初春的嫩芽，是鮮艷的紫紅色，具有變色之美，是為園林景觀及盆栽常用的樹種。

(六)樟樹

社區先前輩進入社區拓墾，最早是以製腦為目的，其樟樹來源全部都是原始天然林。

依據楊宗穆先生的碩士論文「卓蘭地方的拓墾與聚落發展(1790-1945)」書內第 106 業敘述：明治四十年(1907)以後，本地(卓蘭)的製腦地則只限於海拔較高的大克山、蘇魯山一帶，且腦灶數多不超過百灶。…至大正七年(1917)整個卓蘭山地的天然樟樹，可說幾乎開採殆盡。

該書在 108 頁又敘述：新竹州於明治三十三年(1900)開始在新竹、大湖、大溪郡下實施官行樟樹造林，…隨著卓蘭山地製腦地的東移，殖產局隨後即在被清理過的林地上進行樟樹造林工作。…在卓蘭地方，明治三十六年(1903)殖

產局直營樟樹造林大湖作業所於罩蘭庄食水坑梨園寮開始進行樟樹造林，是為第一期造林。以下是該書在 108 頁所做的日治時期卓蘭地方官行樟樹造林地的統計表：

表 4-9 日治時期卓蘭地方官行樟樹造林地

年度	造林地位置	面積(甲)
第一期之殖產局造林		
明治三十六年(1903)	罩蘭庄食水坑梨園寮	109.7353
明治三十七年(1904)	罩蘭庄食水坑	217.0794
明治三十八年(1905)	罩蘭庄竹林山	208.2442
明治三十九年(1906)	罩蘭庄竹林山	334.8295
明治四十年(1907)	罩蘭庄馬麟坑	363.6642
明治四十一年(1908)	罩蘭庄馬麟坑、雙連潭	435.2392
明治四十二年(1909)	罩蘭庄馬麟坑	411.2495
明治四十三年(1910)	罩蘭庄雙連潭	626.8845
明治四十四年(1911)	大坪林庄中心	774.7380
第二期之專賣局造林		
大正元年(1912)	罩蘭庄七股龍	763.5314
大正二年(1913)	大坪林庄蘇魯山	881.0167
大正三年(1914)	大坪林庄爽文坑	1155.4250
大正四年(1915)	大坪林庄爽文坑	1363.1970

大正五年(1916)	大坪林庄大克山	1515.7540
大正六年(1917)	大坪林庄象山	2116.5750
第三期之專賣局造林		
大正七年(1918)	大坪林庄白布縫	1341.2141
大正八年(1919)	大坪林庄白布縫	1556.3166
總計		14174.6936

資料來源：整理自松下方三郎《臺灣樟腦專賣志》，頁 670-672、684-685

由於筆者從民國 71 年起即斷續擔任鎮民代表公職，與地方鄉親多有接觸，曾聽聞雙連彭家、馮家的移墾過程：日治昭和 12 年(1937)日本發動侵華戰爭，同年 9 月國際聯盟對日本實施經濟封鎖，日本政府為充實戰場軍需，大量從新竹各地安排腦丁至各地製腦，彭家、馮家、花草坑的劉家、林家等都是此種因素下被安排至雙連製腦，後來並定居雙連；腦丁也享有不用奉工(義務勞動)及當兵的特權。

這一期製腦所砍伐的樟樹，即是上表所列從明治 36 年起日本殖產局所種植的樟樹，估算從明治 36 年(1903)到昭和 12 年(1937)，樟樹生長期已超過 30 年，已達到可採伐製腦年齡，於是，這一期所種植的樟樹，隨著日治的結束，在日治結束前及結束後的幾年也幾乎被砍伐殆盡。(社區第二鄰的賴雲開先生講述童年時曾隨其父親到大克山製腦，估算所砍伐的也是同一期的造林樟樹。)

前面幾節曾經提過，早期社區內除了九鄰陳家及少數幾戶農家擁有較大面積的私有地外，大部分居民的私有地都不多，大家都盡量在有限的土地上種植

跟生活有關的作物，除非是一些陡峭無法耕作的地才會放任它生長雜木，中間或許會夾雜長出幾棵樟樹，否則在種植的作物裡面，原則上應該是不會含有樟樹的。

社區第二鄰(坑肚)的果園內，近幾年還生長著幾棵大棵的樟樹，是因為這些地早期是屬於國有土地，是在台灣光復後才解除放領，成為私有地，其地上的樟樹，也是大正三或四年官行造林所遺留下來的樟樹，另外大克農路在大克二橋以上的溪流北岸及李家路口上方，目前也還有數株大棵樟樹，應該也是大正五年官行造林時期所留下的，只是不知道以前在製腦的時候為什麼沒被砍伐，不知是因為當時植株太小或腦質不佳，才得以存活到現在。

(七) 桂竹

桂竹是社區週邊地帶種植面積最大的竹類，它在過去是與農家關係最密切的竹類，除了竹筍提供做為蔬菜食用外，竹材也大量應用在房屋建築與家庭器物或農作上，也曾經是最具經濟價值的竹類。

房屋的牆壁，早期常採用土夯或泥磚結構，因泥材不具韌性，都要在夾層中放置桂竹片做為拉筋，以防止牆壁縱裂。另外一種工法叫做「併仔壁」，是採用竹片與泥土結合成的牆壁；工法是採用原木或大型竹材如麻竹或刺竹為柱(因社區內木料充足，較少人使用竹材為柱)，約每間隔 1.5 台尺高度用中支桂竹一支為橫桿，再用較粗之桂竹剖成 4 片，採縱向將牆面織滿，然後用加入稻稈且經充分混合的泥漿均勻糊上，再使用混合入稻殼的泥漿板平；在較早經濟較差

的時候，有的住家在只糊上混合稻稈的泥漿後就算完成了，經濟較好的則增加使用混合稻殼的泥漿板平，再塗上石灰，就算是很高級的了。

屋頂在早期大部分都覆蓋茅草，桁料必須使用原木，（因茅草的屋頂都很厚，麻竹空心無法承受其重量，所以不能使用麻竹）桁仔的間距約在2台尺左右，不能太疏；桁木上每約間隔8台寸就鋪上一組用2根桂竹併排綁牢固的「桷仔」，「桷仔」的作用是平均承載桁仔上茅草的重量；「桷仔」的上面還要同樣約間隔8台寸用單根較小枝的桂竹呈橫向綁著，是為「椽仔」；椽仔的作用是承放茅草，使茅草能平整的鋪在上面，桶仔與桁木呈十字交叉，椽仔與桶仔又呈十字交叉，如此桁木間的受力均勻分攤，又增加整體的牢固度。

覆蓋屋頂的茅草，一般都要待冬季茅草充分成熟後才採割，所以會在收割後的稻田上先鋪上適量已晒乾的稻草，上面再放上需用的桂竹，點火使稻草燃燒，桂竹因經過適度的受熱，使其生理組織遭到破壞，而達到防蟲蛀食以及防腐的效果。

後來屋頂的另外一種覆蓋材料是用桂竹片。桂竹需選用較大支及成熟夠的，依半邊屋頂的長度鋸斷，並對半均勻剖開，再用口部寬約1台寸多些的半圓形鋼質鏟子將節間剷除；鏟子的名稱就叫做「竹鏟仔」，竹鏟仔需加接長約3台尺的小樹條為柄，柄與鏟口的部位呈微微的翹起，才能避免握在柄上的手碰觸到銳利的竹片邊緣而被割傷。

由於桂竹片的長度跨及整體的屋頂，其重量不會集中在某單一支桁仔上，所以桁仔可不限使用原木，也可以使用麻竹，其間距可採約3台尺左右，但

在棟桁的兩側，需要緊鄰分別增加放置一支桁仔，它的作用是用來吊掛覆蓋用的竹片不致滑落；對半剖開的竹片，每片在距離頂端約1寸多些的位置，兩邊都要鋸出長約寸許、深約3分的缺口，這一端就鋪在棟下的桁仔上，先鋪上剖面向上的竹片，地方術語叫「裝槽」，就是盛接雨水的一面的意思，鋸出的缺口上置放剖成四分之一片的桂竹片，用鐵絲綁牢在緊鄰棟桁桁木上，再在兩竹片的中間上面覆上剖面向下的竹片，叫做「覆槽」，把間隔蓋住，其缺口亦卡在打橫的小竹片上面，上面再壓一小支桂竹，亦用鐵絲綁緊，這樣竹片就不會滑落了。

剖蓋屋的竹片是有要領的，除了不能大小片之外，竹子難免會稍微彎曲，剖面可以上下彎曲，但不能左右彎曲，而剖面中間凸起的要鋪在底下作為「裝槽」，剖面中間凹下的鋪於上面作為「覆槽」，如此一正一反，剛好密合，再在每支桁仔的上面打橫壓上一根中枝的桂竹，在覆槽上用手工鑽出兩個小孔，穿過鐵絲與桁仔綁緊，棟上的間隙就用茅草鋪滿並綁固定，這樣就覆蓋完成了。（剖面若左右彎曲，則上下片覆蓋不能密合，就會漏水。）

如此方式若只覆蓋一層，即使盡量小心且蓋得很密實，但在豪大雨或夾雜風雨的時候，難免會有雨絲飄過縫隙而進入屋內，所以蓋桂竹片的屋頂一般都會覆蓋雙層，且在經過2~3年上層竹片腐朽後，只要拆掉上層竹片，再鋪上一層新的，就可以了，下層不須每次一起更換。

桂竹因為質材堅韌又細緻，是製作許多家庭器物的最佳材料，如裝米穀的籬、菜籃、米篩、椅子、凳子等，甚至曾看過有家庭的菜櫥、桌子都用桂竹製

作；另外在過去還沒有塑膠水管的年代，家庭用水，香茅寮、腦寮的用水，都使用桂竹將竹節打通而從遠距離引水。

導水管的做法是將頭端及尾端孔徑太小的部分鋸掉，首先用直徑大約在 1.5 至 2 公分左右、長度在 3 台尺左右的鐵條用力將尾端數節節間沖掉，然後鐵條就放置在竹管內，將竹子扶正，把竹子抬高，再猛然將竹頭撞擊地面（地面若有平整的石板則能產生出更明顯的反射力量），使竹子在瞬間撞擊地面所產生的反彈作用加上鐵條下降的重力將竹節打穿，一開始時要小心不要將竹子抬得太高或用力過猛，以免鐵條從尾端跳出而傷到作業的人，打通幾節後就可以盡量用力，撞個幾下，一根竹子就打通了。

導水竹管的連結必須竹頭在上游，尾端的外徑必須能套入下一支竹管頭端的內孔，如此依次銜接；竹管的缺點是長期曝曬後會裂開漏水，且 2~3 年後竹材腐朽了，又得全部重新更換，且竹材又無法任意轉彎，管子架空的地方也很難支撐固定，銜接點也容易脫落，但在那沒有更好的材料可以替代使用的時代，也就只能將就著使用了。

桂竹還有一個與山區庶民生活更貼切的功能—引火。當桂竹在山上被砍伐後取走了所需的竹材，就會剩下尾端較細小的部分、小枝條、枯死的竹枝等。

竹子的小枝條本地客家話叫做「竹杈 (ca \) 仔」，它有著很多細小的分枝，農家婦女將它們撿拾後細成整捆的扛回家，然後取個 3~4 支折成約 1 尺的長度，重覆折個幾次就成一小把，再用 1~2 根稻草纏繞細緊，就叫做「竹杈結」；也把枯死的竹枝擊回家剝成一截一截的，並剖成細片，叫做「竹析 (sa \ k)」。

居家都用木材作為薪材，但木材不易點燃，須先取一「竹杈節」，用蠟燭或一張廢紙將「竹杈結」點燃，放入灶內，上面再放置數片較易燃燒的「竹析」，「竹析」上面架上較小樹枝，上面才放上大枝木材，如此循序置放，灶火就很容易燃起來了。所以那時候桂竹從頭到尾都各有不同用途，竹園裡除了竹葉回歸土地腐化成有機肥料外，其他所有部位都被撿拾得乾乾淨淨，沒有一絲浪費。

約在民國 60 年代起，車輛可以進入社區了，就有商人進來購買山上的桂竹，他們是以竹園面積並視竹枝的大小以統包的方式購買，然後僱工砍伐，再僱工將竹枝集中到車道邊上，農民們種植的桂竹開始可以賣錢，且約間隔 3~4 年就可砍伐一次，持有較大面積桂竹園的農家也賺了不少錢。

桂竹筍除了農家自己食用外，多餘的也可賣錢。農民們在山上採收桂竹筍，會背個很大的塑膠袋（原住民則使用藤籃），將竹筍折下後，隨手將殼剝掉，然後放入塑膠袋內，一上午可以採二、三百台斤，中午後就要運回家，用大鍋煮熟，但家裡的鍋容量小，速度慢，因隔鄰的大湖鄉其週邊的獅潭、泰安二鄉鎮都是桂竹筍的產區，於是就有商家用不銹鋼製作出立式大鍋，鍋壁採雙層中空式，柴火除了鍋底外也可分布到鍋壁的所有週邊，容量大、效率高。後來農會及商人又成立了加工廠，用鍋爐的方式蒸煮竹筍，農民只要將採下且剝過殼的竹筍賣給他們就可以了。在大湖、獅潭、泰安，桂竹筍是他們農家一項重要的收入，但本社區較少人經營這一項事業。

撿拾桂竹筍的殼也曾是社區居民的一項副業收入，從很早的時代起，農民就會撿拾掉落的桂竹筍殼經晒乾後賣出做為包裹粽子或豆腐等一些商品的材料

；在民國五、六十年代，各種水果大量生產後，因那時都使用竹篾包裝，竹篾材質粗糙，內壁都須加鋪竹殼以保護水果不使受傷，於是竹殼的需求增加，就有農民騎著摩托車到山後的泰安鄉或東勢的山區撿拾，後來更有人開著小發財車載著全家去撿拾，曾為農家帶來一筆額外收入。但後來農產品改用紙箱包裝了，包裹用的竹殼也改從大陸廉價進口，約在民國 80 年代前後就沒再看到有人撿拾桂竹殼了。

桂竹以前曾是社區農家不可缺少的竹材，每家幾乎都會騰出幾分較陡的地用來種植桂竹，以方便自家使用，但到了民國 80 年代後，竹材加工產業外移，竹材的用途也被許多的工業產品所代替，近些年來只有位在農路上方採集方便的竹園偶有人購買砍伐，大部份的桂竹園都任其荒廢，竹園內雜亂充斥著枯死、倒伏的竹枝，在竹筍產季想進入採筍都不容易，前後相隔還不到五十個年頭，已是天壤之別了。最近幾年，山區裡山豬、獼猴、山羌等繁衍氾濫成災，桂竹筍在生長期都被這些野生動物啃光，恐在不久的未來，桂竹就要在山區絕跡了。

（八）麻竹

麻竹過去也是社區內農家常見的竹類之一，但因它的用途不像桂竹那樣廣泛，且竹叢又長得高大，遮蔭範圍太廣，種植的量就較少了，且一般都選擇種植在低凹的山溝邊較不具價值的土地位置上，以避免遮蔭影響週邊土地利用。

過去社區農家所種植的麻竹都放任其自然生長，不加管理，所以麻竹筍都帶著點苦味，煮熟後顏色就黃黃的，也因為它帶著點苦味，就較少用來鮮煮；

若在採收後馬上用來煮食的話，可用剉纖的方式加上赤豬肉或蝦米調味炒食，也曾吃過大片爍（客家音 sap）過後切成四方形一大塊一大塊的蘸著醬油當菜餚食用，但現在人經濟好了，已經很少看到有人採用這種料理方式。

以前的麻竹筍大都採加工方式保存，再慢慢取出食用。它的加工方式之一是醃製酸筍，做法是：將採回的鮮筍切成一寸多長的薄片，加入大量的鹽均勻攪拌，再置入陶甕或塑膠罐內一層層壓實，然後將甕口密封，一段時間後就發酵變酸，食用的時候可加入小魚乾煮湯或用炒的，口味酸酸的，別有一番風味；麻竹筍也可在切片爍熟後曬成筍乾，但現在許多人都採用切片爍熟後裝入布袋內用大顆石頭壓乾，然後加入食鹽攪拌均勻，再裝入塑膠罐內壓緊並密封，就可放置在蔭涼處或冰箱內保存，煮的時候先用清水氽過，以降低鹽的含量，然後才加入佐配料正式煮食。

麻竹的用途除了上一節所述早期作為房屋的柱或桁料外，以前也用來搭橋，在那物質缺乏的年代，麻竹是搭橋取得最容易且成本最低廉的建材。

從前在較淺、較窄的溪流中過河是不搭建橋樑的，就在那河道中翻動幾顆較大、較平的石頭，約隔著一尺多就擺放一個，腳就踩在上面過河，稱作「石跳仔」，若一陣大水把石頭沖走，雨停後水小了，又把石頭補上，不花成本。即使像本里下中心要往大湖鄉新開村，渡河處的多囉固河面寬達 10 幾公尺，也是選擇較淺灘的河面處擺放較大顆、較不易被沖走的石頭做為「石跳仔」，大雨過後，就花時間去重新鋪過吧！那時也沒有能力去搭建那麼長的橋梁。近年曾看過有社區在河道中用方形水泥塊鋪成以前「石跳仔」的樣子，是為了緬懷過往

那艱難困窘的過河方式吧！？

麻竹搭橋要將多枝麻竹依順序首尾交替排放，跨距若長，則在中央位置用兩根較粗相思樹直立，部分埋入溪床中，上端跨一橫木，形成門字形，做為中間的支撐；若河道寬，一根麻竹的長度不夠跨越時，也需再立一組門形支架，做為銜接支撐。一般橋面寬度約在三台尺左右，在寬度鋪足時，就要每間隔 2~3 台尺距離，擺上一支中口徑桂竹，用鐵絲把每根麻竹紮牢在桂竹上，就能使橋面平整，也讓每根麻竹平均受力，增加整體強度與穩定度。若是溪床不寬的小山溝，就簡單了，鋸個 3-5 截麻竹跨在溪床上，中間綁上幾道橫的桂竹，使橋面平整，就完成了。

有些跨距長的竹橋會在兩旁綁上桂竹作為扶手，以增進行人安全，但大部分都沒加裝扶手，兩旁光溜溜的，走在上面，必須小心謹慎，尤其雨天，因麻竹外皮本來就很光滑，下雨後橋面更滑了，必須小心翼翼的走在上面，否則橋面又不寬，若不慎滑倒，就有摔落河裡的風險，過去在社區內就曾發生過小孩過竹橋跌入溪底的不幸事件。

麻竹看似堅硬，但在乾燥後就會裂開，雨水從裂痕處滲入竹筒內，又排不出去，就會加速竹材的腐朽，所以竹橋的壽命，一般都在 2 至 3 年，就要重鋪一次，非常麻煩，但因它只要地方幾戶人家出點工，竹材又不用錢，可以說完全不用花成本，也將就著用了。

麻竹的另一用途是：以前地方廟會敬神活動，或家戶有婚喪喜慶需要搭布棚，就必須用麻竹做桁柱，再附加桂竹為輔助，就能將布棚搭起，但在民國 80

年代後有專門承包的業者用鐵材做支架，地方上就不再使用麻竹搭布棚了。

以前也用麻竹做導水的材料：灌溉圳路在跨越山溝的地方，若灌溉面積較大受益人較多的圳路，因資金較充足，就會請木工師傅用接近2尺直徑的大樹剖半，把樹心部分剷除，就成長條凹槽，將兩端銜接在圳路上，就是跨越山溝的最佳設備；但若屬私人的圳路，資金較不充裕，就選用數根較大口徑的麻竹，取好長度，將之放置在平坦的地面，用柴刀在麻竹圓筒的頂面從頭至尾刮出一道淺痕，沿著這條淺痕為中心線，將每個節間處鋸出約1.5寸正方形的缺口，從缺口處用鑿子將裡面的節間打通，視圳路水量的大小而決定麻竹的根數，排列連結放在圳路上，也成了跨越山溝的導管，客家話稱做「麻竹筧(gien)」，但麻竹易腐朽，2-3年就要更換一次。

麻竹殼在民國五-六十年代，也曾是農產包裝的重要材料。那個年代，桃子、李子是香茅產業沒落後山區最先生產的水果，那時都用竹籠盛裝，因竹籠質地粗糙，裡面必須加鋪一層其他材料，才能保護脆弱的果皮，不受刮傷，因桃李的產季是梅雨期，麻竹殼就成為最好的選項，因每片麻竹殼面積大，只要數片麻竹殼就能讓竹籃鋪滿，作業快，又不怕雨淋。農民每年麻竹筧產期就要去山區撿拾麻竹殼，挑回來曬乾後網好留著待到第二年桃李產季使用，有些農家人力較不充足，就選擇用買的，所以撿拾麻竹殼也是那個年代農家副業收入之一。但在約民國70年代後，農產品改用紙箱包裝就沒人再撿拾麻竹殼了。

近二、三十年來，麻竹的用途已被其他材料的取代，因麻竹就種在那較不具價值的低凹坑溝邊上，也不礙事，就讓它自然生長著，每年的竹筧產季，就

挖取竹筍食用，因山區農產以水果為主，竹叢沒做任何培肥、培土管理，竹筍的品質並沒很好。

（九）綠竹

綠竹是台灣低海拔地區廣泛栽種的竹類之一，由於其筍纖維細緻鬆脆，是台灣最著名的筍種。但因它的竹材不夠堅硬，並不適合當作建築或製作器物的材料，純粹只是種來採筍食用。

過去社區的農家也幾乎每家都會種個幾叢，提供筍材來源；種的位置大都是選擇在較低窪的地方或土地邊緣，以免大面積遮蔭影響到土地利用。

以前農家種植綠竹，都採放任的方式任其生長，既不灌溉也不培土澆水，也或因山區的氣溫較低，筍的生長期很短，只集中在農曆 7、8 月間，短短的 1~2 個月而已，並沒有經濟價值。

（十）烏葉竹

烏葉竹也是台灣島上低海拔地區普遍栽種的竹種，是台灣特有種，過去也是社區農家普遍栽種的竹種之一。

烏葉竹也屬質地堅硬的竹材，文獻上雖然記載它也可用於建築或家具使用，但它的材質不及桂竹細緻，植株也不像桂竹挺直，較彎曲，又因為社區農家大部分都有種植桂竹，家庭建材或竹製器具都使用桂竹製作，較少使用烏葉竹，只有像畚箕等一些較粗的東西才會使用烏葉竹製作。

由於烏葉竹是叢生，長得密密麻麻的，所以過去曾見部分農地會在邊沿迎風處種上一排烏葉竹，作為風圍；也曾見部分農家、庭院前是較陡的坡地，就在庭院下方種個一長排，然後在適當高度處將整排竹子折斷，形成平整的圍籬，補景觀風水之不足。

在民國 6、70 年代，社區內開始有了橫山梨種植，在還沒有鐵絲棚架以前，農家就會用烏葉竹搭梨架，也有社區農民到梨山或翠峰等地承租梨園者，就會在平地購買烏葉竹叢，經砍伐後用卡車載去搭製梨架。後來有人開始大面積種植苦瓜，在還沒發展出鋁管或鐵絲棚架以前，也會選擇烏葉竹做棚架，烏葉竹終於有了用武之地，但不數年，果園、瓜類的棚架全都改用鐵絲或鋁管做材料，烏葉竹到現在已經幾乎沒有用處了。

（十一）刺竹

刺竹的本地客家話叫「笏（音 ne \ t）竹」，雖然在過去社區裡種得很少，只是寥寥的幾叢，但它曾是台灣重要的竹種，所以順便紀錄。

從清代以降，刺竹曾經是許多小型聚落的防衛圍籬。由於刺竹叢生，主幹密集，它的細支每節都長有 1~3 枚彎曲銳刺，只要在聚落的四週種上一圈，就形成一道不需要花高成本建造的防衛圍籬，盜匪或原住民等就無法穿過；以前本鎮在目前苗 55 縣道路上新里的「竹圍」詹家聚落，就因為在聚落的四週種植刺竹做防衛圍籬而得名。在風空步道本線（軍民廟線）與打鐵坑支線交會點的上方道路東側，以前也曾有一排長近 10 公尺的整排刺竹，但不知其功能為何？

刺竹的材質堅硬厚實，桿徑約 8~15 公分，高可達 15-20 公尺，早期在平原地帶，因較難取得樹木建材，一些平民家就用容易取得且廉價的刺竹做建材，從柱到桁仔都用刺竹。以前筆者當兵在訓練中心時，曾隨教育班長於假日返回其在彰化永靖的住家，其正屋（在過去民間一般都採橫式三間相連，中間是正廳，客家稱「三間正身」）用刺竹做桁，三間相連的正屋桁仔長達 4 台丈以上，1 根刺竹就可貫通，不用銜接，但以首尾交替的方式排列，使其受力均勻。這種以刺竹當建材的民房，以前在平原地帶應該非常的多。

因為本社區位在山區，竹材種類豐富，一般竹製器具都用桂竹製作，只有在民國 60 年前後，社區內大量生產桃子、李子、橫山梨，那時還沒有瓦楞紙箱，用竹籠做容器，竹籠就使用麻竹或刺竹製作，竹子都從南部運來，也有整個成品從南部編製完成後才用卡車運上來的。

農家另一必須用刺竹製作的器具是扁擔，因刺竹桿非常堅韌，是製作扁擔最佳竹材；其竹材的選擇必須日照充足，成熟度夠，竹桿不能太大，且必須盡量平直，或微微彎曲者，在整大叢的竹子裡面，要找上漂亮的 1 至 2 根都不容易。

刺竹也用來製作「牛軛」，但山區大都用「江某（鴨嬭嘎）」樹製作，一般只在平原地帶才用刺竹製作；因為鴨嬭嘎樹質地較鬆又細緻，掛在牛隻肩上長時間工作不會發燙，牛隻皮膚才不會受傷，聽說用鴨嬭嘎樹製作牛軛，在樹木還小的時候就要用繩子去綁出所需要形狀，等幾年樹夠大了再砍下來略做修飾，刺竹做的牛軛就不知怎麼製作了。

(十二) 花草 (蘆草、通脫木、木通樹、通草……)

本里雙連社區與西坪里交界的野溪叫做「花草坑溪」，該處的小地名就叫「花草坑」，約在民國 40-50 年代，溪底、溪邊上還可看到一叢叢的花草樹（地方在習慣上只叫做「花草」），在本社區內的一些低窪野溪、山溝邊上，也一樣都有花草樹生長。

筆者在民國 102 年為編寫「坪林拓墾期的歷史及遺跡」時，購買了一套「日據時期原住民行政志稿」（原名「理蕃志稿」）一至四卷做參考，其中第四卷概述大正 10 年至昭和元年間有關於原住民行政之沿革，內容包括法規、山地情況、生產輔導、教育、醫療、交易、原住民土地處理及山地事業等項。在「概說」第 13 頁「撫綏—生產輔導」項內：……大正十年之工作以恢復撫綏工作列為首要。項目包括開闢水田，栽植芋麻、茶樹、桐樹、柑桔、蘆草以及推廣畜牧、養蠶等……。當時閱讀至此，就覺得困惑，蘆草能做什麼用途？

在民國 105 年 6 月份曾在聯合報讀到一篇新竹市政府文化局辦理「蘆草工藝之風華再現資料展」的報導才恍然大悟，原來蘆草芯製作出的蘆草紙曾是供做外銷的經濟作物。

該篇報導內容寫著：蘆草芯經過老師傅的巧手，變成 0.1 公厘的蘆草紙，薄如蟬翼，質地細緻光滑，在顯微鏡下可看到活的植物細胞切片，及輸送水分的細胞組織，並且有膚觸般的質感及亮晶晶的光澤，被比喻為「天使的羽翼」（如圖 23）。蘆草產業在清代和日據時期是新竹地區（是否包含「大新竹地區」的苗栗？）最鼎盛的產業之一，一級蘆草紙全數供外銷，次級品則染色加工製成「蘆

草紙花」，當時台灣 95% 蓮草產品都出自於新竹，成普遍的家庭手工業。……30 年代蓮草常被製作成佈置用的工藝花卉，曾創下每天生產 10 萬朵玫瑰花紀錄，後來逐漸被塑膠製品取代。

前幾年在某電視台看過新北市有社區在推動蓮草工藝的報導，因當時並沒有特別留意該社區名稱及推廣內容等，未能留下紀錄，甚為可惜。

過去在社區內所生長的蓮草，只是孩子們玩耍項目中的一種資材，大都只砍採較嫩的中上段樹幹，長度約不超過 1 台尺，並找一截與髓芯約相同大小且較直的小樹枝，且力將髓芯撐出，我們叫做「撐花草」，撐出的「花草」(髓芯)並沒有什麼用途，孩子們只是純粹好玩而已，但婦女們偶而會撐個一小節圈成圓圈，用小繩吊在壁上，用來插縫衣服針線，但做一次就能用上好幾年，所以「花草」幾乎可以說沒什麼用處。

以前本社區與花草坑等地所生長的蓮草不知是在地原生還是日治早期種植的就不得而知。在民國六、七十年代社區及週邊地區改種果樹開發得較嚴重，且政府又在大多數野溪、山溝邊施做水泥混凝土護岸，現在除了在荒廢的野地上偶而能看見一、二株外，蓮草幾乎已在社區及週邊地區絕跡。

(也許社區及週邊地區的蓮草並不屬於早期經濟種植，也一併紀錄其歷史供大家參考。)

四、禽畜、養蠶

(一)牛

社區先民，從製腦轉為農耕後，牛隻是農家不可或缺的役力來源，舉凡耕田、絞蔗、碾米、拉車等，都依賴牛隻提供勞力，牛隻是農家的好夥伴，社區養牛以水牛為多數，黃牛次之。

水牛：從本鎮鎮誌及大湖鄉誌敘述，水牛原產地是印度，後傳至中國，又隨移民傳入台灣。水牛體型粗大，牽引力佳，適合水田工作。

黃牛：黃牛輸入台灣比水牛早，在鄭成功入台前即有飼養記錄，其品種亦來自大陸。由於黃牛身軀略小，牽引力不及水牛，所以飼養之數量較少。日治在明治 29 年起，即不斷引進國外優良品種，改良子代，以適應台灣氣候；民國 40 年，農復會再引進印度「康克萊」牛種，其子代體格加大，力量加強，步速亦加快，提高役用能力(大湖鄉誌 549 頁)。

本鎮的牛隻飼養，在大正 12 年的時候多達 925 頭，水牛佔 3 分之 2，黃牛佔 3 分之 1；民國 41 年 5 月實施畜牛總登記，本鎮當時的頭數是 878 頭，民國 49 年的牛隻數是 921 頭，是光復後的最高記錄。

由於牛隻身軀龐大，食量也多，身價亦不斐，農家必須全年無休的給予充足的飼料與完善的照顧，所付出的成本並不低。

聽說以前經濟條件很好的農戶，會雇請經濟條件不好的農家孩子當長工放牛，全年就在雇主家吃住，窮人家減少了一個人的口糧，也能賺取一些錢補貼家用，但孩子為此喪失了就學機會，一生的前途就為之葬送了(以前有一位進來社區賣中藥的楊姓客家戲演員，就稱自己小時候，曾經在富人家當長工養牛，稍長後才開始學演戲)。

一般農家的牛隻大部分都是由年長者或孩童負責照顧。以前農家大多子女眾多，當孩子成年後，能夠承擔家庭的農耕責任了，當父親的就可以卸下擔子呈半退休狀態，就只負責較輕鬆如巡視稻田的灌溉用水或照顧牛隻的工作；看牛則找一、二位年齡相近的同伴，每天把牛牽去山間水涯，讓牛自行吃草，傍晚把牛牽回，亦過得悠閒。若家中無長輩可照顧牛隻，這擔子就只好丟給孩童了，曾聽聞有某家的女孩，一大早就要先割一擔草回來作為牛隻當天的口糧，然後才能上學，下午一下課，也要趕著回家牽牛出去吃草喝水，天黑了才能回家，聽起來讓人心痛，但能去讀書還算是幸運的，最怕的是怕連上學的機會都沒有，那就更不幸了。

飼養牛隻還有個頭痛的問題，就是準備農曆年及春耕時候的草料。以前農家過年習慣上都要休息到正月初六以後才開始工作，所以過年前就要把這幾天所需的草料備足，而這個工作都交給還不會農事的孩子負責。農曆過年是嚴冬季節，山上的草都乾枯了，附近地域的草不夠割，他們就必須遠至馬陵坑甚至七股嶺等地，割取6、7台尺高芒草叢尾端的老葉，試想一個十來歲的孩子，要步行到那2、3公里外偏僻的山區割草，割好後又要把草挑回來，也真是難為了他們。

春耕的時候。仍然天寒地凍，天氣尚未暖和，植物還沒大量發芽生長，耕作時牛隻要負荷重力，必須要讓牛吃飽吃好才有體力工作，負責割草的孩子，也要跋山涉水，找尋那少量提早長出的芒草嫩芽，尋尋覓覓也是不易。

以前社區內飼養的牛隻，公、母的比率不曾聽說有做過統計。

社區的客家話稱未成年的公牛叫「生牯仔(sang gu e)」，閹過後的公牛則叫「閹仔」，未成年的母牛叫「牛雌仔」，生育過的母牛則叫「牛嬭」。公牛生性大都較暴烈，不易馴服，所以除非體格特別高大被留做種牛外，一般在成牛前就會被閹割去勢，以方便飼養及操控。

為了瞭解以前農家如何為公牛去勢，訪問了住景山里 3 鄰的李雲銘先生(民國 27 年生)，李先生說當公牛打 6 齒時(換牙換了 6 齒〔以前的人觀察牛隻的牛齡或健康狀態，除用眼睛觀察外表以外，也會把手伸入牛的嘴巴觸摸牛的牙齒])就適合為公牛去勢了。閹牛也是請閹豬的師傅處理，閹割前要先將牛隻固定，方法之一是將牛隻摺倒，四肢細綁固定；另一方法是選一較大棵的樹，其樹幹開叉的高度約與牛的脖子同高，將牛頭牽過開叉處，頸部上面用一隻橫木綁牢固，牛頭就縮不回去了，腳也要綁固定，才不會亂動。

閹割的方法據說有 2 種，其中一種是用刀劃破陰囊，將睪丸擠出，就算完成了，以前人土法煉鋼沒消毒，也沒縫合，事後傷口也沒藥劑可擦，聽說有些傷口會用麻油或麻油混和火燻(音 tán)煤(大鍋底部的煤灰)塗上，也有縫個布套將陰囊套住，或是將牛牽去水泡個幾天，其目的都是防止蒼蠅在傷口處下蛋，造成潰瘍；而取下的睪丸就由閹割師傅帶回家，成為一道美味的加菜佳餚。

景山里 4 鄰的劉金城先生(民國 33 年次)講述了另一不同的去勢方法，將牛綁牢固後，用敲打的方式將陰囊內的睪丸敲碎，然後割一小洞，讓碎成汁狀的液體流出，術後保養的方式與李先生所說類似，這種方式似乎很殘忍，不知是否屬實？但劉先生說確是曾經看過，就順著記下了。

公牛在去勢後，大部份都會馴化，但也有少部分蠻性不改而發生傷人的事件。以前小時候，聽過賴姓鄰家所養的牛，一次在完成了一坵的耙田工作，操作的人把耙提起，以方便換坵，牛隻就趁這空檔拔腳狂奔，農人來不及應變，牛在奔跑中，耙插入土中，拖藤(連結牛軛與耙的粗繩；早期可能使用藤條，所以稱「拖藤」，後來則改用粗繩，名稱仍然稱「拖藤」)被扯斷了，在這種情況下，有可能耕作的人或牛的腳會被尖銳的耙齒刺傷，但這次很幸運，二者都沒有受傷；另外一次，也是同一隻牛，在犁田的作業中，牛隻無預警的掉頭用頭將農人抵躺在水田裡，幸好有同在田裡工作的兄弟立即前往營救，才沒造成太大傷害，像這種頑桀不馴的牛，最後只好低家賣給牛販了事。

有些牛隻也會欺負生手，筆者在年輕時，也學過耕田，但因家裡田的面積不是很寬，學得不夠專精，有一次跟家族裡的一位堂兄借牛犁田，當把牛牽到田裡，想幫牛掛上牛軛時，牛卻一直打轉，不讓掛上，後來回家請父親幫忙，他卻很容易就掛上了；但當筆者接手想開始驅趕牛隻犁田時，牠又開始繞圈圈，於是先父只好再接手，牛就乖乖的拉著犁工作，然而在筆者又接手時，牛同樣再繞圈圈，於是只好把牛牽還堂兄，改向其他親戚商借。

前面提過水牛與黃牛體型與力氣的問題，此次訪談李雲銘先生，他提起一件他父親經歷過的故事，剛好可做為印證。李先生的父親李運傳老先生(生於日治大正3年(1914))，在日治時期的太平洋戰爭期間，本鎮籍的饒見祥先生在爽文山區採伐軍用木材，採下的木材須用牛車經現在的爽文農路及苗55-3道路拉至目前景山商店對面的空地堆放，再用卡車往外運輸；當時李老先生就夥同

住在南湖與其同庚的黃春祥老先生一起去承接用牛車拉木材的工作，李老先生養的是水牛，黃老先生的是黃牛，由於當時的路是泥土路，雨後容易積水，再經車輪輾壓，路面就形成無數窟窿，車輪時常陷下無法動彈；有一次黃老先生的車又陷入泥濘中，雖然驅趕了數次牛隻，希望憑猛力能把車輛拉動，但都無效，只好解下自己的黃牛，換上李老先生的水牛，只一吆喝，就把牛車拉動了，藉由這個小故事，就證明了水牛與黃牛力道上的差異。

為了掌控牛隻的日常活動及工作中的操作，小牛約在周歲後就要進行荼（客家音 klen）鼻，「荼」字具有「穿」或「串」的意思，如荼針線等；聽李雲銘先生說荼鼻首先也要把牛細綁牢固，不讓動彈，再取一箭竹，一頭削尖，將削尖的一端洗乾淨並用火燒燙，將之從牛鼻孔中間的薄膜處穿過（火燒燙取其消毒並止血的功用）然後改用金屬質材的「牛鼻荼」穿過並固定，就算完成了。「牛鼻荼」有銅或鐵的製品，銅製品較貴也不生鏽，卻太軟，用久容易磨損變形，所以一般還是選用鐵質的；它的形狀是彎成U形狀的約3分鐵條，兩端有螺牙，當將一端穿過牛鼻孔後，將一片兩端都有小圓孔的鐵片（微彎曲）套上U形鐵，鎖上螺帽，再用一條繩子沿牛耳朵後方套過，兩端綁固定在U型鐵的上方就可以了（該條繩子叫做牛頭龍），再取一丈餘長的繩子（叫做「牛索」）綁在牛鼻荼的左側，就大功告成，憑著那「牛索」，以後就可以完全操控那頭牛。

以前牛的買賣大部分都是透過「牛販仔」介紹，社區的牛販大部份是從大湖或南湖進來，少部份從卓蘭進來，也許因為卓蘭鎮饒平客家話在溝通上會有些隔閡吧！牛販仔會隔些時日就到社區裡走動，看看社區裡那家的牛要賣或要

買新的牛，他們就從中介紹獲取利潤。

早期有一則客家諺語：「交官窮、交鬼死、交牛販、食了米」，因為牛販介紹牛的買賣，在一買一賣之間雙重獲利，農家的資金遭到剝削，牛販自然就不受歡迎了。

李雲銘先生講了一則親身經歷過的故事：在年少時，他也跟大部份的農家孩子一樣負責放牧家裡的耕牛，有一次在路上碰到從南湖進來的牛販子——黃春祥老先生。黃老先生用客家話跟他說：「小阿哥仔，你轉去搵(la^ˊu=和)若(ngia=你的)爸講，若牛仔賣佢，賣三擺(bai=次)，你就不使(sii=用)掌牛哩(le^ˋ助詞)」，這是一段非常直白的話，牛賣一次，再買一隻回來，又再賣一次，如此三個來回，共買賣了五次，經過了五次的剝削，牛的資本就銷蝕殆盡，不用再牧牛了。

聽說牛販評鑑牛，會先用手摸牛牙齒，牛只有下顎有齒，上顎沒有齒，一般的齒數是8齒，絕少部份是9齒；牛約在3-4歲後，會開始換齒，換齒從門牙開始，每次2齒一起換，約一年換一次，4年就換齊了；本地客家話稱牛換牙叫做「打齒」，如打兩齒、打4齒、打6齒，8齒換完叫做「參齊」(ca^ˊm ce)。摸牙齒可以知道牛的年齡，也看骨骼外形，可以分析牛的力道，最後牽著牛繩，讓牛繞圈子走走，看牛的4肢是否正常。

牛販子每個人都能言善道，若賣牛給牛販仔，即使是好好的牛，他也要盡量編造些缺點用來壓低牛價；若向牛販買牛，明明是不怎樣的牛，他也要編得天花亂墜，除了引誘你購買，還要讓他賺夠飽飽的銀子，另外最怕的是被騙了，

買到有缺陷的牛，等到發現被騙，已經後悔不及，所以牛販仔大部分都是不受歡迎的人物。

至於牛的壽命，據李雲銘先生說景山里一位羅老先生家曾養過一頭養了18年還能耕作的牛，後來賣給南湖來的牛販，最後轉手賣入屠宰場，淪落為盤中飧，在此除了知道牛是長壽的動物外，也看到耕牛一生為農民辛勞付出，老來又被賣去屠殺，真是悲慘。

約到了民國六十年的時候，社區第9鄰黃金水、金松兩兄弟，購買了一部8馬力柴油引擎耕耘機幫農家代耕，再過個幾年，有些水田面積較大的農家自己購買7-8馬力較小型的耕耘機耕自己的田，但坡度較陡的梯田，因耕耘機移動較困難且危險，仍用牛耕作，到了民國70年前後，因稻作收益有限，農家紛紛將稻田改種經濟價值較高的梨、柑橘、桃、李等果樹，沒種稻，就不養牛了，近幾十年來社區裡已經完全沒有了牛的蹤跡。

(二)豬

從前有一則客家諺語：「耕田要畜豬，子恭（客家音 giung，=生小孩）賴（音 lai）仔要讀書」，耕田代表從事農業，可見早期農家把養豬看成跟賴仔讀書一樣重要，每個農家，都會視自家勞力的多寡選擇飼養的批數與隻數。（註：「子恭」有字典使用「供」字，「賴仔」亦寫做「彘」仔）。

在記憶裡，筆者家過去養豬都分兩批，當一批的豬養到中豬的時候（每隻重量約在100台斤左右）就會再買一批小豬飼養，如此依序循環。較早的時候每批

2 隻後來改成每批 3 隻。

訪談社區第一鄰徐可針先生的夫人馮秋菊女士時，他說以前娘家(她的父親是本里從 12 屆開始連任 3 屆里長的馮阿梅老先生)是每批養 4 頭，也是分 2 批養。社區第 9 鄰的陳政德先生則說，因為他們家以前是大家族，父親輩共 6 兄弟，家裡人口多，他們家則飼養大、中、小 3 批，每批 5 至 6 頭，有可能是社區內飼養豬隻最多的家庭。

較早的時候，養豬很簡單，只餵蕃薯葉與蕃薯。蕃薯與蕃薯葉從山上採回來後，要先洗淨，傍晚下工後，家中婦女就有的做飯菜，有的剝蕃薯葉，蕃薯葉要剝成細細短短的，然後把蕃薯剉籤，在還沒有剉籤機以前都是用手工剉，剉籤的板子本地客家話叫「刷(音 sot)仔」，「刷仔」的銅片很薄很銳利，若不小心手一碰觸到就要受傷，剝蕃薯葉，若稍不慎也會剝到手。約在民國 50 年代後，有了手搖的剉籤機，後來又改用腳踩動的，最後又有了用小馬達帶動的，就不用費力了。在晚餐菜飯煮好後，就趁著灶內餘火，將剝好的蕃薯葉、蕃薯籤放入大鍋內分次煮熟，放到第二天涼了，三餐就各搯所須的混合著給豬吃。

準備豬的飼料，最怕入冬後碰上下霜；早期大地氣溫較低，冬天常有下霜的情形，下霜後蕃薯葉就被凍傷乾掉了，沒了蕃薯葉就要找其他的東西替代，婦女就必須翻山越嶺找野地裡或山溝邊可供豬吃的如鹿仔樹(構樹)、桑仔樹、山黃麻、奶漿仔等的葉片，也曾聽過有人割取野生香蕉心部，甚或姑婆芋的塊根，但姑婆芋的塊根有毒，豬能吃嗎？在某一次與社區第 8 鄰的曾春榮先生訪談的時候談及此事，曾先生說：把姑婆芋塊根採回家後，先洗淨剉籤再混入重

曹(碳酸氫鈉)並置入大缸中使其發酵，數日後即可撈起摻入其他食材煮熟，豬就能吃了。約在民國 50 多年時，政府鼓勵農民在二期稻作收割後的田裡撒播紫雲英當綠肥，農民就會在春耕前，割取部份紫雲英回家剝碎後摻入鹽巴醃入大缸裡，也可填補初春時飼料之不足。

也是在民國 50 年後吧！市面上有了豬的輔助食材「歐羅肥」，在仔豬期的 2-3 個月裡，農民會買來摻在飼料裡給豬吃，讓豬可以快點長大；但事實上農民也不明瞭「歐羅肥」的成分及功能，只因名稱上有個肥字，農民就以為它可以幫豬較快速長大(社區裡以前若有小孩子長得稍肥胖，鄰人就會笑著問：是吃歐羅肥的嗎?)。另外也會到街上購買麥糠(或稱麥粕〔音 pok〕，就是麥麩)、黃豆餅做輔助食材，麥麩就直接抓個幾把摻在飼料裡，黃豆餅則有人用削或刨成薄片，每餐概約抓些餵食，也有人敲成數片泡在缸內水中，餵豬時就搯些豆餅水和在飼料裡，豬飼料就多些變化了。

豬的飼料本地的客家話叫「豬汁(ziip)」，或直接就叫「汁」，如「餵汁」、「食汁」，也許是飼料裡的蕃薯、蕃薯葉都經煮過，含有很高水分的原因吧！煮蕃薯、蕃薯葉，本地稱「焯(音 sap)」蕃薯、焯豬菜」，這些工作是每晚在菜做好後，大鍋裡就改換焯蕃薯、豬菜，因為份量大，要花很長的時間分次熬煮，所以婦女要把這些工作忙得很晚才能休息。

農家以前從煮飯、煮菜、燒水、焯豬菜都使用土灶大鍋，用木柴當燃料，每天需要消耗不少木柴。砍柴的工作大都由婦女負責，男人在中午、傍晚從山上工作回家時，有時也會幫忙帶些回家，但靠自家山上的樹木是不夠的，在民

國四、五十年代林務局採伐爽文坑、流壁下等林班地樹木的時候，許多婦女也會相邀到爽文坑、流壁下等地撿拾包商不要的雜木或細枝，從那些地方把柴砍好了又要挑回家，單程需走上 3-40 分鐘以上並不輕鬆。改(音 goi，挖的意思)蕃薯，摘豬菜也都是婦女的工作，她們的工作永遠做不完，每天就像陀螺般轉個不停。

仔豬在足月(出生後滿 2 個月)時買入，約飼養 10-12 個月，重量達 200 台斤以上就可以出售了。在出售前的 2 個月，飼料裡就要加入米糠，一者可以促進豬的食慾，增大食量，再者吃米糠可以「結油」(養肥)增加重量。

家住社區第 1 鄰「崑背」(社區西邊山脊的後面)的廖阿鄰老先生養豬的習慣就較特殊，他家的豬一般都飼養超過 1 年，重量達 300 台斤以上才賣；因為去他家的路，從景山進來在經過東豐橋後就要走小路爬坡，是一段長 4-500 公尺的陡坡，翻過山脊後又是一段 3、400 公尺長較緩的坡道，在那還沒有汽車的年代，300 多台斤的豬，由兩個人扛著翻山越嶺，並不容易。

社區裡飼養的豬，因社區人口不多，除了少數賣給本地或景山的屠宰戶外，其他都賣給卓蘭或南湖、大湖的屠宰商，兩地的商家扛豬的方法就不一樣。大湖方面來的商人一般都用麻繩把豬的 4 隻腳綁在一起，中間穿過竹竿，兩個人就扛著走了，豬的腳經長時間的細綁，並承受重量都會受傷瘀血；卓蘭的商人則會向飼主要幾株桂竹，編成竹筥(客家因 dat)仔，將豬細好放置上面，筥的兩側各編入一支竹竿，兩端綁橫竿，豬網放在上面，如此扛起來，豬腳不會瘀血，就人道多了。

一般農家的豬，都賣給熟悉的商家，商人會估算某家什麼時候有豬可買，事先到飼主家談好每台斤單價，付些訂金，並約好網豬的日子。當約定的日子到了，若網早上的則天沒亮就到飼主家了，若網下午的也會在早上10點多就到達；他們早到的目的，一者防著主人家餵食早餐或午餐，再者也會到豬舍去把豬趕著走動走動，讓豬把屎尿徹底的排乾淨，減少毛重，而他們的早午餐就由飼主提供。商人網豬是空著手來的，網豬的黃麻、竹竿都要由飼主提供，他們就利用提早到達的時間，編麻繩或編竹筴仔。後來有了引擎帶動的三輪車，他們就雇用三輪車載豬隻，就不用扛了。

當豬販來網豬的時候，飼主就會跟他約定，殺豬的時候要幫忙留下豬紅(即豬血，不用錢買)或那時屬於廉價的大腸、豬頭殼等，還有最重要的要留下全部的豬油(取回煎好後做為全家一整年的食用油)。殺豬那天，飼主一大早就會帶著裝豬血的鍋子到豬肉攤去，取了豬紅、豬油、大腸、豬頭殼等也會割個幾料(音liau，客家話稱一串豬肉叫「一料」)豬肉回來拜土地公，也算犒賞家人。當天豬商也會算點貨款給飼主，但大都不會一次付清，商人希望飼主改天來結算的時候，可以再跟他買點豬肉，減少付出價款。

養豬的利潤是非常微薄的，扣除購買仔豬、飼料的成本，賣豬的時候又買回豬油、肉品，已所剩無幾，只是那時候也無處賺錢，就只能多少掙一些，有勝於無；聽說有些較貧困的家庭，平常時家裡需要的豬肉，就到肉攤上賒，等到賣豬的時候，扣除賒欠，已沒多少錢可取回了。

社區裡也有幾戶農家飼養母豬，客家話叫畜「豬嬭」，母豬約飼養半年多後

就成熟可配種了。約在民國 50 年前後，家住大湖鄉武榮村水流東口的范丁興老先生有飼養公種豬，公的種豬客家話叫「豬哥」，飼養且帶著種豬四處提供配種服務的就被叫做「牽豬哥介」，在那靠步行的年代，若要帶種豬外出服務，主人家就一手提個鋁製裝滿水的撒水桶，一手拿支小竹枝，小竹枝用來指揮種豬走的方向，只需輕敲豬的右側，牠就會偏向左走，反之亦然，並不需綁繩子；水桶裡的水則在走一段路後，撒點水在豬身上，幫牠降溫。當種豬外出服務工作完成後，主人就從背袋裡取出數粒事先準備好的雞蛋，幫種豬進補。有了引擎三輪車後，種豬也改坐三輪車外出服務了。

母豬在配種完成後三個月就會分娩，主人家算著分娩期接近時，就會取數把「禾稈」(稻草)放在豬舍的角落，若母豬自己把稻草鋪散時，就確要分娩了，主人家就要在豬舍旁守著，注意著生出的仔豬是否會被母豬壓到或會有其他意外發生。

社區內第七鄰的曾春榮先生(民國 42 年出生)，青少年時，家裡養過母豬，他說母豬一胎仔豬數約在 10 隻上下，有時也會高達 12 隻，甚至超過 12 隻，若所生頭數太多，母豬到後段可能因身體已經疲累，會延緩後面 1 或 2 隻仔豬生產的時間，如此這 1 或 2 隻仔豬則可能會因為在母體太久，生出後會沒有心跳，則必需施予急救，方法之一是立即提著後腳倒著抖動，若無效，則只好用嘴巴施予人工呼吸，也許有人會覺得人對動物實施口對口人工呼吸，太不可思議，但看在未來仔豬能賣錢的份上，也只能勉強為之了。

母豬的乳頭有 12 個，所以一頭母豬一胎只能餵養 12 頭仔豬，若有多出的，

則聽說會有較窮困的農家會要去嘗試餵食，但因為以前物質不足，不像現在奶粉、鮮奶等應有盡有，所以存活的機率不高。據說每隻仔豬都會固定吸吮某個乳頭，先出生的就搶佔前面的乳頭，乳汁豐足，就長得較壯，吸吮後面乳頭的，乳汁較少，就會長得差些。據曾先生說，社區裡的某農戶購買仔豬時，就喜歡挑選一胎裡面超大的幾頭，雖然因牠重量大、成本高，但也表示這些仔豬健康，長得快，還是划算。

仔豬在餵奶一個多月後就可斷奶，改餵飼料，到滿2個月時叫做「足月」，就可出售了。一般家庭養的仔豬重量約在20多台斤到30台斤之間，但曾先生說因為他們家有耕田，米穀足，仔豬斷奶後，除蕃薯外加入白米熬粥，餵食時又加入些黃豆餅削出的薄片，每隻仔豬都養得肥嘟嘟的，重量可達40至50台斤，為家裡帶來一筆可觀的收入。

養豬，還有一個過去地方長輩最常講述日治後期豬養不大有趣卻也帶著無奈的故事。

民國99年「卓蘭鎮觀光休閒產業文化發展協會」出版了一本「罩蘭-卓蘭」(苗栗縣卓蘭鎮田野調查-日據時期的卓蘭)的訪談記錄，在該書第33頁2「物質配給代用品的年代(1)「物質配給」的開頭敘述：隨著中日戰爭的長期化與太平洋戰爭發生之後戰事的激烈化，加上軍需物質的迫切需求，嚴重壓迫了民需物品的供應。日本政府不得不開始限制民生物質生產與流通的自由。將大部份民生物質予以統籌收購，再按戶或按口分配給民眾，這就是「配給制度」。…台灣於1938年起已針對鋼鐵、皮革、銅、鐵、絲、肥料實施配給，1939年10月公

布實施米穀配給制度，…1940年實施火柴與砂糖配給制度，隔年4月又將豬肉納入配給範圍。除了米、糖、火柴、豬肉，其他如飼料、食油、澱粉、肥料、麵類、水泥、木炭、乳製品、花生、芝麻、小麥、麵粉、甘薯、纖維製品…等眾多物質項目，也都配給管制。

該書的第35頁內敘述，豬肉的配給也和米一樣，由地方街庄的勸業課負責，夥同派出所警察執行。首先，農家養的豬都和人一樣設有「豬籍」，豬的數量必須呈報勸業課進行登記管理，每一隻豬耳朵都有寬約5、6公釐的圓形錫片。…輪到配給時，民眾需拿著豬肉購買票，到官方認可的豬肉攤憑票購買，價格全部都是公定價。由於配給的豬肉並不够吃，因此便衍生出偷宰豬，以及黑市買賣豬肉的情形。這主要是豬籍管理不易，逃漏申報或母豬生小豬不去申報，或者殺大豬然後以小豬充數等等。

從上段的敘述，可以了解日本政府的配給制度，是有償的向百姓統籌收購各種物質，百姓再憑官方分配的購買券向商家購買，有效率地掌控民間物質的消耗量，儘可能將所有物質提供應付前線戰場上的需求，但因為配給百姓的物質實在是太少了，百姓不得已尋求各種應對方法。

「罩蘭-卓蘭」第47頁有新厝里胡阿井老先生的發言紀錄：「…至於豬肉，一個月配給一次，我還記得一個人是配給2兩…」。以現在人的標準，2兩豬肉2-3天就吃完了，怎可能撐過一個月呢！況且農民每天的工作都必須消耗最高體力，米的配給也少得可憐，又缺乏肉類的營養補充，於是就如該書第44頁新厝里陳訓真老師所說的：「…當時的農民，常私宰大的畜牲，用私自養的比較小的

畜牲替代已申報掛牌的畜牲，所以掛牌的畜牲常常養不大，官方來檢查的人問到豬怎麼都養不會大，永久一樣還是那麼小，但是既然有掛牌的畜牲，日本警察也沒有辦法。

由於本社區位在山區，以前常聽地方前輩說農民會在偏僻的山坳裡偷養豬，有申報掛牌的豬養得稍微大了，就偷偷殺掉，再用偷養得較小隻的頂替，應付官方質問的答覆是：「人都吃不飽了，豬怎會有東西吃，當然長不大」，日本警察也莫可奈何。

日據時期，日本政府採極權治理，警察權力無限上綱，管治安也管行政，偷殺豬被捉到會受嚴厲處罰，不問青紅皂白就先毒打一頓，若不招供則灌水、灌水油(煤油)等刑求方法都搬出來，聽地方長輩說以前景山拖沙尾有某劉姓人士，最耐捶耐打(客家話形容很經得起刑求)不招就是不招，但要捱過那極端的刑求，並不是隨便人所能承受。

在國府來台後的民國 40 年代初期，由於那時政府能收的稅收不多，殺豬是要繳屠宰稅的，屠宰商需在殺豬的頭一天到鄉鎮公所把稅款繳完，殺豬當天的一大清早，鄉鎮公所財政課的人員就會到豬肉攤上，在殺好的豬屠體表皮蓋上密密麻紫色的章(地方上客家話叫做「打豬印」)，然後攤商才能開始賣豬肉。

由於那時民生狀況不是很好，在農曆過年農家需要較大量豬肉的時候，有些農家為了省下稅金及商家的利潤，便會聯合 3、4 農家進行私宰。

私宰首先要談好宰殺某家(一般都是合夥人中的一人)的某隻豬及其毛豬單價，及每家分配的量。分配方式一般都採「分髒(客家音 bi)」為原則，一髒就

是一腿，即每家各分四分之一隻豬。宰殺時，一般都會選擇在偏僻的農家進行，且時間也要拿捏，共同通力合作，殺好後以「腿」為單位，內臟概約做平均分配，然後秤出每人分配的重量，以計算分配的金額。

那時候政府為了防止民間進行私宰影響稅收，在過年前的幾天會派員下鄉去訪查，看有沒有農家在偷殺豬，所以私宰的人在豬隻殺好後，要將現場清乾淨，把豬毛埋掉，也要到豬肉攤買回二、三串豬肉，到公共場合拜拜(如拜土地公或媽祖遶境、演戲拜拜等)就使用在豬肉攤購買有「打豬印」的豬肉，拜家裡的神及祖先就使用私宰的豬肉，在廚房裡又故意把合法的肉吊著，私宰的肉就醃在大缸裡，用來掩人耳目，逃避查緝。

約在民國七十年代後，政府廢止屠宰稅，改以營業稅向攤商收取定額的稅金。也就在民國六、七十年間，社區農民開始轉型種植果樹，終結了傳統的農業經營方式，由於養豬亦屬低利潤的產業，到民國七十年代後，社區裡就沒人再養豬了。

(三)羊

卓蘭鎮志經濟篇在第 545 頁敘述：苗栗縣多養山羊，體格矮小，平日多為婚喪祭典或作冬補之用。大湖鄉誌經濟篇在第 549 頁也敘述：台灣之山羊原隨粵、閩移民而來，當祭祀或婚喪大典之時，除宰殺牛、豬、家禽外，必須用羊以充牲禮。

從以上卓蘭鎮志及大湖鄉誌紀錄可以明瞭，早期先民畜養羊隻，主要是為

了在重要祭典時做為牲禮，卓蘭鎮志上所謂的以羊肉做為冬補食材，應是近幾十年經濟好轉後才有的享受行為，以前人吃飽都成問題，那有能力享受冬補！？

我們若注意目前廟宇的重要祭典，若以全豬為牲禮，豬背上定會搭配馱著一隻宰殺的全羊，客家話就合併稱作「豬羊」，但有些時候為了節省經費支出，會改用未闔過的「雄雞仔」來代替全羊。

由於山羊體型小，成長慢且宰殺時肉的捨重率高，養羊的經濟效益不如養豬，所以早期農家養羊的數量不多。鎮志第 545 頁記錄著：本鎮在昭和 8 年(1933)時，有山羊 154 隻，光復後零星養殖，民國 83 年總數 225 頭最多，從這些統計數字就能了解，羊在過去鎮內農家只有零星飼養而已。

筆者大姊長妹女士，生於日治昭和 3 年，她曾提及在孩提時家裡曾養過一隻羊，就由她負責照料，也反映出過去社區也有零星的養羊，應也只是就那少數的幾隻而已，可能也就飼養著等待做為社區正月迎媽祖或朝南宮慶典或某些家庭婚喪喜慶等祭祀用途。

(四)雞

雞是過去農家畜養最普遍也最大量的家禽，每戶都會養著一隻公雞，數隻母雞，自行繁殖小雞，每家的雞隻隨隨便便都會在 2、30 隻以上。

雞的各成長期有著不同的叫法，從蛋殼孵出來後統稱叫「小雞仔」或「雞子仔」，約成長到了長「粗翼」的階段就叫「雞牯仔」（「牯」本地客家音 to），雌雞在稍成長未生蛋變母雞前叫「雞健仔」（「健」客家音 lon），成為母雞後就

叫「雞嬭」(「嬭」客家音 ma)；雄雞在成長期叫「雞谷仔」(「谷」客家音 guk)，當成長後未成為公雞前叫「雄雞仔」，成為公雞後就叫「雞公」。

當雞健仔將要生蛋前，就會在雞舍前走來走去或跳上跳下的尋找可以下蛋的窩，家裡女主人注意到了就會在雞舍邊靠牆壁放隻舊的竹編菜籃(也有人採約離地 2 尺吊著用來防止野地裡的一些肉食性野生動物盜食雞蛋)，裡面鋪上一層禾稈(稻草)，成了舒適的窩，客家話叫「雞竇(deu)」，就可以在裡面生蛋了。

一隻母雞一期生的蛋約在 10 粒上下，當蛋下完了，就會開始自動的在窩裡孵蛋，開始的時候可能一天離窩一次，下來吃飼料喝水，在時間稍長後就改成 2-3 天才離窩一次，在接近孵化期的時候，甚至整個星期母雞都待在窩裡，不吃不喝，直到小雞孵出，在此看到了母雞的母愛與盡責；雞蛋約孵 20 天小雞就出來了。

在小雞出生後，女主人會將母雞與仔雞一起圈養在雞奔(客家音 kiem)裡面一段時間，等小雞稍健壯時再開始放養。雞奔是一種用桂竹編成的周圍呈圓形的容器，底部的直徑約在 2.5 到 3 台尺之間，上方有個約 1 台尺直徑的圓孔，用來放入或捉出裡面所圈著家禽及放入飼料；編雞奔的桂竹片約剖成 0.5 台吋寬，編出的孔是 6 角形，每個孔約 1 寸多些。雞奔在沒有使用的時候可以掛在牆壁上，需使用時就把它放在地上，把要圈著的家禽從上方的圓孔放入，再拿塊木板蓋上，上面再用石塊或較重的原木壓住，裡面的家禽就出不來了，而一些肉食性的動物也無法進入裡面傷害小雞。

因為以前沒有雞飼料可買，有些人家就會在礱米時留些糙米給小雞吃，有

些人家就用米缸內的白米餵小雞，但單一食材會造成小雞營養不良，拉出來的屎是白色的，叫做「肩白屎」，筆者看過母親就鋸一截新鮮並洗乾淨的黑葉竹，用柴刀輕輕的刮黑葉竹綠色的外皮，混在白米裡給小雞吃，就像補充綠色蔬菜一樣，具有相同的效果。

小雞約圈養個 10 或 20 天就開始放養，母雞開始帶著小雞在野地裡找食物，母雞會用爪耙開土層，讓小雞吃土裡的螞蟻、蚯蚓、小蟲等，小雞的食物就較多樣化了。

以前山區有各種猛禽，但莊稼裡大家不知道牠們的正確名稱，就把大隻的鷹類通稱「鷓婆」，較小隻的就叫做「鷓角仔」，母雞一般在發現鷹類在天上盤旋的時候就會「咯、咯、咯、gie-」的不斷發出警告聲，並馬上帶著小雞躲在樹蔭下或草叢中，也蹲著張開翅膀讓小雞躲入其翅膀下，若碰到鷹類靠近想捕捉小雞時，母雞會奮勇的抵抗，公雞也會協助與鷹類對抗，一般在這種情形下鷹類知無法得逞，就會很快的飛走，但有時老鷹來得太快，母雞還來不及反應，小雞就被抓走了。

當小雞生長到「生粗翼」的階段，母雞就不再帶這批小雞，轉而開始準備生下一窩蛋了，這批小雞也開始升格為「雞牯仔」。由於以前完全沒有禽畜用的藥劑，所有的家禽、家畜除了餵給吃的外，就只能任其自生自滅，尤其在仔雞階段抵抗力較弱，除了部分因病死亡外，有些則難免被鷹叨走或晚上被一些肉食性的野生動物如石虎、黃喉貂、麝香貓等抓走，所以仔雞到成雞能留下 7-8 成就算很好了。

雄性的雞當成長到「雞牯仔」時(苗栗縣政府國際文化觀光局所發行「客家文化事典」第 763 頁內寫要在雞隻 6 個月內)，除了要預留公雞或當年度有重要祭祀需用到「雄雞仔」外，全部都要去勢閹割，使肉長得很好，也不至於有太多公雞去騷擾母雞。過去社區裡會有固定的 1 至 2 位閹雞師傅，不定期的進入社區進行閹雞工作。閹雞師傅在地方上都只稱叫「閹雞仔介」，當「閹雞仔介」來到社區的時候，會用蘆葦做的短笛吹出簡單的聲音告知他們有來到社區，於是「雞谷仔」的主人家就會跟他連繫，約好第二天進行閹雞的時間。

因為以前養雞全部都是放養，必須趁夜晚雞回雞舍過夜時，預先把要閹的雞捉出並放在雞簍內蓋著，否則白天就無法捉到那些雞。閹雞師傅依約定時間到了，取張矮板凳在屋外有遮陰的地方坐下，主人就負責傳遞要閹的雞隻。閹的時候先將雞雙翅交疊，側身壓在地上，雙腳張開，閹雞師傅用腳底壓住，將雞第 2-3 根肋骨間的毛拔除後下刀，切開約 2-3 公分的刀口，隨即用特製撐開器(名稱叫「弓仔」)將傷口擴大，用夾子將睪丸與其他器官撥開，再伸入棕管〔以前用筆筒樹(蘆箕)葉柄製作，後來改用塑膠管〕，用穿過其中的棕絲圈套出連接睪丸的輸精管與黏膜，來回抽動棕絲以攪斷輸精管及黏膜，當睪丸附在棕管上時即抽出並拋入預放在邊上的水盆裡，如睪丸脫離棕管掉入胸腔，則用小匙撈出，然後敷上飼主事先備好用火罈煤(燒柴鍋底的炭灰)混合火油(花生油)攪成的糊狀物，就算完成(此段節錄自「客家文化事典」第 764 頁)。

在民國 4、50 年代以前，沒有家禽、家畜的專用飼料，本地農家一般都在晚飯後將已洗乾淨的番薯在大鍋裡燉熟，經放置一晚已經冷涼了，就混合著薯糠

(稻穀)捏爛拌均勻了，就是餵雞的飼料，每天早晚各餵一次，在那物質不豐的年代，人吃得簡單，雞也吃得簡單，幸好以前雞都採放養，可以在野地裡吃些青草或一些小昆蟲，補充食材的不足。也因為採放養方式，雞隻有廣大的活動空間運動，又者食材不是很豐富，雞隻成長緩慢，據說最起碼都要飼養7、8個月以上才能宰殺，所以其肉質佳，有彈性，是老一輩經常懷念的聊天題材。

以前雞舍就緊連著住家建造，材料不限，用泥磚或用竹拼再敷上泥漿都可以，但必須緊密，冬天可保暖，也可防其他會傷害雞隻的動物進入，雞舍內要用原木或竹材離地架高給雞休憩。一般雞舍都會留有2道門，一道是給人進出的，門用木板釘成，平常時都用鐵絲綁著，要捉雞的時候才打開進入；另一道則緊貼著地面，長寬各約8寸到1台尺左右，是供雞出入的門，傍晚時雞從四處回來了，當女主人餵過飼料後，雞就會自動進入雞舍內，當確定雞已全數進入後，就用木板封住洞口，並用石頭或較大根的木頭頂住，雞在裡面就安全了，到了第2天要餵早餐時再把雞放出來。

約民國60年代，有一種肉雞品種，長得大又快，農家用木板或鐵絲網釘個稍架高的雞櫥，雞就圈養在裡面，幾個月後雞就可以大到10多斤，但因為長得太快，肉質不佳，流行個幾年，就沒人再養了。

因為早期雞舍都緊貼著住家，又採放養，居家庭院也是雞的活動空間，庭院裡難免會有雞的糞便，每天必須清掃，雞舍內的糞便也容易孳生蚊蠅，氣味也會飄進屋內，約過了民國60年代後衛生意識抬頭，農家就把雞舍稍離開住家，找個空曠處用鐵絲網著圈養，也逐漸放棄自養母雞的方式，改成依需要的數量

購入仔雞或向專業的雞場及雞販購入中雞，以減低仔雞成長期的照顧成本，也可較精準的掌握每期家庭所需消耗的數量，減少不必要的成本付出，也有不少的家庭乾脆就不養了，需要的時候就上街購買，非常方便。

在民國 5、60 年代，常隔個沒幾年就會流傳一次雞瘟，那時候除了在一些農業雜誌上看過叫「新城雞瘟」的名稱外，並不曾看過其他雞隻傳染病的名稱，當然，山區裡也無法確定那是否就是新城雞瘟，或是其他傳染病，大家只能就籠統的稱做「發(客家音 bot)雞瘟」。當地方上開始聽說有某某家的雞感染雞瘟的時候，有養雞的家庭就開始緊張了，不知家裡養的雞那一天會被感染到，但最後還是無法避免的社區裡幾乎沒有一家能夠倖免。在那物質仍然不豐的年代，大部份的家庭都會將染病的雞，趁著在還沒有死亡前，放血宰殺，一次可能 4、5 隻，特大號的鐵皮水桶裝得滿滿的。宰殺好的雞一般都用「燻(客家音 hip，悶燒的意思)」，剝好了，放進大鍋裡，加上鹽及醬油，悶煮至熟透了就好了，全家人可以吃上好幾天。現在大家都把染病的禽畜丟棄掩埋，但在那窮困的年代，卻捨不得拋棄，仍宰來食用，用現在人的眼光來看，近乎是不可思議；近些年較年長的鄉親閒談地方的老故事，免不了都會提出吃病雞的歷史。

(五)鴨

卓蘭鎮志第 547 頁記錄著，在日治昭和 8 年(1933)本鎮養雞數是 6900 隻，養鴨數是 3,400 隻；昭和 10 年養雞數是 6,500 隻，養鴨數是 3,500 隻，所以可以看出，日治時期本鎮農家已有養鴨，且鴨隻的數量約是雞的二分之一。

本社區日治時期養了多少鴨？已不可考，應該也是有養的；所飼養的品種，也無法知悉。

約在民國 50 年代前後，有北管戲團東社班演大花的鍾阿知先生開始挑鴨仔來社區販售，開啟了光復後社區的一波養鴨高潮，鎮志記錄，民國 63 年，本鎮養鴨數是 18,000 隻，74 年是 16,000 隻，此後即逐年下降，至 94 年僅剩 2,000 隻。

鍾阿知老先生是本縣後龍鎮人，到社區做生意，講客家話帶著很濃的閩南口音，因為他早期常隨著東社班到社區演戲，年輕人都叫他「阿知仔伯」；他挑著兩隻特製的大竹籠，每隻竹籠最起碼有三層，最上層是已出蛋殼的鴨仔，中層可能有些已破殼有些還沒破殼，最下層是全數還沒破殼的鴨蛋，邊走邊賣，底層的蛋則陸續破殼，當所有的蛋都破殼了，這些鴨仔也都賣完了才回去。

苗栗縣文化局在 2005 年出版了一冊「亂彈師的秘笈：陳炳豐傳藏手抄本」，除了刊印陳炳豐傳藏的北管亂彈戲手抄本外，也記錄後龍亂彈戲班的歷史，鍾阿知外號叫「蜘蛛知仔」，因專演大花，為詮釋出大花角色的粗曠個性，兩手的動作擴張較大，就像蜘蛛伸展的腳，又因為他的名字有「知」字，所以被用「蜘蛛」做為外號；另外社區的老北管人徐阿祥、劉泰平等，有時聊天時會談論到東社般的團員，稱鍾阿知在戲台上只唱福路「緊中慢」是為特色，但這些都是老歷史了。

幾年後，就換本鎮住食水坑的彭阿送先生進來賣鴨仔，忘了他開始時是否也是挑的？但後來就改騎摩托車了，他一直賣到民國 70 年代後的養鴨沒落期。

養鴨的飼料在較早的時候，也是用焯過的蕃薯混合薯糠(稻穀)，但約在民國六、七十年後，因為社區的野地裡繁衍出大量的非洲大蝸牛，一開始的時候，有商人進來社區購買做加工外銷，數年後沒有商人來買了，就改用蝸牛餵鴨，只要把從山上撿拾回來的蝸牛，用舊菜刀稍微剁碎，不用去殼，鴨就搶著吃了，省去了一些飼料成本。

因為鴨喜歡玩水，必須要有充裕流動的水供其泡浴，身體乾淨，肉質才會好；又因為鴨的翅膀沒完全退化，仍然會飛，所以到成長期後就要用剪刀把翅膀的粗羽剪短，也有人選擇用燒的方式，以防止飛走。

到了民國 70 年代過後，台灣的水果產業蓬勃發展，大多數的農家都朝專業化發展，把時間、勞力都盡量投入在水果的生產管理上，禽畜的副業，就漸漸的被放棄了。

(六) 鵝

鎮志第 548 頁也有著早期本鎮鵝的飼養數量，日治昭和 8、10 兩年記錄都是每年 2,000 隻左右，明顯的在日治時期，本鎮鵝的飼養數並不高；光復後從民國 40 年到 70 年之間，一直維持在全鎮 7000 多隻上下，但到 80 年就只剩下 2,748 隻。

鵝是全草食的家禽，目前大都採圈養方式飼養，鎮志上寫著亦可放野草地飼之，筆者二姊徐秋鳳女士也講述在兒童時，曾協助看顧放養的鵝群，筆者在國小低年級時，也仍有過看顧放養鵝群的經驗，可見早期養鵝常採放養方式飼

養。

公鵝的地域性很強，只要有人靠進，牠就進行攻擊，因為鵝體型大，公鵝又兇，小孩子都不敢靠近，曾看過小孩子被公鵝咬住不放的場景。

從鎮志的統計數量就能知道，鵝的飼養並不是很普遍，過去如此，目前更少，只有極少數農家還有飼養，也只是少量的幾隻而已。

(七)火雞

「卓蘭鎮志」第 548 頁，記錄了從昭和 8 年(1933)起的本鎮火雞飼養數 600 隻，及昭和 10 年的 620 隻，光復後民國 40 年，只有 30 隻，但到了民國 46 年則達到 528 隻。

社區在日治時期是否有家戶養過火雞，並不曾聽聞；民國 46、7 年，筆者就讀卓蘭中學，在老庄租屋住宿，每周六下午會與幾位同學結伴回家，走的是風空步道，在目前風空農路與打鐵坑農路交會處的道路東側有一戶農家，路口有一棚白色外皮的佛手瓜(客家話叫香緣瓜，一般的香緣瓜的外皮都是綠色的，這是從過去到現在所看到過唯一的一棚白色香緣瓜)，瓜棚下，有時會看到一群火雞，數量約在 10 隻上下，居於好奇，我們就會趨前看仔細，公火雞就會鼓起翅膀，張開尾翼，作勢攻擊，我們就急著逃開，這是筆者第一次看到的火雞群。

鎮志第 548 頁也敘述著，民國 60 年台灣省政府山地農牧局(水土保持局的前身)補助推廣美國白色貝茨維爾中型火雞 87 戶 497 隻，那年全鎮的火雞飼養數 5,400 隻是最高峰(其中大部份應該是傳統的灰色品種)，75 年飼養數剩下 643

隻，其後逐年漸減，83 年後已無飼養記錄。

就在民國六、七十年全鎮飼養火雞最高峰的年代，社區裡也掀起一波養火雞的熱潮，許多家戶也都開始飼養火雞，養的是一般灰色的品種，是怎麼興起的，就無從考究了。養了火雞後，茶餘飯後又多了一個聊天的話題，記得社區裡有幾位鄉親，最喜歡吃公火雞的胗(客家音 goi，就是下巴)及雞冠，火雞胗是一個氣囊，平常時看起來是一大坨佈滿一顆顆大小不等疣狀體皺巴巴垂著的肉，但在調情或攻擊的時候，就會充氣充得鼓鼓的。火雞胗在煮熟後也是軟軟的，並沒有什麼特殊的地方，但有人就是特別愛吃，聊天時就吹噓著火雞胗有多好吃多好吃，也是一件趣事。

社區養火雞，就像天空中吹過得一陣微風，短短的二、五年就消失得無影無蹤，不知道確切的原因。牠部份的原因，是社區裡的農家多數是利用自己的農地上建造農舍居住，住家的周邊有都圍繞著種植梨、李、桃等各種果樹，夜晚火雞都喜歡飛上果樹枝上過夜，火雞的體型大，體重隨便都在七、八斤或十幾台斤以上，果樹的芽體很容易被踩踏脫落，以後就無法開花結果，但這應只是因素的部份，其他的原因就不知道了。

(八)養蠶

「卓蘭鎮志」經濟篇第五章『畜產業』第四節「其他養殖」(549 頁)「蠶」的一目裡敘述著：光緒 15 年(1889)，劉銘傳命撫墾局興辦蠶業，由撫墾局長梁子嘉留駐卓蘭、大坪林等地，倡導育蠶…。經由此段文字，我們知道劉銘傳在

光緒 15 年即已在卓蘭、大坪林推動蠶的養殖，且指示由撫墾局長親駐卓蘭督導，也看到當時卓蘭、大坪林具有特殊的養殖潛力，且那時坪林及其周邊地帶(包括現在的景山、雙連等)名稱，就已經叫做「大坪林」。由於光緒 21 年(1895)日本人開始統治台灣，所以清代在卓蘭所推動蠶業養殖，只短短的四、五年而已，成效應該有限。

日治期間，日本政府雖然也曾在卓蘭、大湖等地推廣養蠶，但兩鄉鎮的鄉、鎮志中都只有簡略的敘述，並沒有詳細的統計數字，所以看不出日治時期本地及鄰近地區的蠶業規模。

行政院農業委員會苗栗區農業改良場所屬「台灣蠶業文化館」的網站導覽「蠶桑志」(三)「民國 44 年到民國 59 年」文內敘述：台灣蠶絲公司成立，之後苗栗縣農會大湖蠶絲廠設立，大量推展，絲繭生產漸具規模，45 年由於繭價調整的刺激，農民飼養興趣提高，繭產曾達 21 萬公斤的記錄。

由於蠶絲廠設立在大湖，蠶業的推廣自然也是從大湖開始，逐漸再向周邊擴展。由於本社區就緊臨著大湖鄉，且當時社區經濟與大湖鄉就有緊密的關係，如日治時期農產品很多都在南湖集散，光復後則改在淋漓坪集散；且社區第一鄰徐善賓住武榮的妹婿劉雲溪先生具經營理念，許多產業推動，他都走在前面，也藉由他的關係，這些產業也很快的傳到坪林徐家，如養蠶、洋菇種植及水土保持平台施作觀念等，也都經由徐家再傳佈到社區其他角落。

概約是在民國 45、46 年開始，社區內也興起了一波養蠶的熱潮。雖然那時香茅產業仍在高峰期，也許因為香茅油的價格並沒很理想，農民們想嘗試其他

的產業，以增加家庭收入，於是不少農家也加入了這一波養蠶的熱潮。

為了瞭解當時社區裡養蠶的情形，訪問了社區第一鄰(崎下)的大部份住戶，將訪問結果製表如下(家戶順序由東豐橋往南依序排例)：

編號	家戶名稱	有無養蠶		編號	家戶名稱	有無養蠶	
1	徐善賓兄弟	有		6	徐阿盛	有	
2	徐阿祥兄弟	有		7	賴永亮	有	
3	徐梅妹	有		8	賴永昌		無
4	馮永龍	有		9	徐阿沐	有	
5	馮金祥兄弟			10	廖阿鄰	有	
				11	彭竹花	不詳	

由上表可以看出社區第一鄰當時共有 11 戶，除彭竹花一戶未完成訪問外，有 8 戶養過蠶，比率非常的高，而社區內的其他各鄰，因許多家戶老輩凋零，已很難全部取得資料，只好在訪問數戶後便做放棄，依推測，其他鄰的比率應比第一鄰稍低，但也有不少的家戶都曾經養過。

當時養蠶，蠶種是由蠶絲廠統一提供，從台灣養蠶文化館在網站上的資料敘述：在民國 67 年以前蠶種均以「平附種」繁殖供應，原原種、原種將 28 隻母蛾以隔離產卵方式，產附在 17*44 公分之牛皮紙上，稱為「一張種」。當時因為一開始是在試養階段，且那時農家也都還沒有種植桑樹，桑葉都採自野外自然生長的，數量有限，農家無法養太多，每戶可能只是養一、二張紙的量而已。

養蠶必須要在屋內，因為養的不是很多，所需空間不大，所以就利用原有

房舍騰出空間，如把置物間、雜物間騰出，聽說甚至有人就把客廳暫時挪部份空間出來，可能也有人為了養蠶才增蓋新蠶室，各家的方式就各不一樣。

養蠶的容器是用竹編的圓形拜箕，直徑約三台尺，蠶室內要用桂竹搭立式一層層的架子，縱深三台尺，剛好可以放入拜箕，每層高約 1.2 台尺，靠牆壁的兩邊各搭一排架子，中間留一走道，走道寬要在 3 台尺以上，拜箕才能出入，方便作業。

社區裡所使用的簸箕，聽說是僱請在地住社區第九鄰的莊心富老先生到各家去製做，莊老先生原籍大湖鄉的大南勢，在光復後來到坪林落籍定居，他精於竹藝，在社區裡除在住家附近耕田種稻外，也兼製做竹器具出售增加收入。

本地養蠶用的拜箕以桂竹為材料，每片的寬度約半台寸，取表皮層及第二層使用，其他層則因質地較脆或厚度不足而不使用，表皮層則寬度會窄些，編製時，採表皮層與第二層混搭著編織，編織是採十字交叉法，每壓兩片交疊一次，而兩片的交疊又每片錯開，編織得非常密實。外圍用兩片約一台寸寬的厚竹片彎成圓圈收邊，兩竹片一在裡一在外，將原來採平面編織的竹片折成直立，兩片邊片需每隔 1.5 寸至 2 寸打一支竹釘用來固定，邊片的銜接點要漸漸削薄，交疊內外層的銜接點也要錯開，而外層銜接處要用藤皮綁牢固，成品外觀圓的弧形都很完美。但家住景山里第一鄰的彭慶宏先生則表示，他門家養蠶用的拜箕是自己編織的，材料也是用竹子，只是因為不具專業技法，就不編成圓形，而是編成四方形，只要能用就好，省了一筆師傅工的費用。

經訪問家住社區第一鄰的徐敏統先生，他是民國 34 年出生，對於養蠶的正

確年代已無法明確記憶，可能就是國小畢業後的那些年吧！他說蠶種是領蠶卵回來，待孵化後即開始餵食飼養。

「大湖鄉誌」第 537 頁敘述：本鄉之養蠶，原採用傳統方式，分為春蠶(3 月中旬至 4 月中旬)、晚春蠶(4 月中旬至 5 月中旬)、秋蠶(9 月上旬至 10 月上旬)、晚秋蠶(10 月中旬至 11 月中旬)等四個蠶期。過去本社區到底選擇那幾期飼養，已沒有人能做正確的定論，徐敏統與彭慶宏兩位都說可能春秋各養一期；春季的養殖以個人的看法有可能是選擇飼養晚春蠶，其原因有二：一、若養春蠶，期間點是 3 月中旬至 4 月中旬，那時是初春季節，氣溫新暖，桑樹剛開始吐芽生長葉片，到 4 月中旬葉片量仍不足以應付後期蠶寶寶大量的葉片需求，且該段期間氣溫仍低，並不適合蠶寶寶生長；二、記憶中曾看過養蠶人冒著連日陰雨到野地找尋採摘桑葉，那應該是 5 月的梅雨天氣。以這兩點推論，社區裡第一期飼養的應該是晚春蠶，不知是否正確？

蠶幼蟲從出生後就開始啃食桑葉，徐敏統先生說，幼齡時要提供較嫩的桑葉並需切細，以方便幼蠶啃食，又因幼蠶怕冷，蠶室中間的走道上要向下挖一小洞放入火爐(客家話叫「風爐」)生碳火，以提升室溫(維基百科上敘述養蠶的溫度以 23 度為佳)，為幼蠶保暖。

由於那時候只是臨時跟隨風潮而養蠶，家戶都沒有事先種植桑樹，桑葉來源都是到野地裡採摘自野生的桑樹。蠶寶寶在幼齡時還好，食量不大，很容易就能應付，但到後期的時候蠶寶寶長大了，每天需採回大量的桑葉才夠應付，且一開始的時候都從住家附近先採，後期就必需跋涉很遠(如前往大克、流壁下

、馬陵坑等地)才能採到足夠桑葉，若自家人手不足，就需雇工協助。過去在訪問景山劉金城先生的時候，講述了一則競採桑葉的故事，記錄於下，供大家分享。

劉先生老家住景山里第1鄰，即目前景山商店後方的山坡上，某一年的春天，他天未亮就從家裡出發，到蘇魯山區賴世民老先生的腦寮附近採桑葉給豬吃，以補貼越冬後蕃薯葉因遭霜害造成豬飼料不足的狀況；當天亮後，他已經把該處數株桑樹的葉都採完，準備回家，這時同住景山第1鄰的彭慶宗、彭慶宏兄弟帶著工人，也想要採該處的桑葉，但卻已被劉先生捷足先登且採光了，就對著劉先生說：「孤盲(音 go mo)頭(客家罵人的話)哇，捱(客家音 ngai=「我」字)恁(音 an，=很、非常)早，你又比捱還卡早」，整句的意思是：先開罵了一句客家早期常使用的「孤盲頭」，再來是：「我已經這麼早了，你又比我更早」。以前從景山要到賴世民老先生蘇魯山區住處，要先到大竹園的剛牛嶼再斜著往北，經大杉園，才到達賴老先生腦寮，單程需走40分鐘以上，再上去不遠就是馬拉邦至大克山山脈的稜脊，從這則故事就可知道，當時養蠶採桑的不易了。

採桑葉的另一困擾就是怕碰上連續雨天，晚春蠶需到5中月旬才結繭，而5月起梅雨就開始來了，這時候，蠶寶寶已經長大了，食量大增，那時還沒有塑膠雨衣，身上最多就是披個三至四台尺四方形的塑膠布，梅雨季整日雨下個不停，一天下來整身衣服都濕透了，且那時氣溫仍低，其中的艱苦，就不難想像了。

另一問題是餵蠶的桑葉，不能含有水滴，雨天採回來的桑葉，必需找地方

攤開，並不時翻動，讓水份自然散發，那時還沒有電風扇，整個過程非常耗時耗力。

綜合維基百科所敘述蠶的生命，從卵孵化到吐絲結繭約需一個月的時間，期間須經過4次蛻皮。

養蠶的工作除了餵食以外就是除沙，就是將蠶箔(養蠶的容器，也就是「拜箕」)內的舊桑葉及蠶糞清除乾淨；蟻蠶(一齡期)太小不須除沙，二齡蠶可3天一次，稍大後就必需每天至少除沙一次，保持蠶箔乾淨，有利於蠶的生長。徐敏統先生在訪談時說明：幼齡期的蠶要用較細孔目的網放在蠶箔上，上面撒上桑葉，蠶就會爬過網目，吃上層新鮮的桑葉，待下層蠶箔內的蠶都爬到上層的網內時，就將網提起並將網內的蠶連桑葉放入已整理乾淨拜箕內，客家話叫「換篩(音ci)」，就完成了除沙的工作；蠶長較大後就要換成較粗孔目的網，作業方法都一樣。

每日餵食桑葉的次數，依各齡期蠶的成長對桑葉消耗速度做不同的調整，徐敏統先生說，到了後期蠶長大了，食量也增加了，每天除了按三餐餵食外，晚上睡覺前還要再餵一次，蠶長得越肥大，結的繭重量也能增加。

蠶在經過4次蛻皮，進入第5齡後，再吃個幾天就靜止不吃了，牠們的身體會變成淺黃色，皮膚變得更緊，就表示牠們準備吐絲結繭了(引用維基百科蠶的習性)，徐敏統先生也說，結繭前蠶的身體會成微透明狀、體形縮小。

在蠶接近結繭前，農家就要事先準備好讓牠結繭的窩，台灣蠶業文化館的資料稱做「簇」，依材料不同有紙簇、草簇、繩簇、藤簇等；本地農家則使用曬

乾的稻草做材料，當時有一種簡單手動的機器，將稻草鋪一層在機器上，連續折個幾次，折成約3台寸高連續波浪造型，客家話就叫「蠶竇(deu)」，將「蠶竇」放置在即要結繭的蠶箔上面，蠶就會自動爬上蠶竇，然後吐絲結繭。

維基百科上說結繭的過程要2、3天，當所有的蠶都完成結繭的過程後，就要將繭從蠶竇上摘下來，那時都是徒手作業，很耗時間，採完後就要挑到大湖去賣，那個時候沒有車子，都是用走的。

蠶除了吐絲結繭外，也是中藥「僵蠶」的來源。當蠶成長到4、5齡期的時候，若感染一種叫做「白僵菌」的真菌，其死亡後的乾燥體就叫僵蠶，在中藥上具有散風和化痰、祛痰的功效，因為僵蠶的價格比繭較高，聽說就有取巧的養殖戶，當蠶養至4、5齡期的時候，就會取下部份的蠶，混合著石灰用溫火在鍋內炒乾，混充僵蠶販售，以增加一些利潤。

由於養蠶是高人力的產業，記憶中筆者家只養二年就放棄了，原因可能因為繭價不是很好，沒達到預期利潤所以就不養了。徐敏統及彭慶宏兩位的敘述，坪林及景山兩地，養蠶的年度約3至5年就停止了，但大湖鄉武榮村的養殖戶，在本地停養好些年後，仍曾看過他們在雨天數人結伴，披著塑膠布，手拿扁擔及袋子，進入社區裡尋覓採摘桑葉，他們的蠶產業比我們多好些年才結束。

附記一、社區稻田的四時耕作

由於社區位於山區海拔較高，平均氣溫略低於鎮上的大安溪畔的平原地帶，所以四時耕作的日期會有明顯的差異，於是請教了好些地方前輩，做了以下的紀錄，也讓大家明瞭以前山區種稻的過程。

(一)第一期作：在本地的客家話習慣上都叫做「早冬」或叫「早仔禾」，其作業程序如下：

1. 播種(客家話叫委(ve)秧仔)

(1) 掩(客家音 a^ˊm 就是圍的意思)秧地

因第一期作播秧苗的時候，是晚冬或早春季節，經常會碰上寒流，為了保護秧苗，一般都會在秧田的北面用樹木為柱，約每 1.2 台尺高綁一支桂竹橫桿，總高度約 6 至 8 台尺，再將稻草一層層的綁在橫桿上，成了一排圍籬用來阻擋北風，幫助保暖，保護秧苗。

(2) 做秧地

將預定播撒秧苗的範圍開始灌水，在經過牛犁、耙等程序，將田土整好。

(3) 浸穀種

將所需的穀種數量用竹簍裝著泡水，因冬春之季，天氣冷，穀種不易發芽，一般都需泡水 24 小時，中間需要翻動一次。

(4) 翕穀種

「翕」客家音 him，是悶的意思；因天氣冷，若把只泡過水的穀種直接撒入秧田，可能很難發芽，於是仍用竹簍裝著，外面再用麻布袋或舊棉被等包覆，

讓穀種升溫，每天需充分翻動1至2次，使全部穀種溫度均勻，如此需悶2至3日，至其吐芽。

(5) 做廂

「廂」客家音 sio^ˊng，意思如「畦」字。耕好的秧田要排水，然後用鋤頭整成一廂一廂的，每廂的中央略為拱起，以方便排水，廂與廂中間留道小溝，做排水用，也做人行道，廂的雛形做好後，農人需彎下腰，半蹲著朝後退，雙手五指張開，將廂體依順序罈(音 la，=撈或摸的意思)過一遍，若碰到有較大顆的泥塊或禾稈頭、雜草等，就要將之亼(音 cip，用手推擠，如亼版仔)入土層底部，以免插秧剝秧片時造成秧片不完整。最後使用農家用木板自製的長抹刀抹過，使廂面平整。

(6) 委秧仔

「委」客家音 ve，是「撒」的意思；穀種悶至吐芽，就可撒至秧田裡，撒的時候須注意密度要盡量均勻，撒完再用長抹刀抹過一次，讓穀粒埋入土中。

(7) 委礮糠灰

礮糠是客家話，即稻殼。事先要把需要量的稻殼燒過，但不可完全化灰，只要把稻殼及其中可能存在的雜草種子燒黑燒死即可，撒上燒過的稻殼是做秧田保溫作用。

(8) 定期灌水

穀種撒下後，須定期灌水，使稻種順利發芽成長。

(9) 下霜天泡水保溫

以前沒有氣象預報的資訊，全憑直覺，在預感可能下霜的頭一天傍晚，就要把秧田灌滿水，水的高度要將秧苗的葉片完全覆蓋，到第二天早晨太陽出來後才把水排掉，如此要持續 2-3 個晚上。補充說明：

①以前整體氣溫較低，每年冬天都會有一至二道超級寒流過境，達到結霜的低溫，秧田裡雖然泡滿了水，但低溫使水面結了一層冰層，連續幾天的低溫，等天氣回暖後，部份受霜害的秧苗開始轉黃，最後枯萎，最嚴重的時候秧苗會只剩下約三分之一的量，則插秧的時候就要省著插，每株只能插約 3 根秧苗，若仍不夠，就必須向一些稍有剩餘的鄰居或親戚要了。

②約在民國 50 年代中期後，有了白色透明整捲的塑膠布，幅寬 6 台尺，長度視自己秧田廂長自由剪取。於是在秧田撒下穀種後，以每廂為單位，用竹片做成拱形支架，覆上塑膠布，塑膠布的周邊要用田土壓著，不讓冷空氣進入，這樣保溫的效果就好多了，秧苗也長得較快，但秧苗在長到約接近 2 台寸長的時候，就要把塑膠布掀掉，讓秧苗在自然氣溫下生長，以免徒長，秧苗會才會健康。

2. 做早仔田

做田是客家用語，就是田地灌在灌水後，依循著犁、耙、轉軟胚、耙、打蕩棍等各種作業程序，把田土耕爛至可以插秧的整個過程就叫做「做田」，以下簡述各期作業程序：

(1) 做水壩仔

由於山區野溪水量不是很大，以前灌溉水圳及埤頭構築都很簡陋，截水效果不佳，圳道又長，沿途漏水嚴重，到田端時水量不大，又因為從第二期水稻

收割後，稻田就不再放水，呈乾燥狀態，田裡不但表層乾裂，甚至連表層下的「牛踏土」（沉積層）都會龜裂，灌水後會造成漏水，田裡面的水不容易灌滿，若是較平緩的地田坎很矮，就沒什麼關係，若是梯田田坎很高，裂縫滲水可能造成田坎崩坍，所以早期在第一期作耕田的時候，就要在水頭的位置，隔個小區塊先灌水，再經過牛犁、耙等2道程序，使龜裂的縫隙被泥漿填補達到蓄水的效果，這最先耕好的小面積地，就成了「水壩仔」。

把「水壩仔」儲滿水，然後快速的排入下一坵。而這一坵也要在水量差不多時，就進行犁的程序，再緊接著耙的程序，耙好了，又多了一坵「水壩仔」，如此依相同的方式繼續耕作，把全部的田做完。

(2) 做粗胚仔

山區的田在第一期作做田的時候，循上面工法灌水，犁田、耙田，把自家所有的田做完一遍，這一道工序，客家話就叫做「粗胚(po^ˊi)仔」。(胚=泥塊，如泥胚)。此期的田，因為在上期(上年度第二期作)收割後，都會趁田土還未太乾的時候，就用犁全部犁過一次，叫做「撬冬」，把田土翻過來，讓太陽曝曬；所以這第一期作的第一道犁田程序，習慣上就叫做「燥田」(「燥」客家語音 cau)，就是把田土多犁一遍，把田土燥鬆。

以前的犁骨架都是用木材製作，只有「犁頭」與「犁壁」是用生鐵鑄造，用螺絲鎖上(如圖 24)，約在民國 50 年代後有了用鐵材製造的犁，「犁頭」及「犁壁」仍然是分離鎖上(如圖 25)；「犁轆」(犁上面微拱的部位)與犁體中間用長螺桿聯結，螺桿的作用在調整犁田土的深度，一般犁的深度約在 4-5 台寸之間，

太深則牛隻無法負荷。

犁田一般都採縱向作業，順著「禾頭」一行一行的犁，約7行左右為一廂（畦），每畦寬度約在5-6台尺間較洽當。當犁田的作業結束，第二道工序就是耙田。「耙」的主體用鐵條打造，上面是一條實鐵橫桿，約0.8台寸直徑，長3.8-4台尺，名稱叫「耙樑」，下方約每隔3台寸多些，焊一支長約9寸長的鐵條，末端尖銳，用來刮土，名稱叫「耙齒」，共13支；耙樑向前方位在兩端第2齒與第3齒中間各焊接一根稍彎曲的鐵，長約1尺，前端有約1台寸多口徑的套管，接上長約8台寸木棍，名稱叫做「耙鶴仔」，木桿的前端微凹，用來綁「拖藤」（連接「牛軛」兩邊的大條繩索）；耙樑上方位在兩端的第3齒與第4齒中間位置，亦各焊接口徑1寸多些的鐵管套進各約1.4-1.5台尺長的木棍，兩支木棍上再用一根木質橫桿連結，用來做為手持操控耙的高低、深淺、轉向等功能，此一橫桿就叫「耙攬（客家音ca^ˊn）仔」，橫桿與直桿間除了用樺連結外，橫桿與耙樑間還要用鐵絲絞緊，以免提起時脫落（如圖26）。

由於犁田是採縱向作業，畦與畦中間就會形成溝渠，客家話叫做「廂溝」，耙的時候就要改採橫向作業，在每畦隆起的地方就要用力把耙往下壓，這個向下壓耙的動作客家話稱「撇(kim)耙」，把土帶入溝內，當耙作業到廂溝位置時，就要把耙提起，使土留在溝內，叫做「退耙」，適當的掌握「撇耙」與「退耙」的時機與力道，就能將田耙平。

因為耙田是採橫向作業，客家話就叫做「橫田」。

(3) 落牛欄糞

牛欄就是牛舍。以前的牛舍是一個很大的空間，一般在前面只用 2 根橫木綁固定做圍欄，高約 3 台尺，側邊留一個門，也用 2 根活動的橫木當門門，牛進入牛舍後就把活動橫木門過，牛就無法出來了。牛進入牛舍後，也須用牛索把牛綁在前面的固定橫木上，餵牛吃草，就從前面固定橫木空隙放入就可以。

因為以前家戶用的水，都必須用人力從河裡或圳溝裡挑回來，需要省著用，所以沒辦法用水來清洗牛舍；為了讓牛在夜晚有乾淨的地方睡覺，就要從稈堆（第二期稻作收割後，把稻草曬乾，然後紮成 1 紮 1 紮的，並在田邊找個空地堆置，上端要收成尖尖的，防止雨水滲入）抽出數紮禾稈（稻稈），鋪在牛睡覺的地方，牛的身體才能保持乾淨。

當白天把牛牽出放牧的時候，就把頭一晚牛睡過的稻草，混和著牛拉出的糞便及沒吃完的剩草等，剷到後面的空間堆置，就成為牛欄糞，因早期沒有現代化的有機肥料可買，經堆置了一年的牛欄糞，就是最佳的有機肥料，用來補充地力。

當「粗胚仔」做好後，就要「落牛欄糞」，因為第一期作耕田的時間比較充裕，落牛欄糞就選在第一期作的作業期作業，順序首先是使用特大號專用畚箕把牛欄糞一擔擔挑入田裡，叫做「挑牛欄糞」或「出牛欄糞」，在田裡則視概略距離堆置一擔，當把牛舍裡全數的糞都挑完後，就開始把堆在田裡的糞均勻的散到田裡，稱做散糞。

挑牛欄糞是一項粗重汗穢的工作，以前社區裡就習慣把某一人，因為兄弟妯娌間，沒有地位、沒有發言、沒建議的權力，被挖苦為「若(ngia^ˊ =你)就

挑牛欄糞介」--沒主意(沒權利)，整句的意思就是「你在家裡只有工作的份，輪不到你表達意見」對兄弟妯娌間較忠厚篤實的人，被批評的一文不值。

(4)轉軟胚(poi^ˊ)

一期作當「粗胚仔」做好後，田就能蓄水，於是田裡的水就要維持把田土都能覆蓋為原則，讓田土持續的泡在水中。

由於一期作的時後氣溫仍低，秧苗長的緩慢，有充裕的時間可以慢慢把田做好，又因為田土在放水耕做以前經過了2-3個月的曝曬，非常的乾燥，做「粗胚」的時候採比較快的速度進行，泥胚(土塊)還沒充分吸滿水或沒被犁耙耕碎，就被攪入泥漿內，於是就必需再加一道工序，使所有田內的土都充分的耕碎、耕爛，這一道工序客家話就叫「轉軟胚」。

「轉軟胚」的工法與「做粗胚」相同，先犁一遍再耙平。由於這時候田裡已能蓄水，所以就改成把所有的田犁完後，再進行耙的工作，耙完後，仍然讓田裡繼續泡水，並等待插秧作業。

(5)打蕩棍

「打蕩棍」是客家話，「蕩」字音 tong。當田裡「轉軟胚」過後，繼續保持田裡蓄水，但離插秧會有一些時日，且轉軟胚的後面一道工序是用耙耙過，耙田是橫向作業，耙過後的兩側邊沿會留有田土被激起痕跡，田裡仍沒很平，所以在插秧的前一天要用耙改為縱向作業，把田土再耙一次，耙得糊糊的，然後用蕩棍蕩平。

「蕩棍」一般都用杉木製作，採其直且輕，長度約8台尺，製成5至6台

寸正四方形，四邊要用墨斗線彈過削平，向上一面在中間位置插入一支高約2尺的杉木棍，做為把手，向前的一面則在中間點的兩側配合耙最外齒的寬度，各釘入一支呈u形的3分鐵條，u形鐵條的彎曲部分微凸出蕩棍外面，呈一圓孔，方便耙兩端的耙齒插入，靠耙的重量及操作者稍微下壓的力量把田蕩平。

「打蕩棍」一般都在插秧的前一天進行，田地寬的人在頭一天先整好一部份，其他留待插秧的同一天，一組人插秧，主人繼續進行打蕩棍的工作，這樣子田土在最爛、最糊的時候插秧，秧苗插入後田土就能自然地把秧苗根部完全包覆，讓秧苗快速成長。

3·蒔早仔田

「蒔田」是客家話，「蒔」客家音 sii，「蒔田」就是插秧。

由於社區位於山區，海拔較高，日照時間也較短，所以氣溫較低，一期稻作插秧的季節與鎮上平原地帶有著明顯的差異，記得以前曾在農曆春節時到卓蘭街上，就遇到農民在田裡插秧，農曆春節一般都在立春前後，所以鎮上的平原地帶在立春前後就已經有人開始插秧了；至於山區一般都在什麼時候開始插秧，由於老輩凋零，也因為那耕田的年代已經太遙遠了，目前仍健在年歲較大者有些已記憶力衰退，稍年輕者雖然有些曾耕過田，但經驗又嫌不足，所以花了很大的功夫，才取得精準正確的答案。

「清明前好蒔田，清明後好種豆」，是一句普遍的客家諺語，但似乎並不完全適合套用在所有的地區；筆者很明顯的記憶著，約在當兵前的某一年清明前的頭一天幫鄰居換工「掌草」（除田草），傍晚收工的時候相約第二天（清明日）

去爽文梅園石壁採梅子，也就是那一次的採梅子，看到了石壁上的古棧道與日軍陣亡紀念石刻，也證明山區在清明時已進入掌草的時程，蒔田起碼在約半個月前就已經完成了。

為了搜集正確的社區稻田第一期作插秧節氣的資料，嘗試拜訪景山里第三鄰的李雲銘先生，李先生出生於民國 27 年，由於他父親一向身體不是很好，所以他在國小畢業後，就學習接手家中農事，對耕田有深刻的經驗，且又仍思緒清晰，許多耕作細節及農器部位名稱等都鉅細靡遺的記得清清楚楚。

李先生敘述本地區第一期作插秧一般都在驚蟄(國曆 3 月 5-7 日)至春分(國曆 3 月 20-22 日)之間，他解釋說驚蟄前天氣仍冷，若在驚蟄前插秧，則插下的秧苗不會發育，只是勉強在田中維持生命，所以從插秧到收割要 140 天以上，若在驚蟄至春分前後天氣稍暖和後插秧，則插秧到收割只需約 120 天左右，另外他也講述第一期的秧苗成長期大概在 40 天左右，所以下秧苗的氣節應就在大寒過後。

以前社區通往卓蘭的步道在小風空過後，山谷裡就能看到一長條狀的田，那是社區第 5 鄰許團老先生的田，由於那份田只在田頭的位置築個壩攔截山溝蓄水，蓄水量不多，每年第一期作必須等春雨來了，田土濕潤了，山溝裡也有了小小的流水，才能開始耕田，因為一般春雨都來得慢，印象中那份田大都很晚插秧，收成也都沒很好。社區第 5 鄰劉泰平先生是許團老先生的女婿，前幾年曾請教劉泰平先生本地區最晚插秧的節氣，可惜當時並沒隨手記下，因為社區內較少人耕作這種看天田，所以目前在社區裡要採集這方面的資料，已很困

難。所幸民國 107 年在一次訪問住在武榮村樹殼寮的吳定光先生後，獲得了答案。

吳定光先生出生在民國 28 年，世居武榮村樹殼寮，他講述以前的一則諺語；「蒔田蒔到立夏（一般落在國曆 5 月 5-7 日），割禾割到相罵」，此句要用客家話念，「夏」、「罵」兩字同韻，很押韻，也很傳神；意思是家裡有著數兄弟，耕作了一份看天田，當天旱的年份，春雨直到接近立夏才下，兄弟們就為了要不要插秧起過爭執，後來是勉強插了，但因為太晚插，生長期不足，收成不符成本，在田裡割稻時，兄弟又大吵一架，由此則諺語可以知道立夏是第一期作插秧的最後期限，但已嫌晚了，以下是插秧的作業過程。

(1) 撩秧仔、孩秧仔

撩秧仔是客家話，撩字音 liau^ˊ，是剷的意思，也叫「剷秧仔」。

「孩秧仔」也是客家話，「孩」客家音 ka^ˊi，是挑的意思。撩秧仔與孩秧仔的工作，大部分都是由婦女擔任。

撩秧仔的工具叫「秧剷仔」（如圖 27），它的形狀與炒菜的鍋鏟近似，但鍋鏟兩側有翹起的邊邊，秧剷仔則沒有，它的剷面長寬約在 4-5 台吋之間，柄長約在 2 台尺左右。

撩秧仔、孩秧仔的婦女要比插秧的師傅先上工，當插秧的師傅到達田裡的時候，田頭的地方必須已放好每位插秧工人每人一畚箕的秧苗，讓他們可以下田插秧。

剷秧仔要注意秧苗下土層的厚度，太薄的話會損及秧苗的根部，秧片也容

易散開不完整，太厚的話，增加挑的重量，插秧師傅要剝成一株株的插入田裡也較不好剝；秧片土層的厚度大約在一公分左右，且每一塊都盡量剝成四四方方的不讓散開。

盛裝秧片的容器叫「秧仔畚箕」(如圖 27)，它有兩種形狀，一種是圓形，一種就跟畚箕同形，社區裡好像較習慣使用跟畚箕同形狀的，卓蘭市區則習慣使用圓形的。秧仔畚箕的竹片不用織成密密的，因為秧片是長寬各約 5 台寸一大片一大片的，所以秧仔畚箕只要織成疏疏的就可以。

插秧仔不只將秧仔放在田頭處，田的周邊田唇處也要放置，以方便長形的田在中間段落要補充秧苗，且熟練的挑秧婦女會觀察插秧師傅秧盆內秧苗的量，放的位置會盡量方便插秧者提取，以減少因長距離提取秧苗而降低工作效率。

(2) 蒔田

「蒔田」是客家話，「蒔」音 sii，蒔田就是插秧。

蒔田需要配備兩種器具，一是「蒔田笏仔」，另一是「秧盆仔」(如圖 28)；蒔田笏仔是客家話，「笏」音 kong，圓筒狀的東西叫「笏仔」。最早的「蒔田笏仔」用桂竹製作，取一端可以套入使用者大拇指為原則，下端具節間，末端再長出約兩公分多些且削尖，用來套在插秧者的右手大拇指上，協助拇指從秧片上將需要的秧苗支數剝下，並插入田土內，後來蒔田笏仔都改用銅材製作。

「秧盆仔」就是盛放秧苗的容器，它是用厚約 1.5 公分的木片所製成的圓形容器，底部直徑約 1.3 台尺，上面稍寬，較早的籬用竹篾製作，後來用鐵絲，分上下兩圈，底板與周邊是平的，方便秧片放在裡面能跟著插秧的人在田地上

任意滑行。

插秧是一項講求體力(腰力)、耐力且具技巧的工作，插秧採微蹲的姿勢，下盤要放低，屁股不可翹起，左手掌上放著秧片，手掌也要放低，幾乎貼近地面，因手掌放低，減少插秧活動的距離，速度就能加快(如圖 29)。

山區插秧與卓蘭市區插秧方式有些不同，山區插秧跟上背人(或稱上港人，是卓蘭市區人對四縣客家人的稱呼)一樣每橫行只插 5 株，卓蘭市區的人(山區的四縣客家人則稱他們叫「下庄人」)則每橫行插 6 株，是最大的差異。

山區插秧每行 5 株，是採兩腳跨開之中間二株，左腳外邊一株，右腳外邊兩株，合起來共 5 株；卓蘭市區每行 6 株，兩腳中間同樣兩株，左右腳外邊都各兩株，合起來 6 株。插的時候是左腳外邊的為第 1 株，依序至右腳之最外沿為第 5 株；一般的人在插到第 5 株時，就又回復到最左邊第 1 株開始，這種插法地方上用客家話叫做「蔴單頭」，但熟練的師傅在插到右邊第 5 株時不需回到左邊從左邊開始，而是接著從下一行最右邊為第 1 株開始，這種左右來回插的方式就叫做「雙頭串」，「雙頭串」在速度上會比「蔴單頭」快些。

以前插秧橫直的行距是 8 台寸，熟練的工人可以把每一橫行插得平平正正的，則上下行 4 株之間形成的方格呈正方形，不熟練者橫行會是彎的，且行距無法精準掌握。

山區的田都是順著地形開闢，所以田唇田坎等都隨著地勢彎彎曲曲，若是較小坵的田則就順著田唇或田坎彎彎曲曲的插，若是較長、較大坵的田就要把直行拉直，這種拉直的插法就叫「擲腋仔」。「擲」字客家音 b^ˊàng，是拉的意

思；「腋」客家音 ye，「一行」也叫「一腋」。

「擲腋仔」時因並不順著彎彎曲曲的田埂插，所以插第一行的人就要觀察第一行要怎樣佈置，「花心」（不足行的禾行）會較小，他自己站在起點處，在左手第一株的位置放一片秧片，請另一工人在腋尾的預定點也放一片秧片，他在插的進行中就要邊插邊注意左手第一株前後有沒有對準，這種在田中央任意取首尾兩點，就能插出直直的一行就叫「剖（客家音 po）腋仔」，「剖腋仔」必須由行家才能勝任。

因為插秧前要把田裡面的水排掉，插入的秧苗才能固定，所以插秧都會請幾個人幫忙，比較快的速度把一坵插完，一坵插完後就能放水，讓秧苗存活。

農家因為所持有的田地面積大小不等，面積小的就以換工方式互助插秧，面積大的或自家人力較不足的就僱請工人幫忙，幾個人湊在一起，有些時候就會比賽速度，叫做「拼腋仔」，此時有些技藝較差的就可能把間距拉大，或每株的秧苗支數差異較大，這種沒有依正規方式，而只是胡亂應付的就叫「垃圾（客家音 l`a sap）手」。

以前地方長輩在閒聊時常會提起，地方上某人腰力好，插起秧來輕輕鬆鬆的，毫不慌亂，總是那麼輕鬆自在；或某人插得快，但就習慣「垃圾手」，插的「禾頭」大大小小的，或故意把行距拉大，以增加速度；光是插秧，就有講不完的話題。

約在民國 50 年代後，有了小條的尼龍繩，整網的，需要插直行的時候就用尼龍繩拉著，依靠尼龍繩插，就不需靠技藝去「剖腋仔」或「擲腋仔」了。

平原地區另外有用小輪子串成長排，輪距一致，插秧前在放乾水的田土裡橫直滾出格子，插秧的人就依著那格子插，每格都正正方方的，客家話就叫做「碾（客家音 zan）格子」（如圖 30），因山區每坵田的面積不大，又不規則，並沒有使用這種器具。

「蒔田」在農家是大事，婦女頭一天就要宰殺雞鴨，上街買豬肉，買菜，還要「舂（音 zu^ˊng）糍（音 ci）打板」，準備點心。蒔田當天必定「三餐兩點心」，除三餐外，上下午都要點心，晚上還要豐盛的晚餐大魚大肉，叫作「喜工」，可見以前農家對種稻的農事是多麼的重視。

4. 掌草

「掌草」是客家話，「掌」音 so^ˊ，「掌草」就是除稻田裡面的草。

社區裡掌草是用跪的，褲管捲得高高的跪在田裡，兩掌 5 指張開在稻叢中移動（稻田中的水要事先排乾），當手指間勾足一撮雜草後就把草「𠵼」入土中（𠵼客家音 cip，=用雙手搓揉、推擠，如𠵼版仔=用雙手把做版的原料「版脆」揉勻揉軟），再抹些土把草蓋掉，草就會在土中悶死。

除草的頭一天晚上須先把田裡的水排乾，社區的除草跟插秧一樣，採每橫行 5 株，雙腳就跪在中間株的兩側，兩邊各是 2 株，移動的時候要注意腳掌不要翹起，才不會無意中把小秧苗勾倒埋入土中都不知道。

以前看過照片，高雄美濃等南部客家人，除草工作都是由婦女擔任，她們是站著除草，一隻手握著一支拐杖支撐，一隻手舉著傘遮太陽，用單隻腳掌及腳趾在田裡除草，北部人會覺得很奇怪。

第一期作插秧後日夜溫差仍大，一大清早氣溫仍低，要捲起褲管跪入冰冷的田裡是很難跪下去的，於是只好用雙手合著從田裡捧點冷水在大腿上抹個幾次，讓皮膚習慣水的溫度，再猛然快速入跪下去。

「掌草」的工作還有一項奇特的記憶，就是被「泥蜂仔」叮螫；當跪在田間除草的時候，有時猛不防就有如被胡蜂叮螫一樣，一陣刺痛，接著是灼熱與紅腫，若快速地用手往刺痛的位置捉拿，有時就能捕捉到一尾長一台寸多些的小蟲，身體約 0.5 公分大小，頭部稍大些，有人說它是蜻蜓的幼蟲，但不知是否正確？被叮螫處的紅腫要 2-3 天才能完全消退，只要曾經在田家跪著掌過草的人都有被螫過的紀錄。

「掌草」也是用換工方式進行，上下午也都有準備點心，只是沒插秧割稻那麼正式，大部分就煮個稀飯，有鹹的、也有甜的，偶爾也會有菜包、粽子等米製品，但機率很低。

因為第一期作插秧後氣溫不高，秧苗成長緩慢，約 15 天除一次草，要除三次，但聽說在較後期的時候就簡化成兩次，後來又有了除草劑，就不用除草了。

在有了化學肥料後，也在除草前趁著水排乾後，撒入化學肥料，再藉著除草時，把肥料混入土裡，促進秧苗成長。

5. 撈禾蟲

當在插秧後的一個月以後，田間的稻株就發現蟲害現象，因為早期沒有農藥，就只能以原始的方式，用一種竹編的器具-「禾撈仔」，用人力操作把蟲撈掉，降低稻株損害。

「撈」字客家音 leu，「禾撈仔」用桂竹的細竹篾密實地編成，形狀類似「插箕」或「畚箕」，但它是狹長形寬約 8 台寸，長約 1.5 台尺，綁在一支長竹桿上，竹桿長約 4 至 5 台尺(如圖 31)，操作的時候，雙手握在「撈」的另一端，彎低身子，將撈面朝動作方向稍傾斜，從稻株的上半部輕輕拂過，一些小蟲就會掉入「撈仔」裡面，往回動作時撈面又要轉過來，如此繼續操作，將整片稻田撈過一遍。

印象中禾撈仔內捕撈的虫以「負泥蟲」及綠色小條的「稻心蠅」、「縱捲葉蟲」或「螟蟲」等的幼蟲為多數。「負泥蟲」客家話叫做「揸」(音 ba，背負的意思)屎蟲，因為它的身上都會背著一小球黑色泥土或排泄物，它會啃食稻株的葉片，啃成一個洞一個洞的；「稻心蠅」客家話「跌心蟲」，它的幼蟲跟螟蟲的幼蟲一樣，會鑽入稻株的心部，該支稻株受害後心葉就會黃掉，那支稻株就要死亡；「縱捲葉蟲」顧名思義就是它的幼蟲會將稻葉縱向捲起，然後在裡面結巢化蛹。至於一些會飛的蟲則稻株一有搖動，它就飛走了，不易捕撈。至於撈在「撈仔」裡面的蟲，因為農家大部分就在自己的田地邊上，就帶回家給雞隻加菜。

除了用撈以外，還有一種更簡單的方式，砍一根小支桂竹，尾端留一小截側枝，用小繩子將這截側枝綁成一把，側枝連主幹全長截取 7 至 8 尺，在田間操作時則兩手握住竹頭端，彎下身子，用綁成把的側枝端在稻株上半部輕輕掃過，稻株上的虫就會掉入田面的水裡並溺死，比用撈就簡單多了。

前些年曾在一份文獻上看過一則報導，日據時代農民在田間除蟲，會在田

的水頭位置倒入煤油(水油)，煤油就隨水擴散漂浮在整個田面，這時使用上項相同的方式，用竹祛(客語音 kia)將蟲掃入水中，蟲就會被煤油悶死。

這種方式可能曾被使用過，但要讓煤油能覆蓋整片田間水面，必須使用大量的煤油，小農可能無法負擔這高額的成本，且煤油倒入水田中，對土壤不知是否會產生不良後果，在民國 40 年代後就沒看過使用這種方法。

6. 曬田及田間水管理

在印象裡稻田管理必然會有「曬田」的過程，但其時間點及目的都已模糊，經請教在苗栗改良場上班，家住武榮樹殼寮的張素貞博士，才知道曬田是為了控制稻株的有效分蘗，讓稻株不致於無限制的分蘗，造成營養的浪費，其概略內容如下：

插秧約到了 45 天，稻株分蘗數大約在 22-24 支，這些分蘗可以形成正常稻穗，過了這個時期水稻分蘗則無法形成正常稻穗，此種分蘗稱為無效分蘗。為抑制水稻無效分蘗，此時應排乾田間積水，實施曬田，曬田應曬至以腳踏田面不陷入泥中，田面產生龜裂至手指寬度最佳，但沙質地無法達到如此，以乾裂即可。此後即繼續灌水並泡水，田間保持 2-3 公分淺水。

插秧後進入 70 天，水稻進入孕穗期，稻稈逐漸粗壯飽滿，土壤中同時需要充分的水分及氧氣，此時要實施間斷灌溉，每 3-5 天灌溉一次，保持田間濕潤，但不再積水。

插秧到了約 85 天，水稻開始抽穗開花到齊穗，田間應保持水深 10 公分之灌溉，以促進抽穗整齊及稻株積儲的碳水化合物轉流至穀粒。

水稻開花授粉後，穀粒不斷積儲澱粉，一般俗稱灌漿；抽穗開花的時間大約 7-10 天完成，乳熟期稻穗會稍微往下垂，這個時期需繼續灌水 3-5 公分的積水，一直維持到稻穗進入糊熟期。

當插秧後到達 110 天，稻株進入黃熟期，稻穗完全下垂，稻穗上的穀粒呈黃綠色，硬質化，此時田間改 3-5 天灌水一次，保持土壤濕潤，直到收穫前 5 天才可完全斷水，等待收穫。

7. 割早仔禾前的一些準備工作

本地客家話稱割稻叫「割禾」，第一期稻作從插秧起約經過 120 天即可收割，農曆節氣約在小暑到大暑之間。以前有一農作諺語「小暑小禾黃，大暑滿田光」，上面的兩個「小」字，此處客家話都念 s\eu，很清楚述說到了「小暑」節氣，田裡的稻作少部分已經黃了，可以收割了，但當節氣到了「大暑」，滿田的稻作都被割得光溜溜的，已完全看不到稻作了。茲將一些割稻前需準備好的事項敘述於下：

(1) 紮祛把

「紮祛把」是客家話，「祛」字客家音 kia，「祛把」就是竹掃把。

在客家的用法上「祛把」與「掃把」是不一樣的，「祛把」是用細竹枝製作，專用在屋外庭院等清掃之用，「掃把」則是用鬃毛、鬃葉、芒草花、掃把草等材料製作，一般都在屋內使用。

由於在曬穀及傍晚收穀的時候，都必須使用竹掃把清掃，又因為穀粒細小，需要用新的掃把才能掃乾淨，所以在割稻前 1-2 個星期就要綁好數把新的竹掃

把備用。

山區的竹掃把都用桂竹的側枝作材料，竹材要選擇避風、向陽且成熟已轉成黃色的枝條，因避風的枝條其細枝多且密，向陽且夠成熟的，則堅韌耐用。

從山上取回桂竹側枝條之後，先從末端往回溯約 1 台尺多些長度，保留其細枝，其餘細枝折掉(主枝條需保留)，再把保留細枝上的竹葉摘掉，然後取適當的量、末端取平，細枝朝相同方向，用小鐵絲綁成一束，再用三束合起綁成一把，光禿的主枝條約留 5 台寸做把，取較直的小杉木頭端削尖，插入把內，一支掃把就綁好了。數支掃把綁好後一起排放在地上，用較寬的木板放在上面，上面再放稍重的石頭壓個 2-3 天讓它定型，就完成了。

(2) 織稗餅(piang /)

在早期還沒有塑膠布的年代，當傍晚把曬埕上的穀收成堆後，就要用織成一片片的稗餅覆蓋，以防止若下雨時穀會淋濕。雖然上一年度用過的稗餅都會保存留著可以繼續使用，但因為有些使用較多年後稻稗已腐朽，必須織些新的作為補充。

稗餅以曬乾的稻稗為主材料並使用桂竹篾片編織。桂竹截成 12 台尺長，剖成薄片後，從正中間扭過一圈，並成對折，每片稗餅使用 3 片竹篾，對折後就成 6 片，稻稗每次均勻的以一小把一小把的置入，織法則採交替壓二的編法，編好後的厚度約在 1.5 至 2 台寸之間，每片長度約 6 台尺。

(3) 粉禾埕：

在過去還沒有水泥或瀝青當鋪面的年代，「禾埕(曬穀埕)都是裸露的泥埕，

這些泥埕在經過幾次的大雨沖刷後，埕面就變成坑坑疤疤的，不能曬谷，所以在割稻的3-4天前，就要用鋤頭把泥埕剷過，坑洞補平夯實，中間部位微微凸起，做為傍晚稻谷收成堆時的臨時堆置地方；但曬谷的時候要不時用「盪仔」翻耙或是竹掃帚掃過，使稻谷均勻接受日曬，泥土地不耐翻耙及掃動，就要用牛糞攪成糊狀，敷在曬埕表面，作為保護層，就叫「粉禾埕」。

在接近割稻的一段時日前，就要把牛舍內的牛糞保存堆置，粉禾埕的時候就把這些牛糞挑出，堆置在曬埕中間，加入適當的水充分翻攪、踩踏，形成黏稠的糊狀，再均勻地鋪在曬埕表面，等一、兩天乾後就是一層平整的保護層。

(4) 鬥斛桶

「鬥斛桶」是客家話，「鬥」音 deu，是接合或組合的意思；「斛桶」是稻子脫粒的機器，「斛」音 fuk，它是由「斛桶底」、「斛桶頭」、「斛桶枋」、「斛圍仔」等數個部位組合而成。當上一期稻子收割完後，就要把各部位分解拆開堆置，較不佔空間，要割稻了，就要在一、二天前把它組合好，須上油的部位把油點上，割稻的當天一大早就能上工。

早期的斛桶用腳踩踏作為動力，又叫做「機器桶」；在還沒有「機器桶」以前，脫殼的設施叫「拌 (pa / n) 槿 (fong)，或叫「拌桶」，它是用木板圍成橢圓形的桶，有底，高度約在2.5台尺上下，作業的位置在桶沿處往後斜著放置一組用生鐵鑄成或木結構的梯狀體，中間有好幾道橫桿，名稱就叫做「斛梯仔」，脫粒的時候由一人雙手握住「禾紮」的基部，舉高後用力將稻穗部位拌(甩)向斛梯仔，然後稍微提起抖動禾紮，使稻粒掉落，再翻面重複拌個數次，至穀粒

完全脫完為止。在作業的對向面桶的周圍，要圍著「斛圍仔」，以防止殼粒彈出，因為「拌桶」只容得下一個人操作，效率極低。

本社區裡陳列著一台由本里第 1 鄰賴勳先生捐出的「機器桶」，依其結構將各部位予以介紹如下：

A · 斛桶底

「斛桶底」就是斛桶的底盤，它以兩支長 5 台尺各邊均為 3.5 台寸的方形杉木為大樑並各分布在底盤兩側，底盤寬 3.4 台尺，前端空出 1.5 台尺距離做為安裝「斛桶頭」（脫殼的機器）的位置，其他空間都橫著鋪滿約 0.5 台寸厚的木板，這段鋪木板的段落中間直著再加一支較小口徑的方形副樑，用來強化木板的整體承受力，兩根大樑接觸地面的方角修成圓弧形，兩端向下的一面亦削成斜角，以方便在田地上滑行移動。

B · 斛桶頭

「斛桶頭」就是稻穀脫粒的機器，它以兩側各一個鐵質三角架做為安裝各項零主件的支架，高約 2.1 台尺，前後距離 2 台尺，橫寬 3.4 台尺，脫粒的主結構是一個圓形滾筒，左右長 2.4 台尺，兩端用直徑 1.6 台尺且稍厚的圓形鐵板做固定板，從中心點往外以 6 台寸為半徑，在臨近鐵皮外沿處，以相等距離開了 14 個微長形的孔，用來插入 14 支厚 0.5 台寸、寬 2.2 台寸的長條木板，在每相隔二條木板的空間用長螺桿將兩側鐵皮拉緊，中間位置又再細一道鐵皮，這些木條就固定得很牢固；每條木板上各以 1.5 台寸距離釘上高 1.5 台寸的倒 U 形約 12# 粗鐵線，是為脫粒齒，前後道脫粒齒互相錯開，等於每隔 0.75 台寸就

有一齒，滾筒的圓軸中心位置穿過一支軸桿，在兩側鐵皮板的外面各固定了一個 25 齒的小齒輪，用螺絲固定在軸桿上，軸桿用軸承座固定在兩邊的三角架上。

固定在脫粒滾筒外側的小齒輪下方連結著一個較大齒輪，直徑約 7 台寸，外緣齒數共 75 齒，它在邊緣處連結著一根鐵質連桿，長約 6.5 台寸，兩端都有圓孔，可任意活動；此連桿的另一端連結在一支固定於三角架下方橫鐵上面的 90 度角轉向連桿上，此 90 度連桿向上一端長 5 台寸，與大齒輪的連桿連結，向前一端長 1.1 台尺，前端終點處用螺絲固定一支厚 0.5 台寸、寬 3.5 台寸的長條木板，左右連結，是為踏板。

脫粒機的操作是藉由圓形滾筒的轉動慣性動作，由小齒輪帶動大齒輪，大齒輪邊沿的橫向連桿，隨著齒輪轉動產生前後活動，又藉由 90 度連桿的轉向造成踏板的上下活動，踏板的行程最高點距地面 1.1 台尺，脫粒的人只要掌握踏板到達最高點過後就用力往下踩，就能讓滾筒持續轉動，藉由滾筒上凸出的倒 U 形粗鐵絲將穀粒剝落(如圖 32、33)。

約在民國 60 年代前後，台灣有了 5 馬力的小型四行程汽油引擎，就在原有斛桶頭的一個側邊位置，鎖上鐵架，裝上汽油引擎，並將原有的齒輪、連桿、踏板等拆掉，主軸延長伸出側邊外面，裝上皮帶輪，用皮帶連結引擎動力，就不需再用腳踩脫粒了。

C：斛桶枋

「斛桶枋」就是斛桶的左右與後方的邊牆，「枋」客家音 bio / ng=木板。

斛桶枋用木條做支架，早期全部釘上薄木板，後來左右邊改用鐵皮，減輕

重量。側邊的二塊各用二根螺絲鎖在大樑上，前端則用插梢固定在斛桶頭前沿；兩塊側板的後端內向要用木條釘出一道垂直的溝槽，釘好的後板就由上方直接插下，溝槽上面再用一根長螺桿穿過兩側邊牆鎖牢。後牆的高度比側牆低了4台寸，是為了方便後方「罉斛」（「罉」客家音 la）的人俯著身子作業。

D·斛圍仔

「斛圍仔」是圍在斛桶頭兩側及後方防止穀粒在脫粒的過程中彈飛出去的設施。斛圍仔用麻布製作，高出斛桶約2台尺，兩側的下擺與斛桶的側牆上方平接，後面則需低下1台尺多些，以防止穀粒隨著斛桶心滾動向後方噴飛；在斛桶頭的前牆兩側各有焊接固定的上下兩個鐵質圓孔，可插上兩支小支桂竹桿，在脫粒滾筒的稍後方兩側的邊牆內側也各有用鐵絲繞固定的圈圈，亦可插入兩根竹桿；就以這4支竹桿為支點，將斛圍仔綁上，就可使用了。

E·斛桶索

在田間進行脫粒作業時，當停放在斛桶前方的「禾紮」已經清空了，為免於因取得禾紮走太遠的距離，影響工作效率，就要把斛桶往前移，移動斛桶就是依賴「斛桶索」拖行。

斛桶大樑的四角外側，各釘有一個圓形鐵環，用來綁上粗繩索；前面的兩根繩索長約3台尺，前端要各綁上一短截約5台寸長的小木棍，是要讓拖的人可以握牢，免得因手滑不好出力。前面的繩索不能太長，才能在拖的時候，將斛桶頭稍微拉起，減少阻力，後面的2條可以長些；在斛桶的四個角上面，各釘有一根釘子，在沒移動斛桶的時候，就將繩子掛在上面。

8·割早仔禾

(1)割稻前一天婦女的準備工作

割早仔禾就是割早冬(第一期)的稻子。在早期社會經濟比較單純的年代，獲取糧食(稻米)是生活最重要的工作項目，所以對所有生產糧食的田間工作，都是非常重視的，婦女在割稻的前一天，就要開始忙著做準備工作。

早期農家，在插秧的時候，要準備牲禮祭拜土地公，祈求風調雨順、五穀豐收；收成的時候，也一樣要感恩酬謝，所以前一天就要殺雞或宰鴨、宰鵝，也要上街購買豬肉及一些菜類，割稻當天祭拜土地公後，牲禮就是師傅(工人)中餐及晚餐的菜餚，尤其是晚餐被稱為喜工，必須大魚大肉非常豐盛。

除了正餐，上下午的點心也必須準備。割第一期作的時候，正值盛夏，天氣炎熱，習慣上點心都避開糯米類食物，以免產生消化不良；粘(zǎ/m)米(在來米)類的點心，則有米苔目、九層板、煨板..等，其中因煨板有人吃後會嘔出痰的味道，也較少被採用。早期的點心，都是農家婦女自己製作，所以頭一天就要浸(泡)米、磨米、瀝乾，九層板可以頭一天蒸製，米苔目則需當天才能製作，婦女們不管在頭一天或割稻當天，也都是很忙的。

(2)割稻的作業項目

割稻是好幾個工作項目在同時進行，包刮割禾、打禾紮、罈(la)斛、挑穀担、篩谷、曬穀、別(pin)稈等，做說明如下：

A·割禾

割禾的工具叫「禾鎌仔」，是一面有細齒的專用刀具，使用前可將光滑的一

面用細石磨過，增加其銳利度；田間割稻視「禾頭」（禾苗）的大小株每橫行3-4株往直行前進，每割2行（即6-8株）為一搭（音kak，=握），2搭放做1把叫做「一紮」，打禾紮（脫粒）的人每次就抱一把進行脫粒作業。割禾的動作用左手搭禾頭，右手拿禾鏟，左手握著禾頭要稍帶推的動作，右手的鏟刀就配合著快速的用力割，如此雙手配合，就能割得很俐落。

割禾有時候也會玩比賽速度，但在競速的時候，難免因動作大，會造成穀粒脫落，比速度就只偶爾為之。

B·打禾紮（或稱攪(ga^ˊu)禾紮）

「打禾紮」就是把割好放在田裡的「禾紮」進行脫粒的工作。一般「打禾紮」是採二人一組，兩組四人一起進行脫粒，當其中一組在進行脫粒時，另外一組就從田裡杯（客家音but，=用手捧或抱）起禾紮並站在脫粒者的後方等著接手，當前一組把手中禾紮的穀粒脫乾淨並離開脫粒機，另兩人則快速把一隻腳踩上脫粒機踏板，用力踩踏，再放入禾紮，進行脫粒，如此輪流持續進行。

「打禾紮」講究一些基本動作及技巧。首先是腳的動作：當兩人一起作業時，站在右側的人用右腳踩踏板，站在左側的人用左腳踩，腳的用力時機就跟引擎汽缸的爆炸原理一樣，踏板往上時不需用力，但當上升一超過頂點就必須馬上使勁往下踩，讓滾輪持續不停的轉動。

把禾紮放入滾筒脫粒，首先要將禾紮的尖端輕輕的接觸脫粒滾筒，就是在禾紮仍含著滿滿穀粒的時候，先用小面積接觸滾筒，逐漸增大面積，然後再翻面一至二次，就算完成。

有些生手不知要領，一開始就猛然將整把禾紮放入滾桶上，因這時候禾紮的前端穀粒很重，猛然放下導致禾紮大面積與滾筒的齒接觸，快速轉動的齒會把整把的禾紮勾住並帶入脫粒機裡，這時打禾紮的人就必須把禾紮放掉，並把手支撐在「斛桶頭」前面的木板上，以免人也被帶入脫粒機裡面。

像上面這種讓禾紮滾入脫粒機的情形，禾紮還沒脫粒就滾入，這把禾紮就報銷了，還會惹來罈斛者的白眼，因為這時必須停機，讓機器停止轉動，把附著在滾筒齒上已呈雜亂的稻桿清乾淨，再重新啟動，時間就耽誤一些了，而罈斛的人又要忙著將滾入斛桶內雜亂的稻桿清掉，增加了罈斛人的工作量。

打禾紮的時候，斛桶是採定點作業，但當斛桶前面約 7-8 台尺距離的禾紮已經清空，為避免遠距離抔取禾紮降低工作效率，就要將斛桶往前移動至靠近禾紮的位置，再繼續脫粒作業；斛桶的移動，由同組打禾紮的兩人同時拉，每人握住各邊斛桶頭前面的桶索一起用力拉，罈斛的人也要在後面幫忙推，下一次移動時就換另一組，如此移動斛桶客家話就叫「徒(音 sa`i=移動)桶」。

第一期作割稻的時候，雖然會提早幾天把田水排掉，但那時候仍是雨季，常有午後陣雨，田土仍然是濕的，因脫粒時必須用力踩踏板，有時候斛桶就會深陷入田土裡拉不動，這時拉桶的人就要兩人一起躬身，兩手握在桶索的較低位置，把斛桶先提高脫離爛泥巴的吸力，才能把斛桶拉動。

打禾紮有些時候也會玩起「拼禾紮」的動作，從抔禾紮到打禾紮都要講究速度，抔禾紮除了在意腳移動的速度，且盡量要跨大步伐，減少步伐的次數，彎腰抔禾紮時也要採跨大弓步身體往前傾，客家話叫探(音 ta`m=伸出)身，雙

手也要往前伸握取禾紮；打禾紮的時候也要將禾紮較快速的接觸滾筒，禾紮如扇狀攤開，翻面的速度也要加快，腳更使勁的踩把滾筒轉得更快，也要注意禾紮的稻粒是否有脫乾淨。

「拼禾紮」是很累人的，兩組都不認輸，只能短時間玩玩，不能長時間比拼，且兩組人馬要實力相當才玩得起來。

斛桶上下田坎也是割稻工作中值得一提的記憶。割禾習慣上都是採從高處(水頭)往下(水尾)進行，所以大多時候斛桶都是從上坵田往下坵田移動，客家話就叫「拉下坎」，只有較少的機會是往上坎拉。不管上下坎，依慣例都是在一坵田打完的時候，排到杯最後一紮禾紮的那一組負責拉上下坎，這其中就讓老手或較機靈的一組有了作弊的機會，用來開生手或較篤實一組的玩笑，讓那一組一直都輪到負責拉上下坎，老手則站在邊上偷笑。

上下坎作弊的訣竅是：在一坵田的最後一次「徒桶」後，老手要很快的把田裡剩下的禾紮數算完，若是禾紮數不巧是輪到自己，且自己組只一人分到最後一紮禾紮時，就要找機會快速的把這紮禾紮合併另把禾紮一起打掉，客家話叫合紮；若是自己組最後分配到二紮時，就要在作業進行中偷偷的把任一紮禾紮分成兩紮，只拿半紮去打，客家話就叫「剝(音 pa^ˊng 紮)」。

所以不管合紮或剝紮，都是把本來應該輪到自己組拉上下坎的機會，動了一下手腳，把機會換成別組，當然手法要很細膩且快速，不讓抓包，而自己也要隨時盯著別組，是否也會玩相同手法，這也是過去茶餘飯後常談論的趣事。

社區裡的田，除了苗 55 線道路從一鄰賴家到詵詵橋中間段的道路兩側是較

平緩的河谷台地外，大部分都是較陡的梯田，斛桶拉下炭則田炭的高低有著各種不同方式。斛桶下炭首先要把下一坵田要放置斛桶位置清空，若只是一、二台尺高的炭，則輪到下炭的一組把斛桶拉至田唇邊，另一組人就負責將下坵田的禾紮傳給在上坵田的人打(脫粒)，直到空間已容得下擺放斛桶，才將斛桶拉到下坵田。往下拉的方法，是先把斛桶前段接近一半位置拉上田唇，然後走下下坵田站在斛桶前方兩側，中間的空間要比斛桶寬，罽斛的人把斛桶尾抬高，二人同時用力，力道要猛，且在斛桶落地前要把斛桶頭提起，以免斛桶頭插入田地裡面，一、二尺高的矮田炭是最簡單的。

中等高度田炭大約在4、5台尺之間，輪到拉下炭的一組則把斛桶拉上田唇，同樣放置在接近一半的位置，另一組人則已下至下坵田，將擺放斛桶位置空間的禾紮抔開，一紮紮交叉放置在邊上，然後負責下炭的二人依上段的方式將斛桶往下拉，因為高度增加下，困難度也增加了一些。

社區裡有不少很陡的梯田，如二鄰、三鄰、七鄰、大克等地，田炭高度大多達7-8台尺，像這種高度斛桶要下炭就困難多了，除了下炭前要先將禾紮抔開外，非負責下炭的二人要在斛桶後方緊拉著後方的桶索，讓斛桶慢慢的滑到約距下坵田3-4台尺高度時，負責下炭的二人才用力往外拉，由於高度增加了，有時稍不小心就會讓斛桶頭插入田土裡面，就須費一番力氣才能把斛桶頭拉起並擺好。

雖然拉斛桶下炭也不是多困難多辛苦的事，但在田間一成不變的工作中玩點花樣，開開生手玩笑，增添工作中趣味的氣氛。

C · 罇斛

罇斛是客家話，罇字音 la，近似「撈」的意思。

在打禾紮的時候，穀粒就彈向斛桶肚裡面，除了穀粒外，偶爾也會有少部份稻稈摻雜進去，斛桶側牆的外上方，就要釘上兩支鐵釘，相隔約 1 台尺，掛上一隻米籬，罇斛的人在打禾紮的作業進行中，就要把這些混在穀粒中的稻稈挑出，若不帶穀粒的就丟在田裡，若帶穀粒的就放入米籬內，名稱叫做「稈糶(音 ngio^ˊ)」(如圖 34)。

罇斛的人除了挑除稻稈外，另一項工作就是「出穀」。當斛桶內的穀粒達到一擔量的時候，斛桶一「徒位」好，就要馬上將米籬放在斛桶後，並快速用桶牆另一邊掛著的插箕扒穀；將穀粒盛入米籬內；斛桶在一個定點脫粒，最好能在下一次移動前，將一擔穀出好，若斛桶移動了還沒出好，等斛桶移動並定位後，就要端比較遠才能把不夠的部份補滿，所以罇斛的人需要動作快捷。

「插箕」也是客家話，是一種用桂竹篾編成的器具，形狀近似畚箕，但畚箕的篾片很粗、很大片，插箕的篾片則剖得很細，也編得很細緻，專用來盛米、穀等，米粒、穀粒都不會漏出。以前農家婦女做米苔目作好後，從熱鍋裡撈起來，也是用經洗乾淨的插箕裝著，然後用冷水沖漂冷卻。

稻的葉片及穀粒上都有細毛，罇斛的人都弓著身體在斛桶後面工作，整天與穀粒接觸，穀毛難免會附著在罇斛人的臉、脖子、手、身體上，產生刺痛及癢的感覺，聽說在早期物質不豐的年代，老一輩的罇斛都是赤裸著上身工作，也真難為了他們。

D·挑穀担

「挑穀担」是客家話，當罇斛者出好兩担稻穀後，其中一組打禾紮的就要停下脫粒的工作，把穀挑回曬埕曝曬；這時負責割稻的就要停下兩人，遞補入打禾紮的行列，挑穀担的人回到田裡後，就補割稻的工作，如此割禾、打禾紮、挑穀担等三項工作就輪流著遞換。

以前的米籮分 2 石、1.8 石(習慣上簡稱石八仔)、1.6 石(簡稱石六仔，餘類推)1.4 石、1.2 石、1 石等(如圖 35)，社區裡屬山區的田，道路起起落落，大部份的農家割稻都使用 1.6 石的籮，但像社區一鄰的徐善欽先生，他的田遠在接近地母娘的石屋附近，路程一公里多，先挑一段約二分之一的上坡路，又再挑另一半的下坡路，不只路程遠且又都是坡道，就只能使用 1.2 石的籮。

約在民國五、六十年代，社區在香茅產業沒落後，水果產業又還沒有成型，在產業青黃不接的年代裡，逢到割稻的季節，部份農民就會邀幾位鄰居或好友到桃園縣沿海鄉鎮的農家割稻，因為那些地區都是平坦農地，使用的米籮都是 2 石的。

社區割稻有一個不成文的慣例，一般每晝邊(客家話，即半天，一個上、下午各為一晝邊)只要每一位工人割滿 2 担穀就放工，但像上段所述徐先生的田路程太遠則為例外。

E·篩穀、曬穀

在稻田裡打禾紮的時候，雖然罇斛的人會把較粗的稻稈挑掉，但那只是概略的粗挑，無法把所有的稻稈及稻葉等都挑乾淨，所以當工人把穀担挑回曬埕

後，就要先用「篩(客家音 ci^ˊ)仔」篩過，把一些稻稈、稻葉等都篩掉，才方便曬穀，這個工作都是由婦女擔任。

目前社區活動中心裡仍存放一具「篩仔」(圖 36)，鐵絲網的孔目約 0.4 台寸，長 3.5 台尺，寬 2 台尺，用厚 0.5 台寸、高約 3 台寸、長約 4.5 台尺的木板做框，長木板比鐵絲網長出的一端削得小一些做為握把，另一端的末端與鐵絲網齊、且在兩邊上方各鑽一圓孔，穿過繩子並綁好，吊掛在用三支竹子綁成的三角架上，握把的一端擱放在一張長條板凳上，篩穀的婦女用插箕從地上打起田裡挑回的穀，倒入篩仔裡面，然後站在有握把的一端，雙手各握一邊握把，把篩仔抬高脫離長凳，並來回推拉，讓穀粒從篩孔中掉落，偶爾要將穀粒稍微拋起，使稻葉不致覆蓋住篩孔；當裡面的穀粒都掉完後，就要把篩網上的稻稈、稻葉等清掉，放入邊上預置的米籬裡面，所清掉的稻稈、稻葉也叫「稈糶」，有些農家會把稈糶用木棒敲打，使裡面所含的穀粒掉落，就混入穀堆裡面曝曬，有些農家就直接倒入雞舍內，給雞群加菜。

在民國 60 年代，篩仔改放在木架上，裝上馬達為動力，推動篩仔，婦女只要從地上打起稻粒，並清除上面的稈糶，就省力多了。

曬穀就是把篩好的穀，攤開在曬埕上曬，因為割回來的穀粒都是濕的含水量高，必須把握任何有陽光的機會，盡快曝曬，曬穀的方法，將在稍後做較詳細的說明。

F·別稈

別字客家音 pin，別稈就是把脫粒後的稻稈，別成數節，均勻的散在田裡，

耕田的時候就混入土中，是早期還沒有有機肥料可買的年代，稻田裡除了「牛欄糞」以外的另一項有機肥來源。

別稈用的刀器稱「稈刀」，長約2台尺多些，鍛造得很薄，上下午在上工前都要磨過，以保持鋒利，作業的時候，一手握刀，一手抓一把稻稈的末端(穀粒脫完的部位)，稻稈由後方往前甩，稈刀亦從遠端揮動迎向稻稈，利用稻稈及稈刀兩者同時揮動的速度加力道，在空中就可以很俐落的把稻稈斬斷，別稈的工作一般都由熟手擔任。

稻稈一般都別做三截，以方便混入土裡，別稈時藉由稻稈的甩動，斬斷的稻稈就會自動散開，別稈師傅也會均勻的把稻稈鋪散在田中，做適度的分配。別稈的作業跟割稻、脫粒等工作是一起進行的，因為稻稈必需在剛脫粒仍飽含水份的時候，才容易別斷，若脫水後的稻稈就會增加韌性了。

9·曬穀

在稻穀收割回家後，只要天晴，就要把穀攤開曝曬，客家話就叫「曬穀」，這項工作一般都由婦女擔任。

曬穀期間，每天在太陽下山後，都會把稻穀從曬埕(客家話稱「禾埕」)上收起成堆，並覆上稈餅(客家音 pian^ˊg)，稈餅係用竹篾將稻稈織成約6台尺長一片，用來方便覆蓋，所以每天早上當太陽出來後，就需先把稈餅移開，並把收成堆的稻穀均勻的攤平在整個曬埕上，叫做「開穀」。

開穀視稻作面積大小，使用「大蕩」或「手蕩仔」(如圖37)。大戶農家因收成量大，曬埕寬，就必須使用「大蕩」，增加效率；小農戶收成的穀量較少，

曬埕也較窄，用「手蕩仔」就可以了。

「大蕩仔」用約1台寸厚度的木板做材料，長3至3.5台尺、高1至1.3台尺，中間釘上木棍做操縱把手，整體高3至3.5台尺，木板與地面接觸部位刨成斜面，兩端下角部位各鑽一孔，綁上繩子，需兩人各拉一邊的繩子協助操作。作業時一人扶住把手，將蕩板插入穀堆，邊上兩人則各負責一條繩子，同時將穀粒拉至預定攤放位置，到達位置時握把手的人就把大蕩板微微提起，穀粒就會均勻的攤在曬埕上。

「手蕩仔」則使用約0.8台寸厚的木板，長約2台尺或稍長些，高約8台寸，中間接近板頂的位置鑽一約1.5台寸的孔，套上一支長約6台尺的桂竹做握把，蕩板與地面接觸位置也要刨成斜面，就只須一個人自己握住握把操作就可以。

穀粒在曬埕上曝曬必須不時翻動，使均勻受熱，以後穀粒的乾燥度才能均勻，這項翻動穀粒的作業，客家話稱做「貶穀」或叫「蕩穀」。

「貶」客家音 bi`en，此處做翻動或翻轉的意思。早晨當把穀粒均勻攤平在曬埕上後，約曬上十多分鐘，就要用手蕩仔薄薄的蕩一層，且橫向蕩成一壟一壟的，間隔約各3台尺，每蕩過一次，就讓穀粒曬上10多分鐘，當穀粒蕩到見底的時候，因為地面仍有一層薄薄的穀粒，就要用竹掃帚掃過，掃過的地面同樣要讓其曝曬受熱，然後又朝反方面把一壟一壟的穀粒蕩開，每次也同樣只蕩薄薄的一層，一壟要分好幾次才能蕩完，如此反覆的作業，穀粒就能均勻的受熱乾燥。

第一期作的曬穀期間，是在國曆7月份的小暑到大暑中間，經常陰晴不定的有午後雷陣雨，曬穀婦女最頭痛的是如何掌握收穀的時機，一陣烏雲來了，並不代表一定有雨，有時烏雲來了，並沒下雨，烏雲過後，太陽又出來了。此時若把穀收了，太陽出來後，又後悔損失了繼續曝曬的時間，有些時候看見遠遠的烏雲來了，趕忙著喊家裡的人幫忙收穀，家人手忙腳亂的趕著幫忙收穀，但雨來得又快又猛，部份穀粒還是讓雨淋濕了，以後不但要增加曝曬的天數，更怕穀粒受潮發芽，穀的品質就受影響了。

將稻穀從曬埕上收攏成堆，客家話就叫作「收穀」。一般曬埕上都會做出1至2個圓形稍隆起的墩，做為收穀後堆放穀的位置，避免下雨時，雨水灌入穀堆；大戶農家收穀，也用大蕩仔，與開穀不同的是：當把穀收至穀堆邊沿的時候，操作的3人要很有默契的同時用力，把穀戽上穀堆(戽客家音 fu，如戽水)；蕩仔蕩過後就用竹掃把掃，直到曬埕上的穀粒都收拾得乾乾淨淨為止。

穀堆也要用手蕩仔修過，盡量修得又圓又尖，以方便揸(客家音 giem=蓋)稗餅。在早期沒有塑膠布的年代，穀堆都用稗餅覆蓋，首先在基部以稗頭朝下圍一圈，再改稗尾朝下，從基部一圈圈一層層的往上覆蓋，就能達到防水的效果，約到了民國60年代後，有了塑膠布，就不用稗餅了。

10·絞穀、上倉

「絞穀」是客家話，「絞」音 ga`u，轉動的意思；「絞穀」就是利用「風車」，將已經晒乾的穀粒行篩選作業。

以前當穀粒曬到某種程度後，農人就會從埕上抓取一小撮穀粒，一次一粒

的用牙齒咬碎，感覺其硬度及脆度，以分辨其乾燥程度，當乾燥度已夠的時候，就從倉庫裡抬出風車進行篩選工作。

風車分鼓風室、篩選室、風車斗等三大份，除搖動鼓風葉片的搖動曲柄及固定在風車體上另一端的軸心是鐵材外，全部都是木製。

風車斗與風車體採分離方式，平常取下不佔空間，需用時才放上風車固定的支架上；它是四方形，正面是上大下小，側面上下都與風車體同寬，底下是一排約寸餘寬的漏孔。在鼓風室與篩選室的中間上方有一活門，風車斗的漏孔就剛好對準該活門，活門也是用木板製作，可開啟及閉合，也可調節漏穀量的大小。

篩選室大部份分 2 個隔間，第一較大的隔間緊鄰著鼓風室，它又用一活動隔板把一大室分做兩小室，前面的一室隔得稍小，它專門承接穀裡面摻雜的小石粒，因為石粒較重，一落下就掉到第一小室。另一室就是承接夠飽滿的穀粒，它的空間最大，因為篩選室的底板採前低後高，在出口處下方擺放一個竹籬，穀粒就自動滑入籬裡面。

大部份的風車在左方支柱的外邊會加設一室，也曾看過不外加的。它所承接的是較不飽滿的穀粒，因為它是第二室，所以它落下來較不飽滿的穀粒，客家話就叫「二槽仔」，因為「二槽仔」裡面含有少量的米粒，就留著做為雞、鴨飼料，並不浪費。

「絞穀」一般都在下午作業，當天早晨仍把穀攤開曝曬，吃過午飯後，就把穀收成堆，把風車擺在適當位置，一個人負責挾穀，用插箕盛穀粒將風車斗

填滿，一個人站在風車前方，用右手均勻的轉動搖柄，讓鼓風葉片轉動，並把活門開在適當位置，使穀粒適量的落下。

由於鼓風葉片的轉動，產生風力，將落下的穀粒依其重量做分級篩選(如圖38)。

在擺放好風車位置的時候，其最尾端的出口要架數支長竹竿，上面覆上「稗餅」，因為最尾端出來的是沒著果穀粒，體重最輕，家話叫「冇(音 pang)仔」若不用稗坪擋著，就會飛得到處都是。

「冇仔」沒有利用價值，農家有些就把它當作牛欄內牛隻貼(墊)睡的材料，或倒在田裡或坡地上腐爛了當肥料。

負責「絞風」的人，當一籮穀滿後就要把活門關掉，將裝滿穀的籮拉出，換個空的籮進去，如此依序作業，把所有得穀絞完。

絞穀與上倉的作業，視農家耕地規模(收成的多少)決定作業人員數量，穀的數量多就需較多人參與，則絞穀的人持續不停的負責絞穀，上倉的人就完全負責上倉，如此工作效率自然就高；若收成的量不多，就只需要兩個人就可以了，一人負責絞穀，一人負責抔穀，等風車篩選好一籮後，絞穀的人就把漏穀的活門關閉，絞穀的工作暫停，與抔穀的人合力把絞好的穀扛入屋內，並把穀倒入穀倉，如此依序進行，一直到把曬埕上的穀全數處理完為止。絞穀與上倉的工作完成，代表一期稻作的結束，第二期稻作的作業又要開始。

(二)第二期作

第二期作在客家地區叫「翻耕禾」，但本地及臨近地區一般都稱做「翻 fan)

降(gong)仔」，整體的作業過程與第一期作會有些少差異，做說明於後。（「翻降仔」的「降」字，因遍查手上的二本客語字、辭典並沒有相關的語詞，後來用電話請教了住在本縣公館鄉精研客語的曾榮貴老師，他建議使用「降」字）。

1·播種

本地第二期作插秧日期最早的是從節氣的大暑日開始，約到立秋結束，二期稻作秧苗的成長期間約十七、八日到二十日，農家需先預定插秧的概略日期，並回算播種等的工作期程。

(1)做秧地

有些農家在做秧地的時候，第一期稻作可能已經割完了，如此則就直接放水耕作秧田即可，若第一期作還沒收割，則需將預定秧田空間的稻仔割下，若面積大的話，則把脫殼機搬到田裡完成脫粒；若面積較小的話，就把割下的「禾紮」一把一把的交叉堆置在田埂上不碍工作的地方，待整個稻田割收的時候，才一併脫粒。

做秧地則視農家耕地規模，耕地寬的一般自家都有養牛，秧田也須較寬，就用牛耕作，若耕地窄的農家沒有養牛，秧田面積也窄，就用鋤頭鋤，用鋤頭鋤需來回翻過數次，才能把田土攪爛。

(2)浸穀種

二期作時天氣熱了，穀種容易發芽，只需要浸泡半天至一天，把穀種泡濕透就可以。

(3)做廂與第一期作相同

(4)委秧仔

穀種起水後稍微瀝乾就可撒了，方式與第一期作相同，但因為7月份已是盛暑，天氣暖和，就不用覆蓋稻殼灰了。

(5)定期灌水，使秧苗成長

2. 做田

因為第一期稻作收割後到第二期作插秧，時間約只間隔15至20天，非常緊迫，要在短期間內把田耕好，作業方式就與第一期作不同，才能完成，以下是社區內第二期作的耕做方式。

(1)犁田

順著「禾腋」(音ye，就稻子的縱行)犁，約7行禾頭為一廂，此期犁田需盡量把禾頭埋在底下，若有露出的禾頭，就要用腳把它踩入土裡，這樣禾頭才能較快速的窒息腐爛。

(2)踏割耙

A. 割耙的構造

割耙前後各有一塊長條狀的木板，內長5.1台尺，板寬5台寸、厚1.2台寸，前後板平放於地面，兩端另有樺頭插入側板內，側板長2.8台尺，厚亦1.2台寸、高3台寸，採側立，用來連結前後踏板。前踏板前沿至後踏板後沿是2.1台尺，側板前後端各凸出3-4台寸，凸出部份底部往前後向上削斜。前踏板底部採相同間距安裝8片割齒，後排割齒則安裝在與前排割齒相對中間位置，共九齒，割齒是生鐵鑄造，前後長約8台寸，後端高約2台寸，(採前淺後深)，

厚度約 1 公分；它在前端上方有翹起的柄插入踏板前沿往後約三分之一的位置，割齒上端的木板鑿有小溝槽，讓割齒嵌入，就不會左右搖擺。(如圖 39)

前踏板前沿上方再綁一根中枝桂竹，兩端用來綁拖藤，中間段的作用用來防止作業的人前腳滑出踏板。

B·作業方式

作業的時候要先備妥一枝帶短勾的小樹枝，長約 3 台尺，其用途是工作中作業的人雙腳各站立在前後踏板上，左手握韁繩(牛索)操控牛隻，右手握住樹勾的上端，帶勾的一端朝下，點在前踏板上，可幫助作業的人站在割耙上具有穩定作用；另外則是作業到了田頭(客家話稱「橫頭」)要轉彎的時候，作業的人要下來，然後雙手握住樹勾，勾住割耙右後側固定的繩圈，用力把割耙抬起，並拖至另一行預定作業的位置，繼續前進工作。(如圖 40)

割耙的作業採跟犁一樣直腋作業。因為割耙實寬是 5.1 尺，前後踏板共交互固定有 17 片割齒，等於每割片距離是 3 台寸，割耙把犁翻起一大坨一大坨的田土割碎，增加泡水面積，在未來的其他作業中田土能較快速的攪爛。

(3)做田坎

社區裡的田多數都是梯田，上下坵間的斜坡就叫「田坎」。一期稻作在經過梅雨及過後的西北雨雨季，田坎表面的草早長得很長，就要趁稻仔割完後，把田坎的草割下，並在耕田的過程中把割下草攪入土裡，使之腐爛，割田坎上的草就叫做「做田坎」。

做田坎使用的工具叫「撥(音 pat)鏟(liam)」，它就是一般在山上砍草(客家

話叫「撥草」)用的刀具；有些農家在做田坎的時候會貼著泥土砍，對刀具的損壞較快，所以做田坎的時候，就選用較舊的刀具，新的刀具就留著山上使用。

做田坎必需要在「耙田」(客家話叫橫田)以前完成，割下的草才能趁著耙田的時候把草埋入土裡。

(4) 剷田唇

田坎外沿稍高出田面的小土堤，本地客家話叫做田唇，它的功能是稻田蓄水及田間通道，同樣在經過一期稻作後，田唇內側也長滿了雜草，但處理田唇的草不用撥鏟而是用鋤頭，把田唇的草跟土薄薄的剷掉一層。

(5) 橫田(耙田)

田間的所有耕作作業，都是採縱向作業，只有耙田的工序是橫向作業，就是把縱向犁成一廂(畦)一廂的田採橫向將之耙平，所以客家話稱「耙田」叫做「橫田」，作業方式與一期作相同。

(6) 作(zok)田唇

每年第二期耕田的時都會把田唇剷過一次，也必須要把剷掉的部份補回去，否則田唇越來越薄無法承受人的重量，也無法蓄水。

作田唇是先用四齒的鐵抓(zap)(如圖 41)取田間已耙過的田土(如圖 41)，均勻的貼在田唇剷過的側面上，然後用寬約 1 台尺、高約 6 台寸、柄長 2-3 台尺的「手蕩仔」先蕩側面，再蕩上方，將田唇蕩得平平整整的，就算完成了。【四齒的「鐵抓」過去也在「出牛欄糞」(把牛舍內的廢料耙入畚箕內，挑入田中做肥料)等作業時使用】。

(7)打碌礮

碌礮音 luk cuk，是一種打碎田土的農具，它的外型與割耙近似，只是結構與功能不同。

社區內仍保存了一台完好的碌礮，經量其尺寸左右全寬5.6台尺，前後長約3台尺；前後踏板寬5.3台寸、厚1台寸，側板高4台寸、厚2.5台寸，踏板的前後沿與側板的前後端留有5寸的距離與地面削成斜角，以減少行進時的阻力。碌礮心長5台尺、周長2.3台尺(直徑接近8寸)，鑿成8個稜片，稜深2.3-2.5台寸，兩端用生鐵鑄造的軸承體鑲入側板中心點(如圖42)。碌礮心要選擇材質輕且紋理不規則的樹種，紋理規則的樹種稜片容易斷裂，聽說爛布子(破布子)樹就是一種很理想的樹材。側板的四角各鑽一孔，綁上較粗繩圈，前端的用來固定拖藤，後端的做轉彎用。

以前曾聽地方長輩說過，碌礮心的稜片數必須單數，才能轉動得順暢，但社區目前所保留的碌礮，卻是8個稜片，長輩所持必須單數的說法，不知是否正確？

進行碌礮作業的名稱叫做「打碌礮」，作業的方式與「踏割耙」的方式一樣，操作者左手握牛索，右手握支帶勾的小樹枝，右腳在前，左腳在後，各踩在前後踏板上，靠碌礮本身及操作者身體的重量，碌礮心緊密與田土接觸，藉碌礮心稜片的滾動，把田土打得綿密。

第二期作與第一期作不同地方，就是不打蕩棍，當碌礮完成了一坵田的作業後，操作的人就改跟在碌礮後面行走，用帶勾的樹枝頂住後踏板，使後踏板

緊密的與田面接觸，藉後踏板平整的板面達到蕩平田土表面的效果。

打碌礮都在插秧的頭一天或當天進行，這樣子田土還沒凝結，秧苗插下後田土自然很快就把秧苗根部密實的包住，秧苗就快速存活生長。

3·插秧

社區內第二期稻作從 24 節氣的「大暑」日起開始插秧，大暑日一般是國曆的 7 月 22-24 日，選在大暑日插秧的就叫「疇大暑」。

因為社區內的田不多，也為了避免開花及乳熟、黃熟期的氣溫太低影響收成，二期作的插秧作業約 10 至 15 天就結束了，其工作細節與第一期作相同，就不再贅述。

4·除草

第二期作因為天氣熱，秧苗成長快，除草工作改為插秧後 10-12 日即除草，10-12 日後再除一次，就完成了。

5·曬田及田間水份管理

插秧後應灌水 3-5 公分深連續 5 天，以利秧苗發育，其後則只需 3 公分深就可以。

插秧後約 40 天，稻株分蘗數達 20-22 支，就要進行曬田，方式與第一期作相同。插秧後 65 天，水稻進入孕穗期，稻稈逐漸粗壯飽滿，土壤中同時需要充分的水分及氧氣，此時應實施間斷灌溉，即每 3-5 天灌溉一次，保持田間濕潤，但不再積水。其後則比照第一期作的水份管理，在收穫前 7 天就可以完全斷水，等待收割。

6 · 收割

第二期稻作的成熟期約需 110 天，若從國曆 7 月 22 日算起，到 11 月 9 日就滿 110 天，節氣已進入立冬。

由於稻作在進入黃熟期時稻穗已完全下垂，穀粒呈黃綠色、硬質化，田間只需 3-5 天灌水一次，保持土壤的濕潤，到收割前 5 天就可完全斷水，又由於二期作至此已是乾旱季節，田土已成微乾硬狀態，割稻的作業就比第一期作要方便多了，尤其是打禾紮的作業；第一期作收割的時候，因是雨季。田土仍是爛的，打禾紮時因單腳站立(老式用腳踩的斛桶)，踩個幾下，腳就陷入田土裡了，且越陷越深，這時就丟一紮脫完粒的稻稈，放在腳站立的位置，以協助承受打禾紮者身體的重量。

第二期作的時候，田土較乾硬了，就沒有這些現象，且打禾紮時腳的移動或斛桶的移動等都方便多了。

第二期作另一方便的就是曬穀，第一期收割時是午後陣雨的季節，中午過後，一陣烏雲來了，天暗了下來，但拿不準接下來是艷陽高照或傾盆大雨，在收與不收間，舉棋不定，若把穀收了，說不定烏雲過後，太陽出來了就失去了繼續曬穀的時間，若不收則不一定一陣大雨來了，又把穀淋溼。到了第二期曬谷的時候，已經沒有了這種現象，雖然此時的太陽較弱了，但只要多曬幾天，也就把穀曬乾了。

7 · 收禾稈

稻稈客家話叫「禾稈」，是早期農家不可或缺的物質之一，在平原地區有人

用稻稈覆蓋屋頂(山區有茅草不用稻稈)，養牛人家在冬季草料不足時用乾稻稈做補充飼料，稻稈切斷後混入土中可做糊牆或泥磚的材料，也可搓成稈索，廚房起火用的「樹杈結」、「竹杈結」也是用稻稈綁紮，所以早期農家都會把二期作的稻稈曬乾堆妥保存。其作業順序如下：

(1) 紮禾稈

收禾稈先要紮稈，就是把稻稈紮成一把一把的；紮稈又分割稻當天同時紮稈與曝曬微乾後紮稈二種，說明如下：

A·割稻時同時紮稈

割稻當天除了安排割稻所需人數外，還要增加紮稈師傅一名，一般都請鄰居較熟練紮稈工作者擔任。打禾紮的時候要把脫完粒的禾紮2紮交叉一次堆置，紮稈者抽取3-4根稻稈做「縛(piok)仔」，右手握稈頭一端，雙手同時將要紮成一把的稻稈從約三分之二高度位置抱起扶正，左手從外側接過「縛仔」尾端，右手握住縛頭順時針繞過一圈，左手拇指將縛尾插入縛圈位置的稻稈裡面，右手將縛仔一抽縛圈稍往上滑就抽緊不脫落了，左手再將稈紮一抖把稈頭散開立在田土上，就紮完成一把了。如此一天下來，紮稈師傅的速度與割稻打禾紮的進度同時進行，若在下工的時候，仍有一些沒完成，則大家一起幫忙，如此則當稻仔割完，稻稈也就全數紮好了。

割稻當天同步紮稈，看似效率很好，一天就把田裡的工作解決了，但事實有其缺點，當天同步紮稈，紮稈師傅雖然也盡量把縛仔抽緊，但等到稻稈曬乾萎縮後，縛仔就呈鬆鬆的狀態，收稈的時候用繩索網綁，挑到堆置的場地，

繩索一鬆，可能縛仔就鬆掉了，所以在收稈前最好要把田裡所有的稈把縛仔全數再次抽緊，確保每一稈把不會隨便散掉。

B·田間曝曬帶微乾後紮稈

若不在割稻當天同步紮稈、脫粒完的禾紮就不用交叉堆置，改用順著平放的方式整齊的排放在田間，等曬過一些時日稻稈較乾了，稻田主人才自行紮稈，紮好的稈把仍然要立在田間，待完全乾燥後，才進行收稈及堆稈。

(2)堆稈棚

當稻稈在田間曝曬到完全乾燥後，就可把稻稈收齊堆置，其作業程序如下：

A·企稈棚心、整地基

客家話稱堆成整大堆的稈堆叫「稈棚」，農家一般都會選擇住家附近或田頭留一空間做稈棚位置，當稻稈曬乾後，就要把上年度沒用完的稻稈清掉，把原稈棚位置騰空，以方便堆置新的稻稈。

社區內稈棚的堆法採圓形，中心點豎立一根原木或麻竹，叫「稈棚心」，原木可延續使用數年，竹材則需每年更換；稈棚心盡量選擇直的材料，不可彎曲，豎立的時候需埋入土中2-3台尺深，且必需首尾垂直，以作為堆置時的依據。

稈棚的地基以稈棚心為中心點，視農家田地的多少或欲堆置禾稈量的多寡，以決定基地圓周的大小，用繩繞稈棚心畫出圈圈後，須挖取邊上的土把基地稍墊高，底層的禾稈才不會因灌水而腐爛。

B·收禾稈

收禾稈就是把田間曬乾的稻稈收到稈棚預定地的周邊臨時堆置，一般視稈

棚周邊空間是否充足，若空間夠則可把全數的稻稈預先收齊，若空間不足則只好在當天一邊收稈一邊堆置。

從田間將稻稈收到稈棚位置也是用挑的，用細香茅草的「絡(lok)索」網成兩大網，也用挑香茅草兩端削尖的「香茅槓(gong)仔」來挑。

C·堆稈棚

將曬乾的禾稈堆疊起來保存就叫「堆稈棚」。作業時需要有兩個人一起進行，一個人負責堆疊，一個人在外圍負責傳遞。

堆的時候先沿著預先築好的基地外圍稈頭朝外鋪滿一圈，然後稈頭約退縮壓在外圍稈長度二分之一處鋪第二圈，若地基大的可使用相同方式退縮一次鋪第三圈，當內圈的稈尾到達稈棚心的時候，就要將數把稻稈開叉夾住稈棚心，並壓在周邊稻稈的稈尾上，如此一層就算完成了，再使用相同的方式一層層的往上堆疊。

堆疊稈棚要注意外圈的圓度，並以垂直方式往上堆疊，負責傳遞稻稈者事先需準備一塊木板，若有凸出的部份就要用木板拍打使其平整，以防止凸出部分影響外觀甚或滑出。

當堆疊到預備收尾的時候，就要分三、四次將外圍每層凸出一些，讓外沿漸漸凸出形成屋簷，以保護底下不被淋雨。當周邊的簷凸出約接近一台尺的時候，就要開始收頂了；收頂的時候也是每層退縮一些，使頂部形成斜坡，也要注意稈棚中間部份必須飽實，不能凹陷，才不會產生雨水倒灌。在收到最尖端的時候，先用數把稻稈斜著圍住稈棚心，用事先準備好的篾片綁牢，最後將剩

餘稈棚心上端鋸掉，再將數小把稻稈細成一大把，套在最上面，並將稈把末端細成尖尖的，就算完成。

稈棚堆好了代表一季的工作全部完成，但田間仍有一些工作需要進行。

(三)稻田的入冬管理

1. 撬冬

「撬」字客家四縣音 kie`u，撬冬就是在第二期作收割後，用犁將田土翻轉曝曬，讓長期浸泡在水中的田土，接觸空氣，以改變田土結構，改良土質。

客家有句諺語：「田底有曬白，收成加一石」，就可看出農人對撬冬的重視，田土曬熱了，春天將秧苗插進去，發育會快，收成也會好。

撬冬要在第二期作收割後，田土還有些濕潤時趕快進行，不要等到太乾後才犁，就怕牛會拉不動了。

當田土犁過曬了約半個冬季後，就要將田土再翻犁一次，本地客家話叫「躁(音 cau)田」，讓第一次犁過大塊大塊(客家話叫「大抔(pai´)」)的田土，經再犁過一次轉為細碎，也讓底層沒曬到太陽的田土翻動過來達到更徹底的曝曬。

2. 撒綠肥

(1) 委(音 ve)菜花仔

「菜花仔」並不是「油菜花」，它只是本地農人上年度自己採收留下的蘿蔔種子，當撬冬犁好後，就把「菜花仔子」均勻的撒在田間，讓它自由生長，當來年春耕時，就把蘿蔔及苗犁入土裡，在以前還沒有有機肥料可買的年代，菜花仔在田裡腐熟後，就是一種不需成本的天然有機肥料。

因為曬冬跟委菜花仔各有不同的土地改良功效，農民一般會採隔年輪流施做的方式進行。

(2) 委紫雲英

「紫雲英」是民國五十年代後，政府農政單位推廣給農民的綠肥，它的花跟植株、葉片等，都跟紫花酢醬草相近似。

紫雲英種子要在第二期作收割前就先撒入田間，因為紫雲英需要靠根瘤菌吸收養分，所以在第一次撒播時，就要挖取曾種過紫雲英的田土與紫雲英種子一起撒播，又因為紫雲英的種子非常細小，一般也會混合適當量的細砂，以做有效的施撒。

因為紫雲英可以長得非常茂密，在那農家還有養豬的時代，春耕前婦女就會割取部份的紫雲英加入粗鹽用大缸醃存，每餐掏些摻合做為豬的飼料，些少解決冬春間飼料不足的窘況。

3. 膏蕃薯

「膏」客家話讀做 gō，徐兆泉先生編著「台灣客家語辭典」解釋為將甘藷苗插入未收割的稻田裡，再敷上溼土，就叫「膏蕃薯」。

在早期農家必須靠養豬增加收入的年代，約在農曆七月的雨季結束前就要種下年度內的最後一批甘藷，做為冬春間的飼料來源，但從入冬到隔年春暖能種甘藷的季節中間隔了大半年的時間，為了解決冬春間飼料的青黃不接問題，部份農家就會採「膏蕃薯」的方式做為解決。

如徐兆泉先生辭典內的說明，蕃薯苗要在二期作未收割前就要植入，其作

業方式先持長竹桿，順著預要植蕃薯苗的稻作行間將稻株往兩邊輕壓，將稻作壓出一行行空間，壓的時候不能用力過重，因稻作還沒完全黃熟，若植株受傷會減低稻作的收成，然後蕃薯苗沿著壓出的稻作空間一行行種植，因為這時田土還是微濕的，蕃薯苗插下後就抓一把瀾瀾的土糊上，所以稱做「膏」蕃薯。稻作割完後，要很快將稻稈移除，且田間要沿著蕃薯行用牛犁成一壟一壟的；促進蕃薯發育。

在前段第二期作「收割」的項內已經敘及，稻作秋收已進入秋末冬初季節，天氣轉為冷涼，這時候種下的番薯發育緩慢，即使待到春耕季節，不管蕃薯苗或蕃薯塊根都不會有很高的收成，且若碰上下霜的年冬，田裡的蕃薯苗一樣會被凍枯，而在壓稻株的階段，也或多或少會對稻作產生一些傷害，影響稻作收成，所以在本地較少看到「膏蕃薯」的情形。

4. 種大菜、蘿蔔等

過去因為交通不便，商業不發達，農民必需盡量將能加工保存的菜作進行加工保存，以做為全年度生鮮蔬菜不足時的調節補充。

「大菜」是客家話，「大」音 tai，大菜就是芥菜，加工後可製成鹹菜、鹹菜乾、福菜等，蘿蔔則可製成蘿蔔乾、絲、錢等。

農家一般雖都留有菜圃，但菜圃只夠種植日常食用的季節蔬菜，需大量原料的加工品就要利用秋收後空出的田地，正好做有限空間利用。

種菜必需要經常澆水，所以必需選擇靠近水源且水源充足的田地，附近一些沒有田地或雖有田地、但水源並不方便的農家也會請求水源充足的農家提供

部分面積土地給予種植。

種菜前有一些必需的準備工作，就是焗(音 eu)火爇(音 lat)及作(zok)糞堆。

焗(eu)即燃燒，火爇(lat)即燒焦的東西如飯爇、結爇；焗火爇也要做事前準備：選擇自家園內或公家泥土道路的草地，將草與土薄薄的用鋤頭剷下一層，等其曬乾，然後收集成堆，上面覆泥土再點火悶燒，待悶燒完成後的剩餘物就稱為「火爇」。在焗火爇的時間裡，小孩也會尋找家裡可烤食的東西，如蕃薯、芋頭等放入火堆裡面，估算時間，待烤熟了就有零嘴可吃了。

在火爇堆的火燒到某種程度後，就可將中間扒成稍凹陷，再將家中豬舍糞坑內預留了二、三個月的豬糞尿，掏取挑至火爇堆上倒入，使火爇堆吸入飽飽的豬糞尿，這個過程就叫「作糞堆」。作好的火爇堆就是以後田間種大菜、蘿蔔最好的基肥，所以火爇堆要在二期稻收割前就需準備完成。

當二期稻作收割後，預定種菜的田就要先犁過，婦女就將犁好的田，用鋤頭做畦、做穴，再將已堆置完成的糞土覆在穴位上，就可種入芥菜苗或蘿蔔種子了。接下來只要每天澆水，或偶爾挑些家中積存的尿液釋水後澆灌補充些氮素，植株就繼續長大。

以前偶爾也看過有些農家會在割稻前將芥菜苗種入田裡的情形，就叫「膏大菜」，但前面說過，收割前雖輕微將稻株向兩側壓伏，仍會影響稻作的收成，「膏大菜」的作法並不常被採用。

約到了農曆過年前，芥菜及蘿蔔就可採收了。芥菜在採割後就放在田間曝

曬一天呈輕微軟化，傍晚挑回家後就開始醃製。芥菜每棵都要加入粗鹽用手搓揉，待軟熟後一層一層依序排放入大木桶內，每排滿一層就要撒一層粗鹽，然後叫家中小孩赤腳上去踩踏至密實並流出汁液，待所有的芥菜都放入後，最上面要放入數粒大的石頭壓磧，芥菜在出水後才不會浮起，全部都能泡在汁液裡均勻的醃製。

農家婦女依經驗計算時日，撈起桶中一棵酸菜，看其顏色或剝下一小片葉片嚐其味道，判定什麼時候可以撈起曝曬。酸菜客家話叫做鹹(han)菜，曬酸菜就找空曠、日照良好處，用數組約 5-6 台尺長的竹竿三支尾端用繩子綁牢打開成三角形的架子，上面架上大支的長竹竿，就能將酸菜披在上面曬了；因酸菜的心部很厚，要先用菜刀將心部稍切開，但不要切斷，則心部就能跟外面的葉片一起較快速的曬乾。在酸菜剛起曬的時候，家中婦女會剝取一、二片心部肉的小葉片給小孩當零嘴解饞。

當酸菜曬乾了，收起後就以棵為單位，先剝下外層一片葉片，然後將每顆酸菜折成 4-5 寸的長度，中間就用剝下的葉片纏繞綁住，再一層層鋪入預先備好洗淨曬乾的甕內，每層鋪好後要用一根備好的木棍搓壓密實，裡面盡量減少空隙，避免存有空氣，酸菜乾才能達到較長期間的保存。整個甕裝滿後，甕口要用幾片竹片梗住，再用數片預先備妥全乾的香蕉葉覆蓋，又覆上一層舊衣服後用麻繩綁緊，最後口朝下倒置在屋內較不礙事的屋子角落處，甕口處還要用大灶內的柴灰將甕口周邊團團圈住，避免空氣進入，這就是所謂的覆菜，後來則改稱福菜；後來，社會經濟逐漸好轉，農家已降低對醃製食品的需求，只要

在菜園裡種些芥菜就夠醃製了，醃好的酸菜直接切細後曝曬，曬乾後改用小塑膠瓶或小酒瓶保存，農家就看不到大甕的覆菜了。

蘿蔔在採收後可製成蘿蔔乾、蘿蔔錢及蘿蔔絲等。以前製蘿蔔乾都是在採收洗淨後採直條切成四分的條狀，然後放入大腳盆內加入粗鹽拌均勻並輕輕揉過，上面再放大石塊壓置，第二天就可撈起曝曬了。蘿蔔絲就用剉蕃薯籤的刷(音 sot)仔剉籤，蘿蔔錢在較早的時候是用菜刀一片一片切出來的，後來才有木匠師傅用舊的「香茅鏟」及木板製作刷仔，現在則只要花錢就能在五金行買到工廠生產做好的蘿蔔錢刷仔了。

以前農家沒有水泥曬埕，曬蘿蔔製品則要用菜籃挑著要曬的材料，到河裡挑選較大粒凸出水面的石塊，用預帶的掃把將上面的髒物掃掉，再將製品舖在上面曝曬，傍晚要將製品全部收回，避免被露水沾濕，第二天再挑去曬。蘿蔔乾在第一晚收回後要再搓揉及壓磧，第二天才再撈起曝曬；蘿蔔乾要曬比較多天，蘿蔔錢及絲則只需要曬個兩天就乾了。

早期蘿蔔乾的保存方式跟覆菜相同，也是用甕裝，每層也要壓實，裝滿後用同樣的方式覆蓋，然後倒置覆木灰等。蘿蔔乾經長年的置放後，會產生甘甜的口感，二、三十年前即有人高價收購十年以上的蘿蔔乾，作菜肴的佐料或中藥材料等。現在因為社會經濟的發展，農家已不再依賴保存加工食品，蘿蔔也只須少量種植，蘿蔔乾的製法則在採收洗淨後直接切丁，再醃鹽曬乾，也只需用小塑膠瓶盛裝保存就夠了。

在那須要在冬季稻作收割後利用田間大量種植蔬菜加工保存的年代，當大

菜、蘿蔔完成採收加工後，時序又進入到另一年的春耕季節了。

附記二、社區早期稻穀去殼、精白方法的演進

稻穀在採收曬乾後，必需經過去殼、精白等程序，才能入鍋炊煮成食物，社區裡最早是採那種方式去殼、精白不得而知，這裡僅將曾聽聞及經歷過不同時期的各種方式，記錄提供與鄉親及讀者參考。

(一)日治後期為躲避日警查緝，用大酒瓶、油箱為容器，用木棒搗搗加工的歷史

民國 99 年，卓蘭鎮觀光休閒產業文化發展協會成立編纂委員會，由黃永泉先生出任主任委員，廣邀鎮上耆老訪談，編纂了〔卓蘭—卓蘭(苗栗縣卓蘭鎮田野調查一日據時期的卓蘭)〕一書。

該書從第 32 頁起標題是「四、經濟封鎖後的台灣與躲空襲及疏開」，摘其相關內容於下：

民國 26 年七七事變爆發，同年 9 月國際聯盟對日本實施經濟封鎖，因而日本對外貿易全部停頓。…

隨著中日戰爭的長期化與太平洋戰爭爆發之後戰事的激烈化，加上軍需物質的迫切需求，…日本政府不得不開始限制民生物質生產與流通的自由，將大部分的民生物質予以統籌收購，再按戶或按口分配給民眾，這就是配給制度。…

以主食的米而言，政府在各地地方均設有「米穀組合」，用來控制米穀的生產與配給。…

由於米的配給量，普通大人一天大約分配到 330 公克至 390 公克左右，相對於男人一天的正常消耗量約 495 公克，根本就不夠，為了彌補米糧的不足，…當時很流行「國民炊飯法」以米穀加上大量的水，或是摻雜蕃薯籤、豆類、雜穀等去炊煮主食。…

一般台灣農家常會私藏部分稻穀不交給政府或米穀組合。由於這些私藏稻穀並非白米，心須先輾成糙米，再搥搗成白米；但是這些私藏的稻穀又不能公然拿到「土壟間」（輾米廠）去輾成米，只能自設土壟或石磨，自己輾米，再用搥白搗成白米，有時怕搥白搗米聲太大，只好改用較大的玻璃瓶，內裝六、七分滿，再用拇指粗的木棒加以搥搗，以減低聲響，雖然這樣搥搗出來的米食不是很白，口感不是很好，但總比食物不足受飢餓來得好。

以上是節錄「罩蘭—卓蘭」書內記錄日治後期農家私藏稻穀，為了躲避日警的查緝，只好用玻璃瓶做容器，用木棒搥米的歷史。

為了求證上項記錄的真實性，訪問了社區第一鄰，出生於日治昭和 2 年（1927）的筆者堂姊徐梅妹女士。

據徐梅妹女士的敘述，用玻璃瓶（三台斤裝的大酒瓶）搥米是確有其事，但因為酒瓶的入口小，容量也小，只能用小木棒搥，效力低，所以她們家是用「油箱」搥米。

早期所謂的「油箱」是用薄鐵皮製成的方形容器，容量約在 15 公升左右，分兩種，一種是完全密封，只在上方的一個角落上開個約 5 公分直徑的圓孔，附圓形孔蓋，農家用來裝花生油、苦茶油或香茅油等，另一種是上方完全開口，

也附四方形蓋子，可存放乾的食物，如茶葉、糕點(以前農家用全糯米粉加糖用模具印製，經蒸熟冷卻後的食物)等。

搥米使用的是全開口的油箱，可倒入約二分之一容量的稻穀，用較粗的木棍搥搗；當搥了一段時間後，就要倒出在米篩(客家音 ci^ˊ)上，將稻殼簸(客家音 bai)掉，然後再倒入油箱內繼續搥，如此重複數次，至稻殼完全脫落，也將米搥至所需白度，就算完成。

徐女士回憶這段歷史，農家自己辛苦種植收成的稻穀，必須完全繳出予日本政府，然後定期依家庭人口數配給領回少量的米糧，不夠吃，農家要偷偷藏起少量的穀，又要偷偷的加工搥白，還要用煮粥、混入蕃薯、木薯等以求勉強填飽肚子，是一段長達數年苦難的日子。

(二)脫殼精白都用舂白舂打的歷史

舂白：四縣客家音(z^ˊng ki^ˊu)，外形(如圖 43)。

社區使用的舂白都用檫木製作，檫木是附近山區最堅硬的樹種，且過去社區在開發初期，原生大棵檫木在山間彼彼皆是，材料取得容易，每戶農家都有一座舂白。

舂白內圈直徑約 1.5 台尺左右，深度約 1 台尺，邊緣厚約 3 台寸，全高約在 2 台尺上下(各家尺寸並不完全相同)，用舂白舂米需搭配的工具是「米槌」，也是用檫木製作，槌體直徑約在 6 台寸左右，高約 2 台尺，約在高度的三分之二上下，鑿個孔置入一根長約 2 台尺，削成橢圓形方便握手的木柄就成了。

用舂白舂穀是民國 104 年為了解社區煮糖的歷史訪問家住象山的劉其寶先

生【(出生於日治昭和 6 年(1931))】時，同時取得的資料。

據劉其實先生陳述，他們家在還沒有用礮礮穀以前是用舂白脫殼的；舂白脫殼跟「打米」一樣可以「三支槌」(三個人同時依序輪著打)、「兩支槌」或「單支槌」打(「打米」就是「舂米」，是社區裡習慣的用詞)。

操作米槌的要領約如下：若三人一起作業時以「舂白」為中心，三人採在舂白周邊採正三角形站立，當前面一人舉起米槌用力槌下後，用右手的人要馬上將槌稍倒向右側並快速舉起，慣用左手的人則槌偏向左側亦快速舉起，接著的人則趁隙將槌擊下，舉起時的方式也跟前面一樣；如此則第一人的槌從側邊舉起，就可避開與第二人直著擊下的槌碰撞。

經訪問筆者堂姊徐梅妹女士，舂白一次的容量約 1.5 至 2 斗米，舂白的計次稱「碓」(客家音 doi)，一碓槌米舂白若 2 個人作業時約需 30 分鐘，若 3 個人一起操作時就能快些，若用舂白脫稻殼，則在脫殼完成後，先用風車將稻殼除掉，然後再進行舂白的作業，如此時間就要增加了。

米舂白後需要將米糠汰除，汰除米糠有兩種方法，一種是用「米溜仔」汰除，一種是用「米篩仔」汰除。

「米溜仔」(溜音 liu)外觀如圖 44(拍攝於苗栗市維祥古農具博物館)，用木材製作，上層有一細孔目的鐵絲網，上方置活動的四方形漏斗狀容器，將米置入其中，經活門調節米流出的量，透過細網，米粒從細網上層溜下，米糠則從孔目中落下，達到米、米糠分離的效果。

「米篩(客家音 ci)仔」是圓形細竹篾編織的器物，竹篾採十字交叉編織，

每交叉點間留下細孔，外圍以二片約一吋高的較厚竹片圍成圓圈內外夾成豎立外圍，並用竹釘固定。篩米時在米篩內倒入適量的米，雙手捧起後依圓形方式擺動，米糠自孔隙中落下，米、米糠就分離了，篩好後將米篩平放，順便檢視米中是否有石粒或其他異物，也一併移除。

舂白的另一用途是製作「糍粑」(客家音 $ci\ ba^{\prime}$)，糍粑是常見的客家米食，早期在婚宴、喜慶場合都一定會製作糍粑以招待賓客。

傳統糍粑的做法是將全糯米泡水濕透，用飯甑蒸熟，趁熱置入舂白內，一開始兩人各持米槌以推搓的方式使糯米黏結成團，然後就可仿打米的方式用力搥打稱作「打糍粑」。

打糍粑與打米不同的是打糍粑需要慣用左、右手的各 1 人合成一組，提槌時用右手的人搥偏向其右側，用左手的人搥偏向其左側，如此則空出舂白的一側給「搥 (客家音 $bie^{\prime}n$) 糍粑仔」的人作業。

「搥糍粑仔」是師傅級的工作，在民國四、五十年代，社區裡只有住大克的房立來先生與住社區第 2 鄰後來擔任坪林里第 12、13、14 任里長的馮阿梅老先生能夠勝任。

「搥糍粑仔」通常是坐在舂白空出來一側的長凳上，前面放盆乾淨的溫水，打糍粑者一般用右手的為第一搥，用左手的是第二搥，在第二搥提槌的瞬間，搥糍粑者就要用預先已沾濕水的手快速將因米槌搥打被擠壓到邊沿的糍粑未成品翻動回中心位置，一次翻動一個方位，盡量使全確的材料都能均勻受力，成品 Q 度才能一致。搥糍粑者速度要非常快捷，手才不致被相繼落下的槌打到，

當然第一槌者也要適度的掌握下槌的時間點。當材料槌打到達成品程度時，搗糍粑者就會喊停，然後用雙手將成品捧入備好的容器內，重新在舂臼內倒入糯米，再次槌打另一碓的製品。

早期的糍粑仔，因是用糯米蒸熟後直接槌打製成，裡面含著濃郁的糯米香氣。當到了民國 60 年代後，製作方法做了改變，在糯米浸水泡濕後，改將米磨成漿置於布袋內，經壓榨瀝水，將適度含水量的粢脆(客家音 ce)用蒸籠蒸熟，然後趁熱放入桶中充分攪拌，較早時用雙手執洗淨的竹棒攪，非常累人，後來改用電鑽攪，就輕鬆多了，用磨漿方法製作的糍粑，比用槌打的較細緻綿密，但卻缺少了糯米的香氣。

「打糍粑仔」值得再提的是：以前打糍粑仔都是利用晚間由鄰近的青壯年人義務贊助，也會有年長者及小孩湊著看熱鬧，當工作即將結束時，主人家習慣都會將最後一甑糯飯留做點心，各人將盛入碗內的糯飯澆上預先熬好的黑糖糖漿，也有人去廚房找晚餐剩下的爌肉味(客家音 mi^ˊ=湯汁)澆上，就成了甜的鹹的口味，也會斷(客家音 do^ˋn，此處當動詞)出仍帶著餘溫的糍粑仔供客人選食，在那物質缺乏的年代，這些都是難得的美食，也是美美的回憶。

(三)用礮脫殼、用舂臼舂白的歷史

礮(客家音 lung)，如圖 45，是混和木材、竹材、泥土等製作成的器具。社區裡是什麼時候開始用礮作為稻穀脫殼器具的，不得而知。

社區第一鄰的徐梅妹女士(生於日治昭和 2 年(1927))敘述說，她家在她小時候就已經有礮了，但家住象山的劉其寶先生(生於日治昭和 6 年(1931))，卻

說他在年青時家裡是用舂白脫殼並舂白，她(他)們年齡只差4歲，兩家的情況卻有不同的落差，可見在日治時代，「礮」在社區裡並不是每家每戶都很普遍的。

本地客家話稱製作礮叫「釘礮」，客家電視台在「礮之旅」一集內有詳盡的介紹。

釘礮要先備妥礮齒，讓它充分乾燥。過去曾聽地方前輩敘及，本地製作礮齒是選用一種叫「柯仔樹」的樹材。因為社區以前對外交通全靠步行，社區裡也沒鋸木廠，一些器物的製作全靠手工。柯仔樹木材夠硬，木紋直容易剝開，所以就選擇用柯仔樹做礮齒的材料，也用柯仔樹製作鋤頭柄，撥鏟柄等器具。製作礮齒時，先將木料鋸成需要的長度，並用刀具剝成所需的厚度及寬度，也將剝面整修平順，就待它完全乾燥。

礮分上、下兩層，下層的製作方法約略如下：先用三截較粗的正方形木材與木板組合成底及腳，外圍用竹篾編成圓形的外框，外框竹編的上半部，是用數圈各自編成互不連結的圈圈一圈圈套入，它的作用是當礮齒使用致磨損時，就可一次剝去一圈，將礮齒稍做整理後，就可繼續使用直到圈圈剝完後，此座礮就不能再使用了。

外框編好後，在中心點置一中心軸，然後開始覆土，中心軸的名稱就叫做「礮心」，因為它要承受上層礮及內裝穀物重量的旋轉摩擦，所以也必須使用榉木或柯仔樹一類堅硬的木材製作，它的上端也要刨製至非常圓滑，以方便上層礮的轉動，礮心也要事先製好，並且充分乾燥。

據說社區裡釘礮用的土材，都挖取自水尾福德祠側上方的紅土，挖取時要

剷除表土、雜草等，挑回後，還要用細孔目的篩仔篩過汰除石粒、雜草等，在苗栗縣政府國際文化觀光局發行的「客家文化事典」書內第 739 頁記錄了土材的混合材料，包括紅土、煮熟的糯米及鹽水等作充分攪拌，經填入夯實乾燥後，可達到像石頭般堅硬的效果。

如礮之旅節目畫面，呈現當覆土達約一半高度時，就要把裡面的土夯實、夯平，夯實時要注意礮心的位置及垂直度，然後在夯好的平面上畫上礮齒排列的紋路，並依紋路植入礮齒，礮齒上端需預留至礮面所需的長度，再在礮齒間將土附滿，並用一根與礮齒間隙同厚的木片，搭配木槌將礮齒間的土輪流均勻搥打，土材下陷就再補足，直到礮土與外框同高，整座礮的土也都均勻密實，等乾燥後將礮齒刨平整，下層的礮就算完成了。

上層礮的製作與下層稍有不同，上層的上端外殼編成微呈八字，裡面是置放稻穀的空間稱礮斗。其下方要用一根長近 4 台尺的扁平四方木條穿過礮的兩邊外殼，此木材也必須選用堅硬的樹材(一般都使用檫木)，中間位置鑽一比礮心稍大的孔是礮轉動的支點；木條兩端各突出礮體 1 台尺多些，末端各鑽一孔，以便插入礮勾的鐵杵，這根伸出礮體兩側的木條就叫做礮手。

上層在填土或埋入礮齒等的製作過程需將編好的外殼顛倒置放，首先在礮手木條的下方用磚塊等材料將空間填滿，然後將一用木板釘成正四方形的漏斗孔固定在礮手上，做為稻穀落下的通道(如圖 46)。其填土與埋入礮齒的作業過程跟下層相同。

如礮之旅節目畫面所做說明，上下層礮因礮齒數目及排列紋路不同(如圖 47

)，轉動時的速度差產生磨擦力，達到碾破穀殼的效果(如圖所示)，礮齒因排列角度的不同，各有入穀、出米等不同功能，製作礮是一門專業技術。

當上下層的礮都製作好並完全乾燥後，就可組合，組合時先將上層礮翻轉，再套在下層礮的上方，下層礮的中心軸在穿過上層礮手的中心孔後，需留出部分高度，上面放一硬質木板，兩端用繩索將礮手與木板連結並綁得均勻，繩索下方各用兩片削成大小端的楔(客家音 sia`p)仔插入，稱作「老鼠仔」，其作用是木板頂著中心軸，用繩子將上層礮吊起，使上下層礮齒間產生空隙，稻穀才不會碾碎，楔子則是用來調整上層礮的高度，使上下層礮齒間調出最適當間隙，使礮的作業達到最好的效果。

礮的操作還要搭配一副礮勾(如圖 45)。以前所有的器物都利用大自然間的天然材料製作，礮勾也是利用木材製作。聽說礮勾的主幹是在山間找尋樹木因倒伏後，又在其靠近根部附近再次長出直立的新芽，當其口徑夠粗大後就可砍下使用。礮勾前端需呈直角彎曲，其下端高度以勾在礮手上時能超過礮面即可，其下端鋸平整後在中間點植入一根約 2 公分粗的鐵條，留出一截可以插入礮手鑽好的孔內，就成帶動上層礮轉動的力點。礮勾的後端要裝上一根橫向的木桿做握把，與礮勾主桿的接觸點要入榫，才能承受用力後不致脫落，主桿的兩側與橫桿間還要做三角形的支架，使主桿與橫桿的連結更為穩固。

礮勾在作業前，要將一根長繩的中間點綁在把手中間點上方的房屋橫樑上，墜下的繩索兩端各綁在把手的兩外端，高度約在操作者的胸前高度，如此在作業時，就能增加出力的穩定。

礮的操作最起碼要兩個大人，作業前需將穀用插箕倒入上方的穀斗內，聽說一次約能容納五斗穀，礮一次的單位叫做一甌。穀倒入後，操作者兩至三人並排站在礮勾把手前，腳要前後站立，雙手握住把手，大家同時出力，在推拉之間造成上層礮的轉動，穀經方孔落下，並流入礮齒間摩擦，穀的外殼就脫落了，穀殼混合著米粒一起掉到地上。

劉其寶先生說：礮一甌穀約需 10-20 分鐘，一小時約可礮完 150 台斤穀量。

礮好後的米仍與礮糠(穀殼)混合著，需用風車將稻殼分離，此時的米是糙米，再用舂白舂白，其過程與上節相同，就不贅述。

在「苗栗文化事典」裡也記錄著：從前農家要編製土礮時，都是將師傅請回家中，供師傅吃住，直到土礮編製完成。徐梅妹女士說：釘礮師傅就帶著換洗衣物與礮齒等需預先乾燥的材料到雇主家，雇主要殺雞招待，上下午還要提供點心，以前地方有相關的諺語，如「礮係要輕挨(客家音 a^ˊi)，釘礮要剛(音 ci^ˊi=殺)雞(此處使用海陸腔的 ga^ˊi 音，以求押韻)，「釘礮沒剛雞(ga^ˊi)，三人都難拉(客家音 la^ˊi)」等，表示若沒有殺雞招待釘礮師傅，製作出的礮就不能通順的使用。但筆者以為以前的社會需農曆初一、十五才有殺豬，而農家都有養雞，殺隻雞招待客人是最方便的事，又不用花錢買，經濟實惠，礮是否用得順手應與師傅的技藝有關，釘礮師傅應不致於都那麼小氣。

上下層的礮各別製好後，要把上層的礮套在下層的礮上面，這個過程客家話叫『上(音 so^ˋng，此處「上」字當動詞用)礮』。以前沒有轆轤等器具，上層礮的重量最起碼在 100 台斤以上，釘礮師傅一個人是如何將上層礮套上去的，

沒有人知道，過去地方前輩在閒聊時，常為此事議論紛紛，都說釘礮師傅將上礮技術列為職業機密，都選在邊上沒人時，把上層礮套上去不讓此項技藝輕易示人，不知是否屬實。

以前社區裡，也把礮稱做「礮甌」，因為礮長得胖胖壯壯的，所以早期常把長得粗壯的男人，形容為『生到武頓車槌(客家音 v`u du`n ca`cui)，像「礮甌」樣子，或在冬天寒流來時穿得臃腫，就會笑說：著(音 zok=穿)到像「礮甌」樣子』。社區現在沒有了礮，老輩也早就凋零，這些形容的語詞，已經很久沒聽過了。

早期社區裡有一位釘礮師傅黃金堂老先生，據其長子黃火興先生稱：老師傅生於日治明治 35 年(1902)，原住大湖鄉的大窩仔(今大寮村)，約在光復後來到坪林釘礮，陳連祿老先生就讓他在目前社區苗 55 線道路洗洗橋往南過了第一座山脊稱「頭只崑」(客家音 gien)、後方小山坳內陳家的土地上蓋屋定居，然後就在社區及附近地方釘礮，筆者以為社區內礮的普及，應是黃老師傅來到坪林後才開始的，因為就近有師傅可請，製作成本也能降低些，黃老師傅約在民國 60 年代後隨其兒子遷居苗栗，離開了坪林。

(四)用「礮」礮穀、用「輪仔」輪白的歷史

「輪仔」此處「輪」字客家音念 lu`n，近似碾壓的意思。

「輪仔」是將糙米鋪在用石塊及水泥砌成的圓形溝槽內，用牛驅動石輪將糙米碾成白米的設施，在「輪仔」範圍內搭蓋簡易遮雨的屋頂，整個設施就叫輪寮。約在民國 40 年代初期，在目前第 4 鄰余建民住家位置，有了社區內第一

座輪寮，磨好的糙米就不再使用舂臼搥打。

由於用輪仔碾米，減低了用舂臼打米的人力支出，社區每個小聚落就開始紛紛搭建輪寮，幾乎每個鄰就有一座輪寮。

第一鄰(崎下)輪寮的位置在東豐橋頭步上石階步道後路側馮家的田地角落上，第二鄰的位置在目前苗55-3道路又往二鄰巷道(東和農路)的叉路處上方，第三鄰的位置在葉家聚落土地廟下方葉家的土地上，第四鄰的就是社區最早的那一座，第五鄰的則在目前國小道路邊上約陳月香女士住家位置，第七鄰的就在目前國小大門口上方徐光福住家位置，第八鄰(大克)的則在目前大克農路又進房家道路的叉路上方，第九鄰的在陳家屋後現在大克道路的路邊上，象山的在林乾煌先生住家前的空地上。

目前社區第一鄰徐可鴻先生住家入口處，立著三粒昔日輪米用的輪石(如圖48)，經量其尺寸，底層的二粒直徑各為2.5台尺，厚5台寸，應是同一組；上層一粒直徑2.3台尺，也是5台吋厚，應是取自不同地方。在景山里第七鄰湯慶煌先生住家的入口處，矮牆上也掛著二粒石輪，直徑各是2.7台尺，厚度也是5台寸，如此看來，厚度5台寸是較一致的，直徑則各不一樣。徐可鴻先生家石輪的外圍呈規則的弧形，湯家石輪外圍弧形的高點，偏外側位置的三分之一處，應是為了方便轉圓圈而設計，所以石輪外形的製作上也各有不同。

圓形輪溝的直徑約是10台尺，溝寬約1台尺，先用石塊將坯形鋪好，再用水泥將溝底鋪成微U形狀，較高處的石縫也用水泥鋪滿。

輪溝的中心點立一鐵杵做軸心，用木結構固定兩粒石輪，其石輪位置有採

兩粒相對應的，也有採 A 形支架一前一後連結的，其中一端橫木凸出輪溝外，用來聯結牛的拖藤。

作業的時候一般採逆時針旋轉，牛走在溝槽外側，左眼要用眼罩蓋住避免暈眩；家中大人把糙米挑到輪寮並均勻鋪在輪溝內，並將牛掛好，就可改由年紀較大的孩子或年長者、或婦女在現場看顧。現場看顧者要跟著石輪轉動走在溝渠內，一邊驅趕著牛持續走動，一邊要用腳將石輪碾壓後散開在溝渠邊上的米撥回中間位置，讓所有的米都能均勻碾白。

為了預防在輪米的時候，突然下雨把米淋濕，輪仔的上方都會加蓋屋頂，它的構造非常簡單，山上砍下四根較粗的原木為柱，立於四角，也用原木搭衍架，上覆桂竹片，就可以了。

輪寮在社區裡約只使用了沒幾年，就開始有業者在社區投資開設碾米工廠，稻穀加工進入了新的階段，輪寮也被閒置了。

(五) 交由碾米廠加工的年代

約在民國 40 年代中期，開始有業者在社區內投資開設了兩家碾米廠，社區的稻穀加工，進入了新的階段，以下是對二家碾米廠業者的概約介紹。

1. 苗 55 及 55-3 道路交匯點處碾米廠的設置

(1) 鄧永松先生開設社區第一家碾米工廠

約在民國 40 年代中期，家住社區第四鄰的鄧永松先生(出生於日治大正 10 年(1921))，在目前苗 55 及 55-3 道路交匯點處開設了社區第一家碾米工廠，那時候苗 55-3 還沒開闢，只是第二、第三鄰連結社區的步道而已。

據說鄧永松先生在日據時曾服務於山林管理所(現在林務局駐地工作站)，光復後隨其姊夫曾連老先生來坪林承租社區位於第四鄰的稻田，後來在耕者有其田政策後取得了該些田的所有權。

約在民國 40 年代中期，鄧先生在前述位置投資開設碾米工廠。聽說鄧先生也擅木工，工廠的房舍機器配置等都自己一手打理。那時候社區還沒有電力，是用單汽缸柴油引擎做為動力。社區的稻穀開始改交由碾米廠代工精白。

鄧先生的碾米廠在營運數年後，因為其夫人去世，缺了內助，於是約在接近民國 50 年代時將工廠脫手他人，遷居大湖。

(2) 劉水火先生接手碾米廠的經營

劉水火先生原籍本縣大湖鄉東興村，約在接近民國 50 年時，經由本里馮阿梅老先生及其住東興的親家邱玉全老先生的引介，來坪林接手鄧家碾米廠的經營。

據劉水火先生之夫人徐女士的回憶他們接手經營的時候，還沒有電力，是在約 2-3 年後才開始有電，有了電力後就方便多了。

劉先生經營該座碾米廠約 8-9 年，又將工廠轉手予在地的徐善賓先生，倆夫妻則搬回東興。

(3) 徐善賓、徐可輝父子經營的碾米廠

徐善賓先生世居社區第一鄰(崎下)，當接近民國 60 年時，原經營碾米廠的劉水火先生欲返回東興，就由他出資承接，後來則交予他的大兒子徐可輝繼續經營。

約在民國 60 年代初期後，市場上有廠商推出小型碾米機，社區農家於是陸續購買了小型碾米機在自家碾米，碾米廠則只賣些白米營生。

在民國 60 年代後，台灣的工商業開始發達，經濟開始起飛，都市區的營建業蓬勃發展，社區內有部分人士就到山區砍伐檫木，售予加工廠製作成建築材料。徐可輝就將碾米廠改成鋸木廠，除了加工檫木外，也幫社區農家鋸些釘製柑橘貯藏箱的材料。

徐可輝的鋸木廠約經營沒數年就結束了，徐善賓就把工廠土地分割成小單位的建築用地，售予需地建屋的社區居民，那些土地後來也陸續蓋了房屋，就是現在苗 55 及 55-3 道路交匯處的一排住家。

2. 坪林派出所下方劉慶榮先生的碾米廠

劉慶榮先生出生於日治大正 10 年，世居坪林，家住社區第九鄰，約在民國 50 年，他選擇在坪林派出所下方苗 55 線道路的東側路沿下蓋了社區另一家碾米廠，由於其地基低於路面，須靠階梯連結。

經訪問劉老先生的長公子劉炫沼先生，碾米廠開辦時，坪林還沒有電力，是使用日製久保田廠牌單汽缸柴油引擎做為動力，這種引擎早期也普遍用做鐵牛拼裝車的動力，地方習慣稱叫「鐵牛頭」。在民國 52 年社區有了電力後，就改用馬達帶動。

當在民國 60 年代社區農家開始購置小型碾米機自行加工後，就靠販賣白米維持生計，因為銷售量不高，僅是勉強撐著而已，到民國 68 年就把生意結束，工廠就改成住家，碾米廠代加工的年代就此結束。

(六)農家購置小型碾米機自行加工的年代

約在民國 60 年代初期以後，市場上開始有工廠產製小型碾米機上市，社區裡開始有銷售員進來推銷。

因為那時社區交通還不方便，農家要把稻穀委由碾米廠代工，必須要把穀挑到碾米廠去，精白後又要將米挑回來，加上等待碾製的時間，半個工作天就浪費掉了，非常不方便。

另一個因素是心理問題，消費者總懷疑業者利潤很高，也懷疑業者有否給足斤兩，於是當有人進來推銷小型碾米機台，農家可以在自己家加工，不用挑了，自己加工，也不用怕別人代工會被吞掉斤兩。

據居住社區第三鄰、民國 33 年出生的徐瑞清先生回憶，當時小型碾米機的價格每台約 4,700-4,800 元之間，是一般農家所能負擔的範圍，於是有些農家是兄弟共購，有些則獨自購買，社區裡有種稻的農家幾乎到了一戶一機的狀況。

事實上，小型碾米機並沒有想像中的好用，尤其是碾穀的部分，因為機型小，結構簡單，碾穀時殘穀很多，即使再碾一遍，也無法將穀粒脫殼乾淨，也因為機型小，作業速度慢，只是省去了挑往碾米廠代工的體力消耗，也不用再有委託代工斤兩不足的疑慮。

約在民國 50 年代中期，社區香茅產業已趨沒落，開始有水果種苗商人進入社區推銷水果種苗，最早的是李子，其品種有紅肉李(或稱血筋李、酒李)、玉李(又稱桃接李)，其中以紅肉李種得最多；再後來是橫山梨與椪柑，社區農民開始嘗試水果的種植。

民國 58 年，政府將雙連地區國有地解編放領，並斥資闢建放領區內的農路系統，獎勵農民施作水土保持平台階段，也輔導農民種植柑橘，於是農家開始大面積的種植柑橘及李、梨等各種果樹。

由於山區稻田日照時間短，病害較多，灌溉水源也不充足，加上政府對稻米價格的管控，種稻收益微薄，約在民國 60 年中期後，農民紛紛將稻田改種李及梨樹等作物(因稻田排水不佳，所以較少用來種植柑橘)，約到了民國 70 年代時，社區的稻田幾乎全種了果樹，沒有人種稻了。

水稻產業的結束，代表著社區舊產業時代的結束，也是社區另一形態產業時代的開始，農家所購置的小型碾米機，也只好就當作廢鐵出售了。

附記三、東東坑古道馬克山脈越嶺位置的探索

「大湖鄉誌」833 頁記載著：「從馬拉邦主峰南側，循稜下降…最低鞍部躺著士林部落的越嶺古道，這條山徑寬 1 公尺，為昔日泰安山區士林、蘇魯等社原住民，進出東興、大湖的主要通路。日人治台後，闢為「隘勇路」，近年由於其他道路的拓建，古道已鮮有人跡、雜草叢生。」由於這條道路在翻越馬克山脊後，山脊的東側下方就是漢人稱做「東東坑溪(泰安鄉在行政系統上稱做「蘇魯野溪」)」的野溪，所以景山、武榮一帶平地人都稱這條步道叫「東東坑古道」。

在筆者編寫的「記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡」書內第 136 頁敘及，在民國 106 年 9 月 19 日，應大凡工程顧問有限公司及千里步道協會的邀請，陪同踏勘馬拉邦山至大缺間的古道遺跡，行前雖然將大湖鄉誌內及自行蒐集馬克

山脈上的歷史遺址做了系統的整理，但那天當過了馬拉邦山山頭後，自己心頭就洩氣了，過去走馬克縱走是民國 70 年代中期，那時沿著山脊上行走，路徑明顯，但那已過去了 30 多年，那天在過了馬拉邦山山頭後，雜草叢生，看不到路徑，幸好主辦方都是山岳老手，憑著地圖決定方向，不致迷路，然對大湖、卓蘭鄉鎮界的位置一無所知，也沒發現東東古道在山脊上的痕跡。

為了探尋古道遺跡，同年的 10 月 26 日，邀集了景山里的劉金城先生及數位鄉親，從卓蘭電廠通達道路劉金城柑橘園處上行，整個蘇魯山區有人工杉木林及原始林，除前段還有鐵牛道路痕跡外，上段已完全看不到任何步道遺跡，雖勉強上了山脊，卻一無所獲，因劉金城先生體力已難支持，只好就依原路下山。

民國 107 年，請筆者外甥廖建青及鄉親馮應龍等陪同，踏勘了二次武榮村樹殼寮上至馬克主稜間的火路崑山區。

第一次車子走武榮村樹殼寮民生道，當農路翻過了卓蘭鎮界，此處是一鞍部，也是農路終點，鞍部的西側是一小山頭，海拔 750 公尺，大湖鄉誌山岳稜脈圖上標示為「蘇魯山」（高度標示 734 公尺）。

從該處沿鄉鎮界鄉民稱「火路崑」的支稜上行，第一個小山頭海拔高度 864 公尺，過了山頭的鞍部是大湖鄉民黃保霖先生的李子園，有一條農路從東興村第 12 鄰過來。再往上的小山頭海拔 1,030 公尺，山頭過後的鞍部海拔 1,002 公尺，此處高度與馬拉邦山天然湖登山口的高度相接近。此處是以前從大湖鄉欲走東東坑古道在進入卓蘭鎮界後的起點，其道路從天然湖農路又入馬拉邦渡假

山莊支線後約數百公尺就可抵達。再上行最後的高點是與馬克主稜交匯的山頭，此處海拔 1,169 公尺，應就是大湖鄉誌山岳圖上標記的(蘇魯山)。

從(蘇魯山)頭往南下行是一段長近 100 公尺的陡坡，坡道結束後是較平緩的山脊，約往前走了百餘公尺後，沒發現任何步道痕跡，於是折返登馬拉邦山山頭後下山返家。

第二次再次探勘車子改走東興，車子過了馬拉邦渡假山莊後下車步行，從 1,002 公尺鞍部起，就進入了蘇魯山區，在林木間小心查看有沒有步道痕跡，但並無所獲，當上了(蘇魯山)山頭後，依舊往南下行，就在陡坡走完要進入較緩山脊轉折處的位置，筆者外甥直呼：這不就是古道遺址嗎？原來山脊的東側，有一約 1 公尺寬道路痕跡，但因該處長了許多大大小小雜木，若不細看，很難被發現。步道往東下行，坡度並不大，可惜只數公尺長就沒有了，前面的路完全崩掉了，此處山脊上的高度是海拔 1,088 公尺。

筆者在民國五、六十年代走過此條步道一次，印象仍然深刻，從山脊往東下行，步道在非常陡的坡地間以數個之字形的方式開闢，當下到谷底後才沿著山谷下行，走出峽谷後是平坦的大安溪沖積台地，在沿著田間小路行走，數百公尺後就是士林部落。

此兩次走大湖、卓蘭鄉鎮界稜脈登(蘇魯山)，除了幸運發現東東坑古道的越嶺位置，圓了一樁心願，也在行走間看到了數叢半裸露的薯蕷，在(蘇魯山)頭的附近，又看到了開著粉紅花朵、同屬杜鵑科的西施花(如圖 50)。

為了對東東坑隘勇古道在卓蘭鎮行政區域內能做更深一層了解，民國 106

年間，也曾約了廖建青與景山湯慶修先生試圖在過了1002鞍部的林木間找尋古道遺跡。鞍部的北邊是東興村已開墾成果園或蔬菜區的農地，過了鞍部，南邊就是景山里林木鬱鬱的蘇魯山區，兩邊呈強力的對比。數人在山區樹林與雜草間尋尋覓覓，在茫茫的山區裡想找尋百年前一公尺寬的古道，無異緣木求魚，終不可得。

在此過後，又專程拜訪了家住東興村第二停車場邊上筆者的同學劉德仁先生，他們是目前東興村距離古道最近的住戶。劉先生的夫人說：約在民國五、六十年代，因在蘇魯山區焗腦而定居在古道邊上的賴世民老先生(見記錄坪林(二)「再述坪林的歷史及遺跡」第126頁的敘述)，他們家種了很多蕃薯，自己家的豬吃不完，就把多餘的蕃薯葉送給劉家採割當豬飼料，當時去賴家走的就是隘勇古道，那時古道仍然完好，暢行無礙，後來賴家搬離該處，古道不再有人維護，在過後的颱風豪雨侵襲下就完全崩毀了。

附記四、關於蘇魯山命名的建議

在中央研究院人文社會科學研究中心、地理資訊科學研究專題中心-台灣百年地圖中，保存有日治明治40年(1907)五萬分之一蕃界地形圖，其中在馬那邦山與大克山中間，有著「蘇魯山」的標記，也許是因為在明治45年日警討伐魯普哥與武榮二社時，前進總司令部就設在蘇魯山稍往南的馬克山脊上，後來就把蘇魯山改成司令山，而沿用至今(見筆者編寫之「記錄坪林(二)再述坪林的歷史及遺跡」34-39頁)，而蘇魯山的山名，其後卻不知原由，莫名其妙的流落到

低矮邊緣的海拔 734 公尺、馬拉邦山的西行支稜上(如圖 51)。

若從景山里苗 55 線道路進入卓蘭電廠通達道路，除了前段小範圍的私有地外，進入了林務局的國有林地範圍，地方上就開始以「蘇魯」稱之，它的範圍包括整個蘇魯野溪流域，北起(蘇魯山)往西下行支稜以南，南至司令山往西下行支稜以北，上至馬克主稜以西，下至蘇魯野溪谷底。若翻開卓蘭鎮行政區域圖，蘇魯山區約佔了景山三分之一的面積，諾大的範圍，卻未能選擇一適當的山頭做為代表，殊覺不妥。

舊蘇魯山(現在的司令山)海拔 1183 公尺，座落在馬克主稜上，而在馬那邦山到司令山之間，唯有海拔 1169 公尺的(蘇魯山)矗立在主稜上，且是獨立山頭，且它又是蘇魯水系北側的分界點，筆者以為，將(蘇魯山)的抓弧拿掉，就直接稱做「蘇魯山」，至於 734 公尺的山頭，武榮村的村民都叫它做「外蘇魯山」，所以該處就改以「外蘇魯山」標記之。

在馬拉邦山至司令山之間的稜脈東側下方山谷，有一溪流中文名叫「蘇魯野溪」，與西麓景山里的「蘇魯野溪」同名，其名稱的由來應都與蘇魯山有關，若將兩條野溪源流上頭的山頭命名為蘇魯山，應是最恰當，不知諸地方賢達以及山岳界的朋友以為如何？

附記五、柳泰和「紮營於深林茂草之中，地勢低窪，勇夫被殺七、八十人」其位置的探討

清光緒 11 年 10 月林朝棟駐兵罩蘭，11 月駐防彰化柳泰和一軍出隊助剿，

11月30日，所有罩蘭一帶番社，全行就撫(見台灣省文獻委員會印行的「劉壯肅公奏議」第204頁)。

光緒12年7月10日，林朝棟向劉銘傳稟稱：6月22日，彰屬罩蘭莊墾丁在途被蘇社(蘇魯社)兇蕃殺死4人，毀園寮二座，請兵剿辦。劉銘傳批飭林朝棟往諭該社交兇懲辦，如敢違抗，即會同柳泰和各督所部相機剿辦；林朝棟、柳泰和回稟：該社不惟抗不交兇，且勾結馬那邦等六社同背官軍，繳還歸化旗以示決絕，並聚眾馬那邦山戕殺採煎樟腦居民。8月11日，林朝棟、柳泰和率軍抵罩蘭之大隙山(大克山)…。8月20日後，林朝棟、柳泰和會稟：兩軍分防山海各要隘，地段長遠，調攻番境，軍不及千，兵力過單，不敷剿辦，請增調營勇，以竟全功。

劉銘傳於9月3日，自台北啟行，檄飭駐防澎湖提督吳宏洛四營、駐防滬尾提督朱煥明三營，暫停礮台工作，各帶六成隊伍，乘輪至鹿港、後壠兩處登岸，馳赴罩蘭，聽候差遣…。

劉銘傳在9月10日行抵罩蘭。…林朝棟所帶土勇，駐大隙山巔，逼近番社，後路隔絕，糧道不通，勢甚危迫。…柳泰和所開之路，紮營於深林茂草之中，地勢低窪，兇番日事抄劫，先後被殺勇夫七、八十人，平日營伍廢弛，督隊不力，當予撤退，另派記名提督李定明接統其軍，改由甕子肚開路至大隙山頂。(以上見「劉壯肅公奏議」209-211頁)。

筆者過去在民國103年起，開始整理坪林的開墾歷史，每讀該書至上面一段，就對其中209頁：「8月11日，林朝棟、柳泰和率軍抵罩蘭之大隙山，踰二

嶺即為馬那邦社，蘇魯社在其東南，剿辦蘇魯，必先由馬那邦社經過」。此一段的文字感到困惑，當時馬那邦與蘇魯二社的位置在那裡？怎會寫得如此複雜？至於柳泰和「紮營於深林茂草之中，地勢低窪…」，亦是不解，它的位置到底是在何處？為解開這份疑團，我們不妨先了解當時馬那邦、蘇魯兩社的位置，再分析林朝棟、柳泰和的進軍路線，最後再來討論柳泰和紮營位置。

劉狀肅公奏議在 212 頁繼續陳述：「9 月 18 日，劉銘傳由大隙山移紮溪邊，吳宏洛親帶小隊，自溪底(大安溪)渡河鳧水而進。蘇魯番見官軍逼近，隔溪開槍，擊傷兵勇數人。林朝棟、李定明當即出隊，鳧水過溪，攻擊蘇魯番…。19 日，劉銘傳移紮老屋峨山巔(即現在的摩天嶺)，令朱煥明於蘇魯對面築營安礮。22 日，令各軍分三路進攻蘇魯社，春字副營營官李惟億先率三營攻番石壘，吳宏洛一軍由溪東堵擊馬那邦等社援師，林朝棟自雪山坑堵擊武榮社援眾，…，我軍自山頭迭施炸礮，轟擊番卡，李惟義率軍鼓勇而上，立破蘇魯石營，各番越嶺而逃。」從此段的陳述，蘇魯社非常清楚的已經定居在現在泰安鄉士林村的位置。

林朝棟、柳泰和從卓蘭要上大克山，可走兩條路線，一是經坪林沿大克野溪上山，一是經象山，沿「盞仔篤」坑(老庄溪的源頭)而上；但從上一段劉銘傳下令「改由甕子肚開路至大隙山頂」，甕子肚即地方稱呼盞仔篤(客家音 an^ˊg e duk)，顯然林朝棟等是經坪林上大克山，劉銘傳才下令改由甕子肚開路上大克山。

從大克山一帶要進入現在的士林村，必須要從大缺(客家話「大缺」、「大克」

同音，日文「理蕃誌稿」上寫做「大欠」)鞍部越嶺，別無他途，所以「林朝棟所帶土勇，駐大隙山巔」，「大隙山巔」並不表示係大克山三角點位置，而是較高或較接近稜線的位置。若預計要翻越大克鞍部，往東攻擊目前士林村的蘇魯社，其駐軍位置有可能是目前「老灶下」，至上方人工肖楠林一帶，因該處坡地較緩，可以紮營，又很接近大缺鞍部，也有水源。

前些年某日，與劉泰平先生的夫人許桂蘭女士閒話家常，許女士提起：過去曾有外地自稱能通靈者，進入大克山莊一帶，欲離去時遇一該地住戶，問說：此一帶陰氣特重，不知過去發生過什麼重大事故。許女士又說：大克山區從屐(客家音 kiak)寮坑大克四橋以上一帶，近數十年發生過數起非自然亡故事件，不知是否與該遊客所說有關聯。許女士話鋒至此，筆者腦中一道亮光閃過，這一帶不就是幾年來苦苦尋覓的「柳泰和紮營低窪之地」嗎？

個人一向並不迷信，並不相信神鬼傳說，是許女士提起該地區的地形及地理位置，太符合「紮營於低窪之處」的陳述了，許女士只是給了靈感，給了提示。

大克山區在大克四橋上方，北邊是屐寮野溪，南邊是大克野溪，中間夾著的較緩坡地，過去被開墾成梯田，是大克一帶較平緩且開闊的地形，夠紮上數百人的營房，但仍有其缺點，除朝西一面開闊沒山外，其他三面都是長滿原始林木的山坡，敵人躲在茂密的林木內，向下射擊，營區士兵無處躲藏，所以兵士被殺七、八十人。

柳泰和紮營該處是有原因的，該書第 209 頁後段陳述：「當接戰時，後路大

隙山運糧勇夫復被截殺；柳泰和督兵回擊，始行退走。是日，移駐大隙山以顧後路糧道。」所以，柳泰和是為了保護糧道的暢通，才駐紮該處的。

劉銘傳指責「紮營於深林茂草之中，地勢低窪」，實屬欲加之罪，審視整個大克山區的下半部，都屬陡斜的峽谷地形，沒有平坦處可紮營，而整個大克山區，在當時也沒一處不是深林茂草，所以用「紮營於深林茂草之中，地勢低窪」而下罪，是為牽強，但若因「平日營伍廢弛，督隊不力」，則不是我們所能了解的，就不便評論了。

清光緒 12 年，是西元 1886 年，距今已經 137 年，那些曾經發生在坪林的往事，早就船過水無痕，地方人士知道這些故事者，少之又少。記錄這一段歷史，讓鄉親知道坪林的過去，大克山區，曾經是激烈的原漢戰場，但今日依舊是茂林一片，那些往事，早就雲淡風輕，消逝得沒有了蹤影。



說明：拌檯裡面的是「斛梯仔」（圖 1）



說明：油壺仔(油水分離桶)（圖 2）



說明：冷卻桶(內含蛇管)（圖 3）



說明：蔗擎仔（圖 4）



說明：景山里湯慶煌先生家門口的蔗石(圖 5)



說明：立式石製蔗石的結構(圖 6)



說明：飯撈仔，下圖是飯甑 (圖 7)



說明：廣霍香 (圖 8)



說明：編繩器（圖 9）



說明：楊桃稜（圖 10）



說明：手鋒仔（圖 11）



說明：手鋒仔的鋒口（圖 12）



說明：鏟疔須採橫向作業（圖 13）
 操作者馮勝鏞先生



說明：黃藤果實（圖 14）



說明：薯蓣，生長在大湖、卓蘭界山火路
 崁上（圖 15）



說明：蓑衣及棕帽（圖 16）



說明：愛玉果實（圖 17）



說明：蒔荔果實不是愛玉喔（圖 18）



說明：本地種植的油桐(千年桐、缺葉桐、皺桐)（圖 19）

取材自苗栗農工發行的「苗栗客鄉植物緣」圖片



說明：油桐雄花(沒花柱及柱頭)（圖 20）

取材自苗栗農工發行的「苗栗客鄉植物緣」圖片



說明：油桐雌花(有花柱及柱頭)(圖 21)
取材自苗栗農工發行的「苗栗客鄉植物緣」圖片

說明：三年桐(圓葉油桐、光桐)(圖 22)
取材自苗栗農工發行的「苗栗客鄉植物緣」圖片



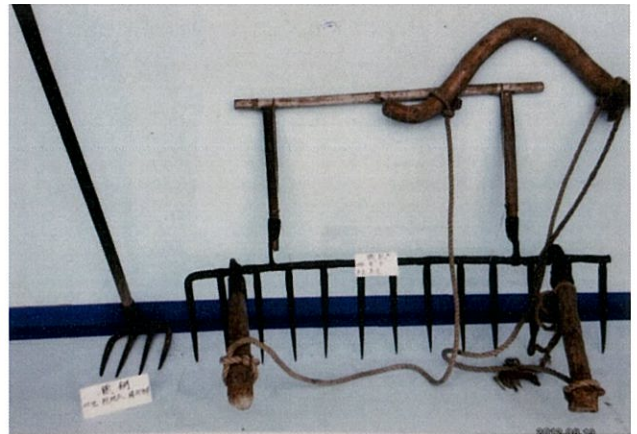
說明：通草加工-老師傅的巧手將通草製成 0.1 公釐的通草紙 (圖 23)
(聯合報 105 年 6 月報導：新竹市文化局「通草工藝之風華再現資料展」)



說明：木製的犁及牛輓、拖藤、後鐵仔 (圖 24)



說明：鐵製的犁（圖 25）



說明：鐵耙（圖 26）



說明：秧鏟、秧仔畚箕、秧盒仔（圖 27）



說明：秧盆仔、蒔田荒仔、蒔田索仔（圖 28）



說明：蒔田（圖 29）
（苑裡鍾徐樑先生提供）



說明：碾格子（圖 30）
（苑裡鍾徐樑先生提供）



說明：撈禾蟲（圖 31）



說明：斛桶正面（圖 32）



說明：斛桶側面（圖 33）



說明：罇斛及出殼（圖 34）
（廖木平先生提供）



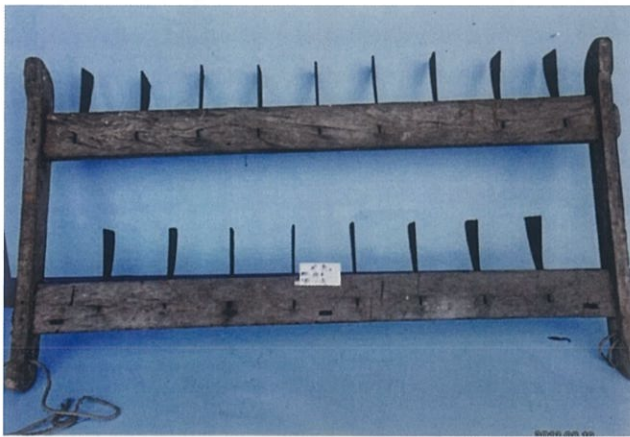
說明：籬（圖 35）



說明：穀篩仔（圖 36）



說明：大蕩仔、手蕩仔(小蕩仔) (圖 37) 說明：絞穀又名選穀 (圖 38)
(苑裡鍾徐樑先生提供)



說明：割耙 (圖 39)

說明：踏割耙 (圖 40)
取材自「戀戀卓蘭」【卓蘭鎮歷史影相老照片專輯】



說明：鐵抓（圖 41）



說明：碌礮（圖 42）



說明：舂臼、米槌（圖 43）



說明：米溜仔（圖 44）



說明：礮、礮勾、礮的操作（圖 45）
資料來源：客家電視台「礮之旅」節目



說明：礮斗、礮手、老鼠仔、漏孔（圖 46）



上下礮因礮齒數目不同
轉動時的速差產生摩擦力
進而碾破穀殼

說明：上下層的礮齒排列（圖 47）



說明：徐可鴻住家入口處的舊輪石
（圖 48）

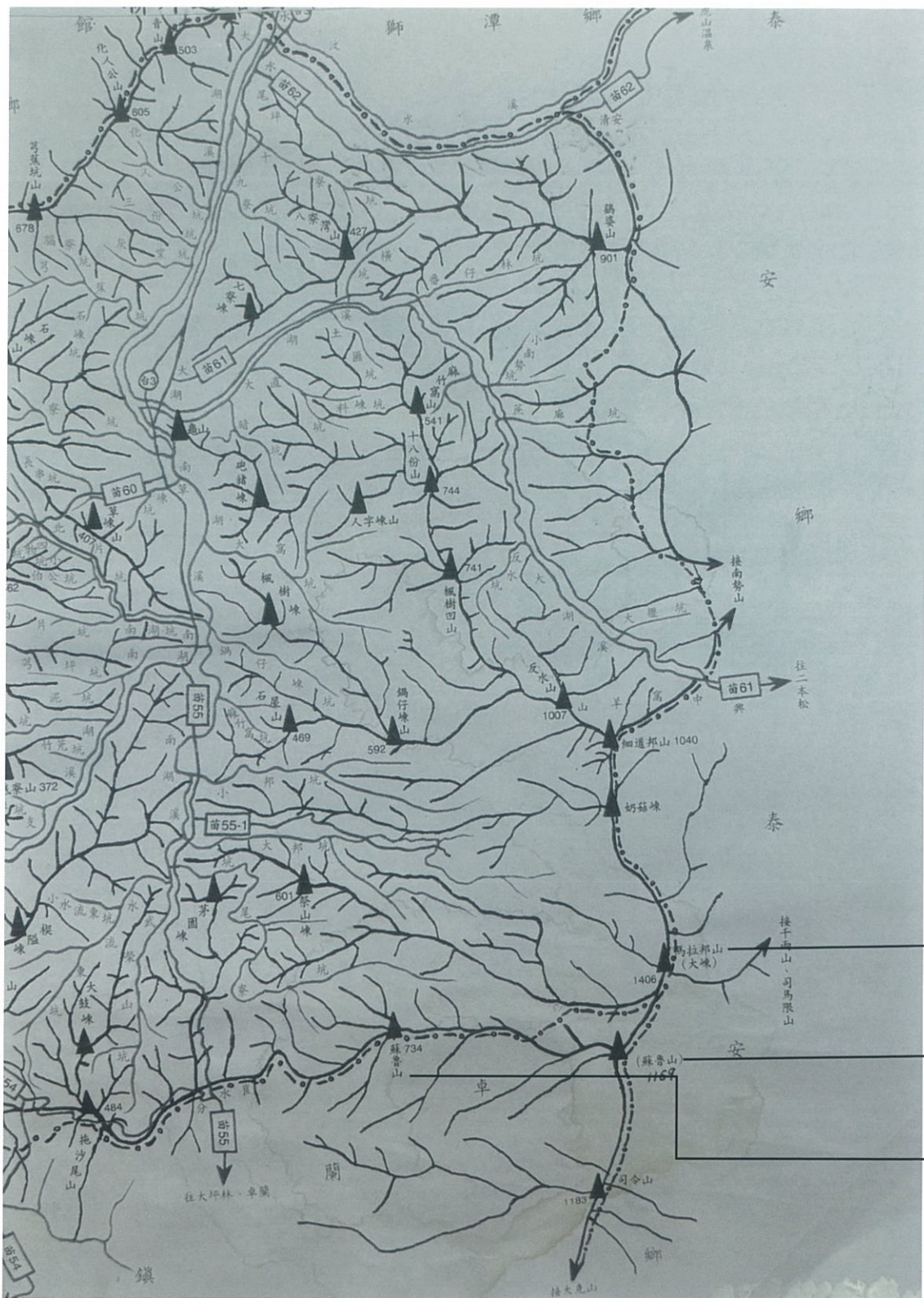


說明：東東坑古道越嶺遺跡（圖 49）



說明：西施花（圖 50）

苗栗縣大湖鄉全境山岳稜脈、溪坑水系、暨主要聯外道路圖(賴明森製圖 1997.10.21)
 (圖 51)



參考書籍

卓蘭鎮志(卓蘭鎮公所 民 103.08)

大湖鄉誌(大湖鄉公所 民 88.10)

客家文化事典(苗栗縣政府國際文化觀光局 民 103.12)

臺灣客家民族植物(邱紹傑、彭宏源 農委會林務局 民 97.11)

苗栗客鄉植物緣(陳雲錦 國立苗栗高級農工職業學校校友會 民 99.06)

苗栗縣植物資源(彭國棟、曾彥學 農委會特有生物研究保育中心 民 87.09)

綠滿鄉野--農村社區常見植物解說手冊(彭國棟、邱美蘭 農委會特有生物研究
保育中心 民 101.09)

綠色原野--口、見風水林(黃獻文、陳淑玲、張弘毅 農委會特有生物研究保育
中心 民 97.08)

劉壯肅公奏議(台灣省文獻委員會 民 86.06)

臺灣客家話辭典(徐兆泉 南天書局 民 90)

卓蘭地區的拓墾與聚落發展(楊宗穆 臺灣師範大學地理研究所碩士論文)

罩蘭—卓蘭(苗栗縣卓蘭鎮田野調查--日據時期的卓蘭(黃永泉 苗栗縣卓蘭鎮
觀光休閒產業文化發展協會)