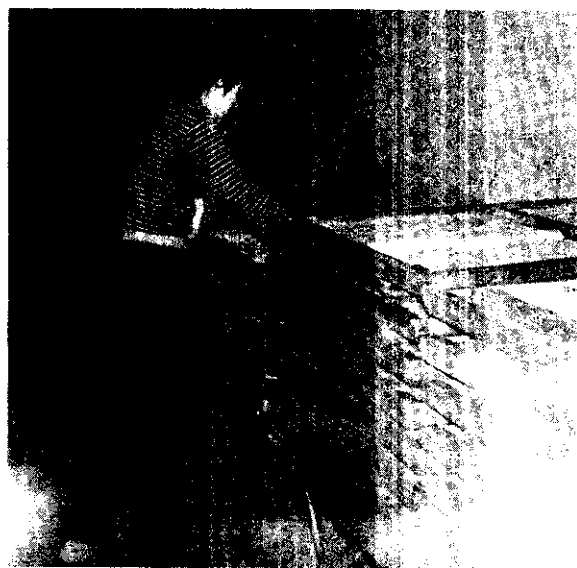


• 張湘蓉

頭份鎮的 尖山米粉



利用尖山大橋旁的小徑攤晒。(蔡有仁)



尖山米粉是用在來米磨成米漿後以手工製成。

尖山米粉香Q好吃，絕不含防腐劑，可安心食用。尖山米粉知名度僅限於局部地區，一方面沒有觀光勝地配合，另一方面沒有現代化的經營管理及適切的產銷計劃，產量有限，無法充分供應，市場的需求因此僅限於鄰近的鄉鎮，知名度不高。

米粉街的由來

尖山米粉於日據時代已開始蓬勃發展，那時整條街的居民就是以賣米粉維生，大約 200 家左右，由於風味獨特，香Q好吃，外銷東南亞，廣受市場歡迎，「米粉街」因此得名。但是，如今已漸漸沒落，只剩10來家慘淡經營，過著自給自足的生活，畢竟靠天吃飯的行業漸



手工製作的尖山米粉，會漸被淘汰嗎？

細米粉適合炒食，也可做為飯盒的好材料。(阿郎)

漸會被科技的發達所淘汰，慢慢朝向機械化代替手工。

因此頭份鎮農會針對這種問題研擬對策，鼓勵業者以機器代替手工、講究包裝、擴展內外銷市場，朝向企業化經營。期望尖山米粉，有朝一日，能聲名大噪。

製作過程

尖山鄰近中港溪，業者用在來米磨成米漿，然後蒸至6~7分熟，壓片抽絲，再煮過攤散在竹板上，用拼裝車載到尖山大橋循羊腸小徑到河床上攤晒，由於天候的影響及交通不便，包裝費時，產量有限。

可口的米粉

米粉雖然是一道平淡無奇的菜餚，加些佐料、色香味俱全、風味絕佳；米粉有粗、細之分，細米粉宜用炒食，粗米粉宜用煮湯。由於米粉具有鬆脆的特性，易吸收入湯汁，吃起來就鮮美、爽口，難怪為大家所喜愛。

米粉的烹調方法有很多，可以煮、拌、炒、燴的方式配上佐料（肉類、海鮮、蔬菜、蛋……等）食用，格外好吃。如：涼拌米粉、壽司米粉、三鮮米粉湯、肉糠米粉、魷魚糠米粉、什錦炒米粉、蝦仁炒米粉、覆菜米粉湯、虱目魚米粉湯……等。