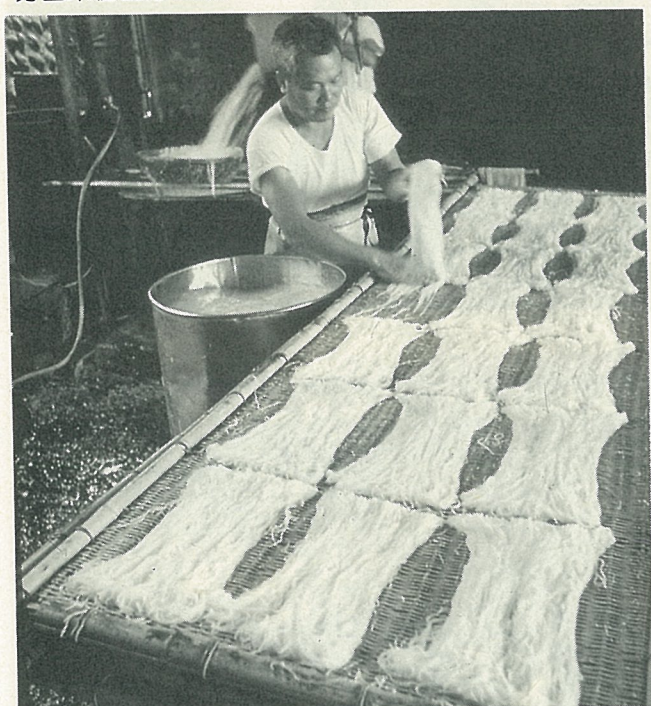


芬園米粉 才是老牌

文圖：曾文田



芬園米粉宜炒宜煮



“楓仔坑”的米粉廠

提起米粉，一般人很自然地就會想起埔里米粉與新竹米粉，少有人知道，鼎鼎有名的埔里米粉與彰化芬園鄉的楓坑米粉，有一段血濃於水的關係。

楓坑米粉幾十年來，一直受困於妾身未明的窘況，最近，在芬園人大力推動“以自己的品牌行銷”的行動中，可望重見天日，為自己開創一片天空。

埔里米粉能有今日的盛名，楓坑米粉着實功不可沒，只因天時、地利、人和等因素，才使得埔里米粉青出於藍，到現在，大多數的楓坑米粉，還是打著“埔里米粉”字號銷售。

米粉的歷史，最早出現於周禮的記載：“饋食



芬園米粉也將加入“鄉間小路”優良農產品行列



出太陽的日子，芬園米粉採日晒乾燥。

有米餐”，五胡亂華之時傳到福建、廣東，明清再傳至台灣。先民從漳州、泉州渡海自鹿港登陸後，在八卦山麓擇一泉水最為甘美的山谷建村，經營米粉行業，又因當地遍生楓樹，乃以“楓仔坑”為名。早年芬園鄉“楓仔坑”村人，紛受埔里、新竹富豪之聘，前往指導米粉製造，使埔里米粉、新竹米粉名揚全省，身為米粉發源地的“楓仔坑”，反而為人所忘。後來，以“坑”字不雅，又“芬園”辭美容易記憶，故更名為“芬園米粉”。

芬園米粉含有維生素B，能預防腳氣病、口角炎，維生素E，能保護人體組織，預防老化。 ■