

農特產品系列之①

請支持咱的農業

文圖／寧雅

陽光曬·海風吹

西螺甘藷粉 就是不一樣

涼粉圓、冰豆花，是大家夏天愛吃的冰品，而它是用什麼原料、如何製成恐怕大多數人都莫知其詳。

炎炎夏日，許多透心涼的飲料食品紛紛出籠，尤其是台灣的特產——涼粉圓、冰豆花，是大家經常吃到的，吃在嘴裡，涼透心頭！而粉圓、豆花是如何製造的，没人去注意到吧！

這兩種涼品都是由甘藷粉製成的，吃起來滑溜溜，是它獨特之處，一到夏天，幾乎無人不愛它。

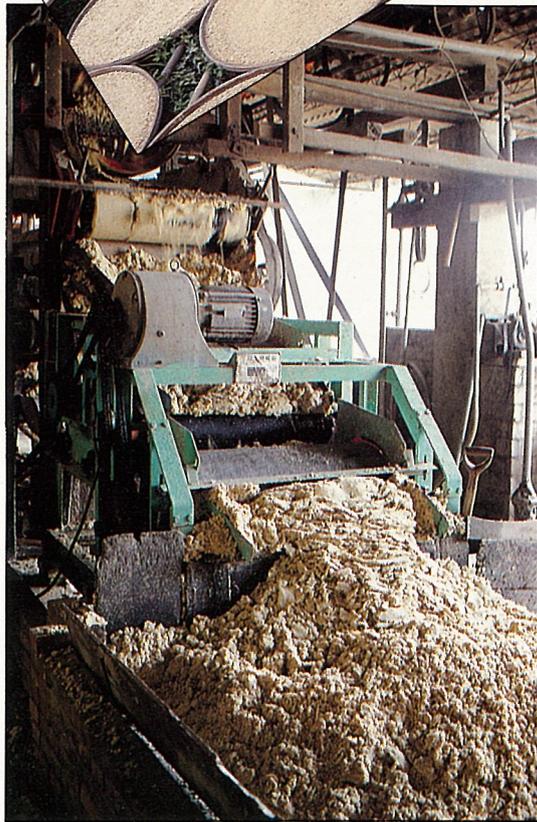
甘藷粉，是以本省土產的甘藷製成，貨真價實；而最出名的甘藷粉，就屬西螺所產。

據經營甘藷粉製造業有三十多年經驗的姚木水說，甘藷粉必須經水洗，所以品質與西螺濁水溪的水質之香醇甘冽有關，另則是從濁水溪出海的海口風吹襲，也是原因之一。

製造甘藷粉的原料甘藷大部來自嘉義、台南等地，西螺因土壤肥沃都種稻與菜蔬，少有種甘藷的。製粉甘藷品種以台農17、31、57號最適宜。甘藷進廠來，必須經過嚴格的篩選，有瑕疵的全部去除，留下品質好的，在水中用機械攪拌清洗乾淨後，經絞碎，再水洗，壓榨分離後的粉末水流入大



曬甘藷粉



壓榨分離後的甘藷渣



粉圓是用甘藷粉做的

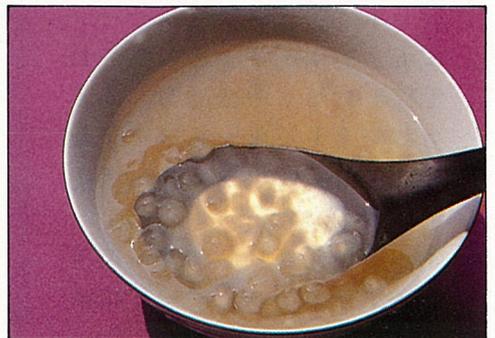
型槽中，渣則送到另一旁。含粉末水流入槽內，粉末逐漸沈澱，等一段時期，將水排出，剩下底部沈澱的粉末成黏糊狀，含有許多夾雜物，再經溶解攪拌，去掉雜物泥沙等手續，剩下的即是甘藷粉。一百斤甘藷，可製成數十斤的粉，多寡和甘藷品種息息相關。

甘藷粉稍作脫水處理後，即刻送到外頭曬乾，若天氣好的話，一天的日晒風吹即可達到乾燥標準度，裝入袋中準備出售。據姚木水說，以太陽曬乾的古法，口味最實在，原味十足；機械乾燥成的，就差一點了。所以，數十年來，西螺的甘藷粉仍延續舊法，以太陽光和海口風吹乾為主。

西螺地區原本有近20家的甘藷粉製造廠，由於受到廉價進口品的傾銷，和工資高漲的影響，紛紛關門大吉。如今只剩下三、四家，也許不久，可能都要被迫關門也說不定。

進口甘藷粉來自泰國、菲律賓、大陸等地，雖然價格低廉，但品質仍然比不上省產的好，而消費者跟本就没去注意到，只管便宜就好。

姚木水的工廠一天可加工1萬多斤的甘藷，參予工作的是他本人和太太、兒子三人，再僱數位女工，才能勉強維持下去。他盼望政府能減少進口甘藷粉，這個行業才能生存下去。



夏天涼品——粉圓