

先談米粉的由來

常吃米飯的我們，總難免會有不想吃飯的時候，這時候，同樣是米食，只是外形、滋味全然不同的米粉就成了最佳的替代品。

米粉的做法不知源於何時。據說，最先發現可以把粿粉團壓成條狀的是廣東人，也許是早年的工具不夠理想，所以壓出來的米條是粗粗扁扁的形狀跟麵條很像，所以叫做「粉條」。多年來由顆顆白米到絲絲米粉，都在中國人的主食扮演了重要的角色。

做米粉的方法由福建傳入台灣。日據時代，民間米糧經常有



■ 新竹的風和陽光，幫我們做出好吃的米粉。(圖3)

色的底紙上畫出了一幅畫，很能呈現出工廠正在製造的過程和那略為陰暗的環境氣氛。

請看封面(圖1)上的那位婦女，她正把涼水沖入煮熟的米粉裡讓它們不會黏成一團，畫裡不但呈現出工廠的灰暗光線，也畫出人物的側臉有著認真工作的肢體動作和表情，就連米粉沖入水桶的情景也畫得滿逼真的呢！

圖2的畫面中我們看到男女老少在新竹的廟口，食攤上吃起香噴噴熱騰騰的米粉、米粉羹、炒米粉、切仔米粉，每個人的表情和動作，畫得自然而生動。

新竹的風最容易把米粉吹乾，而陽光更加速把米粉曬乾！你看圖3在空曠的地方，架起斜

好吃的米粉·怎麼來？

不足的現象，人們連袋底的碎米都捨不得丟掉，把這些碎米集起來做米粉，就成了重要的事了。於是米粉廠紛紛設立，而這些工廠百分之八十都集中在新竹和埔里兩地。這又是什麼原因呢？

新竹多風吹米粉的好地方

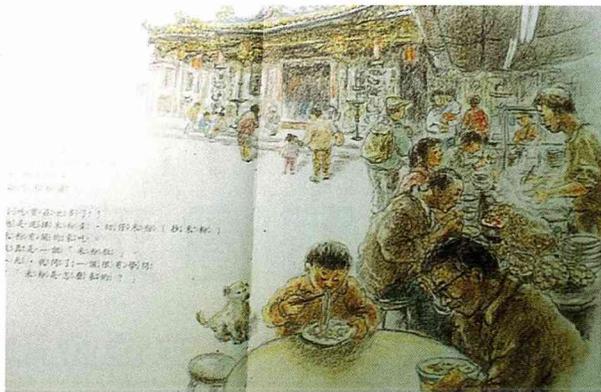
新竹的多風，對於吹乾米粉最方

便了，而埔里的水質美，製造米粉經「過水」的過程時，可以使米粉變得潤滑，因而米粉就成為這兩地方的名產了。

看「好吃的米粉」圖畫書

讓我們趕緊來

看一本圖畫書《好吃的米粉》(農委會出版田園之春叢書)，為了寫這一本書，年輕的兒童文學作家朱秀芳小姐，還親自在半夜裡到新竹參觀一家小規模的米粉工廠，然後才下筆寫作。她用輕鬆的口語化文章來呈現，讓我們有如身歷其境的看到做米粉的一道道步驟，感覺很親近工廠。而畫這一本書的插畫家是新竹師範學院美勞系老師徐素霞。徐老師用著柔雅的鉛筆和粉彩筆，在深米

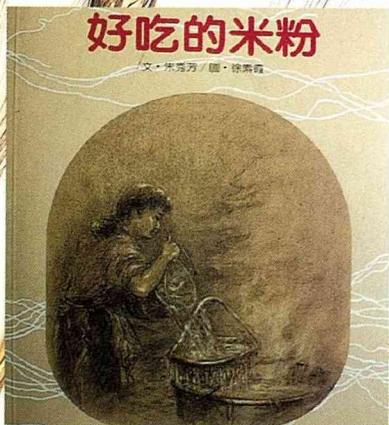


■ 新竹廟口的米粉攤。(圖2)

斜的竹蔑架，把米粉一串串抖鬆鋪在架子上，工人那種專注的眼神和手的動作畫的多自然！

這本圖畫書活用了十三個跨頁，把做米粉的過程——由磨米漿、蒸粉粿團、壓米粉、冷卻、撈米粉、平鋪竹蔑架到曬乾、裝袋等等的圖像。一一呈現在畫面上，這就是米粉是怎麼來，解開了粒粒米變成條條米粉的神祕面紗的答案了！

鄭



■ 米粉工廠裡略為灰暗的環境氣氛。(圖1)