

水粉老鄉在楓坑——漫談楓坑米粉

文圖／王柏蓉、楊嘉凌

米粉的由來，是為了飲食的方便性，在客人臨時造訪，洗米煮飯太慢了的情形下，熟的米粉調理較快捷，外出攜帶也較輕便。臺灣早期社會糧食不如現代充裕，使用精米磨粉再製的米粉絲算得上是「高級食品」，只有喜慶、特殊節日才會炒米粉宴客。



位於彰化縣芬園鄉的楓坑村，在日治時期稱作「楓仔坑」，因擁有優良的水質與環境，是臺灣早期最富盛名的米粉加工產地。在巔峰時期，楓坑村大約有三分之二的人家製作米粉，然而由於早年村人常為埔里及新竹富豪所聘用，後來埔里米粉小包裝行銷策略成功，加上楓坑村機械化引進的時間較晚，一消一長下造成今日埔里、新竹米粉的盛名遍布全臺，知道芬園楓坑米粉的消費者反而不多。

傳統製作米粉的程序相當複雜，

▲楓坑米粉屬於「水粉」，擠壓出的米粉絲直接放入滾水煮熟後，再以冷水沖泡避免沾黏

先將白米材料洗淨泡

水再磨漿，磨出的米漿包在布袋中加壓脫水後形成米糰，再以大鍋攪拌蒸煮成團塊狀，經機器擠壓成細長的米粉絲。擠壓出的米粉絲依照其後煮熟步驟的差異，可分為「炊粉」及「水粉」。「炊」是蒸的閩南語讀音，「炊



▲在竹架上日光曝曬的，是古法精製的片片米粉，更是楓坑村的傳統底蘊

粉」就是將壓出細粉絲用蒸籠蒸熟；而「水粉」是將壓出成條型材料放入滾水煮熟後，再以冷水沖泡避免沾黏。熟化後的米粉條再搓取出一定份量（半斤至一斤）包裝的米粉，揉壓整型後，才能風乾、包裝並出貨。楓坑米粉屬於「水粉」，不同於新竹米粉的「炊粉」，外觀通常比較粗，但口感較Q。

隨著農村人口老化，製作時間長、需要大量體力且工作環境濕熱的米粉製造業愈來愈一工難求，如今楓坑村僅剩約7家工廠仍維持產能，除生產自銷外，也替新竹、草屯及埔里等地多家廠商代工製造。因此，市面上許多印著「埔里米粉」、「新竹米粉」字樣的米粉，其實是楓坑村生產的。近幾年楓坑村也積極尋求轉型，嘗試開創自有品牌、成立觀光工廠，也發展南瓜、山藥等客製化口味米粉。相信在村民們的努力下，「芬園楓坑米粉」將不僅僅為其他廠商代工，更可以打響自己的名號，讓竹架上一片片的米粉持續在村裡播映宛若白雪的美好景象，傳頌著自己的故事！



▲冷水沖泡後的米粉需靠經驗豐富的師傅搓取出一定分量揉壓整型後，才能風乾

