

# 堅持100%純米，東德成保留日治時期米粉味

by  上下游記者林慧貞 × on 2013 年 08 月 13 日 × in 吃安心, 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題

加入好友

6K



447



21



468  
SHARES

「我的米粉很醜，但是很好吃。」在俗稱「米粉寮」的新竹市延平路，蜿蜒的巷弄中，藏著一間日治時期創建的老米粉廠、「東德成」，堅持100%純米原料，連蒸米粉的木頭蒸籠，都是老闆親手拼裝，每天只製作限量250斤，老闆郭連進驕傲地說：「我的米粉，客人一吃上癮，還有人從美國訂貨！」

## 古法製作，保留日治時期原味

還沒走到東德成大門口，轟隆隆的輸送帶聲音，就先傳入耳際。「這台輪粿機，可是有百年歷史！」東德成第三代掌門人郭連進，看著工廠裡有些斑駁的輪粿機、攪拌機、磨米機等，驕傲地表示，這些都是阿公傳下來，一般工廠的輪粿機，早就改成白鐵製，這些木片製的機器，「在我眼裡，不只是台機器，上面還寫著『堅持』兩個字。」

就因為「堅持」這兩個字，當同一條街上的米粉廠，從全盛時期的60幾家，縮減到現在不剩20家，多數米粉廠紛紛改用「玉米澱粉」替代「純米」；東德成的米

## 大家正在關注的文章

記者還原真相！旗山美濃香蕉「沒有棄置現場」請別流傳傷害農民

香蕉假新聞瘋傳，農委會痛批散播謠言，蕉價雪上加霜，揚言提告

肥皂水對付荔枝椿象若蟲，超有效！台大研究室傳授秘訣：瞄準腹面噴好噴滿

全台唯一蠶農涂泉明|從盛世到唯一香火，奮力延續台灣蠶產業

【東京現場】台灣輸日蔬果尷尬 香蕉暴跌 貿易商內耗

女農田間怎麼上廁所？八位老中青、跨性別女農們這麼說

松阪豬在哪裡？達人帶你認豬肉

粉，卻始終維持二合一配方：米和水，其它添加物就是：時間和經驗。

郭連進按照每批米不同的黏度，調整水分；連靜置發酵時間，都得小心拿捏，夏天可能前一晚7、8點才能洗米，冬天就要早一點，全視當天天氣而定。

由於不加半點玉米澱粉，東德成每100斤米，只能做出60斤乾米粉、130斤溼米粉；相較其他米粉工廠，一天上千斤的產量，他們一天只能做200多斤溼米粉，總被附近內行的麵攤搶購一空。

雖然東德成的米粉，不若大型機器做出來的那麼絲絲分明，但郭連進驕傲地說，客人都一吃上癮，還有人遠從美國訂上百斤米粉。



純米加上半人工製作，東德成一天只能產250斤米粉（攝影/林慧貞）

## 美味米粉背後是家人的扶持

東德成至今仍維持早期的家庭工廠模式，除了來幫忙的岳母和阿姨，小孩和太太就是他唯二的「正式員工」。郭連進說，純米米粉製作耗時，利潤又低，雇員工根本不划算，都靠家人的扶持。

荔枝椿象又要生了 先下手為強

英國EJF基金會發佈全球影片，指控台灣漁業人權剝削、延繩釣混獲嚴重需改善

林愛龍 / 當全球都在推動永續海鮮，台灣國家必須進場 | 創造台灣永續海鮮標章 01

### 系列專題

【專題】日本地方創生 | 地域振興協力隊 & 移居地方的人們 @ 岡山

2018 年 05 月 25 日

連日的陰雨後，郭連進的太太林美津，趕緊趁著好天氣，將披滿米粉的竹箴搬到陽台晾。頭頂著十幾斤重的竹箴，林美津卻還能談笑自如，她一派輕鬆地說「早已習慣了，不算什麼啦！」

郭連進和太太林美津一起曬米粉（攝影/林慧貞）

郭連進年輕時，在裝潢業，十幾年前繼承米粉家業後，林美津便跟著他日出而作、日落而息。郭連進開玩笑地拿出一張紙，上頭寫著「阿娘不嫁米粉庄，不死也黃酸。」以前人認為，做米粉太辛苦，不讓女兒嫁到米粉工廠，但林美津笑著說：「誰叫我娘以前沒阻止我。」

雖然做米粉幾乎沒有休息時間，但林美津對米粉家族生活，甘之如飴。不過夫妻倆，每天工作之餘不忘休閒，一大早蒸完粿，趕緊帶上網球拍，把握僅有的一個多小時運動兼約會，原來兩個人當初就是因為打網球結緣，現在就算再累再忙，還是不忘「浪漫一下」。

夫妻倆認真做出好吃的米粉，兒子郭春賢則帶入行銷新觀念。一改樸素的紅白包裝，設計出古色古香、典雅傳統的禮盒，還出點子幫家裡佈置一面展覽牆，用廢棄的竹箴，掛滿米粉和大大小小獎章、證明書，「啊～不過他都出一張嘴啦！說了都是我在做。」郭連進雖然一邊吐嘈，卻藏不住開心的笑容。

東德成的牆上掛滿各式獎狀以及各地參觀者的照片和感謝卡（攝影/林慧貞）

## 時代衝擊，仍要秉持道德做出好食物

維繫新竹米粉傳統，東德成不只做、也說，除了拍攝新竹縣政府宣傳帶，還接受國際旅遊電視台訪問，讓台灣傳統文化躍上國際舞臺。從民國89年的米粉節開始，

東德成也開始接受外來團體參觀，而且不收任何費用，從幼稚園到80歲，最高記錄一天曾有9輛遊覽車到訪。

郭連進從一開始支支吾吾簡介，到現在已經成為專業解說員。雖然必須額外花時間講解，但「花一點時間講講話，只是舉手之勞；重要的是，讓下一代知道前人的文化。」

面對時代的衝擊，東德成也不得不對傳統做一些讓步。為了提升效率，幾個禮拜前，他們將木造蒸籠，全數換成白鐵蒸籠。郭連進說，木造蒸籠一年要淘汰一次，白鐵則較持久，水分和溫度也好控制，製作時間省一半。但他還是留下一個蒸籠，準備掛在牆上讓人參觀，其餘淘汰的蒸籠，也全數進到新竹米粉博物館，留下時代的證明。

東德成幾個禮拜前也改用白鐵，手中拿的傳統の木頭蒸籠只能在博物館和展示牆看到了（攝影/林慧貞）

此外，東德成也面臨接班問題，78年次的兒子郭春賢，兩年前回家幫忙，但郭春賢坦誠，是否接班還得看狀況，至少得看未來的老婆願不願意。郭連進感嘆，做米粉太辛苦，多數年輕人都沒有意願，很多米粉老店都漸漸衰微。

未來兒子如果不接班呢？郭連進回答得爽快：「那就只好收起來啦！」雖然嘴上這麼說，但郭連進家中的小孩，從懂事開始，就被他帶在身邊做米粉，不論是工作所需或傳承手藝，都流露出希望下一代接班的期盼。

能否傳承到四代還是未定之天，但郭連進保證，東德成直到熄燈的那一天，都會堅持使用100%純米製作米粉，「因為祖先說：『東方人做生意要有道德才會成

功』。」這是東德成由來，也是郭家祖先對文化和食物，最深切、也不能退讓的堅持。

郭春賢退伍後幫忙家中做米粉，但他坦言未來是否接手還需考慮（攝影/林慧貞）

（本文為[財團法人建碁環境教育基金會](#)專案贊助人事經費，但完全不干預新聞選題與採訪寫作，確保新聞獨立性）



加入好友

標籤

東德成

米粉



by 上下游記者林慧貞

出生在充滿柚子香的台南農村，但從小在台北長大，稻田只存在相片和小時候模糊的記憶，典型的北部移民第二代。因為立志當體育記者發奮考上新聞系，卻在一次偶然的機會下，在凱道抗議場合看到熟悉的農村氣息，開啟對環境新聞的想像與實踐。

沒有顯赫的經歷，只在校內得過小小獎項，但對於農業、生態、土地，與土地上的人有無限熱忱，覺得這片土地的故事，比任何小說或童話都要動人，期望自己在聽故事時，也能當個稱職的說書人。

## 相關文章



新竹米粉百年產業毀於一旦？  
總幹事蔡勝興說分明



無米也能稱做「新竹米粉」？  
學者：乾脆改名「新竹澱粉」



一粒稻穀的旅程（上）木造碾米機解剖學

2013 年 04 月 16 日  
在「吃安心」中



俗擱有力 原味覺醒：台灣好果子 芭樂

2013 年 03 月 05 日  
在「人物與歷史」中

2014 年 06 月 14 日  
在「吃安心」中



米食文化紮根不深 應找回食物與人的關係

2013 年 10 月 27 日  
在「食農教育」中

2012 年 05 月 23 日  
在「農學堂」中



拒絕「不詳食」 米粉青年曾永鑫用傳統智慧創新局

2013 年 09 月 28 日  
在「米粉/米穀粉真相調查」中

## 臉書快速留言

0 Comments

Sort by **Newest**



Add a comment...

[Facebook Comments Plugin](#)

## 3 則回應



曾銘耀

2013 年 08 月 13 日 at 09:47:56 · Reply

加油!! 一起堅持吧!! 共勉之^\_^



yueyu

2013 年 08 月 13 日 at 12:51:52 · Reply

那就找一個願意接班的妻子吧XD  
傳統若不能傳承真的很可惜呢！



黃秋惠

2016 年 03 月 05 日 at 19:41:33 · Reply

如果孩子不願意承接，可否把技術傳給有意願的外人，好讓這美味繼續保存下去。

# 我要留言

在此輸入你的回應...

## 臉書專頁



上下游 News & Market

Like Page

## 訂閱



訂閱上下游RSS



訂閱上下游電子報

## Line



## 聯絡我們



填寫聯絡表單

Copyright © 2017 上下游News&Market

法律顧問：法瑪國際專利法律事務所

[使用條款](#) | [隱私權保護](#)