

山川純米粉：使用100%純在來米，不怕大家上門看！

by  上下游記者林慧貞 × on 2013 年 03 月 26 日 × in 吃好吃, 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題

加入好友

6K



6.7K



21



12



6.7K
SHARES

編按：米粉是非常具有東方特色的飲食，出自台灣的新竹米粉更是名聞中外的米食加工品，但前陣子我們調查「米粉無米，充斥玉米澱粉」現象後，驚覺這個每年至少創造20億元產值的傳統產業已不傳統，不但使用本土稻米做主原料的比例越來越低，純米米粉難尋，連玉米澱粉都是從國外進口，變成乞丐趕廟公。

雖然某些米粉業者大言侃侃「這產業有九成都摻玉米澱粉」，卻也有良知的米粉業者堅持使用純米為原料，在製程上結合傳統與創新，在口感上兼顧健康與美味，來製作真正的純米米粉。上下游新聞市集將陸續介紹堅持使用純米的米粉業者，供讀者選擇。

傳承百年老滋味，山川純米米粉不打折

百年老店不稀奇，百年來味道都沒變才難得，在這波「米粉沒有米」風暴中，新竹不論老字號名店或農會品牌幾乎全面淪陷，不過仍有許多堅持傳統的老店出淤泥而不染。新竹市的山川米粉傳承五代，製作手法隨著科

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

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

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

【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

技進步日新月異，但堅持原料不變，要用100%在來米，讓新竹人吃到記憶中的那一味。

傳統濕米粉，本地才吃得到

清晨四點，太陽和人們都還在睡夢中，莊國忠的米粉工廠已經燈火通明。從印著西螺米的袋子中秤出一百斤在來米，沖洗、浸泡，直到米心熟透軟化才能開始磨米漿，這時已經過了五小時。而這只是前奏，真正的重頭戲還在後頭，接下來的十個小時，一粒粒米慢慢被碾壓成米漿，再蛻變成一條條結實的粿糰，最後以美麗的米粉絲做結，整個過程除了米和水，再無任何添加物。百年來，這間工廠始終維持日未出即做、日落仍未息的生活節奏，如同他們的米粉，傳統又簡單。

走進山川米粉小小30幾坪的工廠裡，每個角落都瀰漫著濃濃的米香，第五代傳人莊國忠正蹲在地上，仔細端詳汩汩流出的米漿，「你在我們這裡聞到的都是米香味吧！」他帶著笑容自信地說，從第一代創始人開始，傳承百年的原料從來沒有變過，都是使用100%在來米，不怕大家上門看。

用純米做米粉已經很稀奇，他們還生產市面上少見的濕米粉，供應附近的攤販或小吃業者。鐵盤上一捲捲剛蒸出來的米粉，香氣撲鼻，馬上可以入口，沒有經過新竹九降風吹拂的濕米粉保留了更多米的香味，少了鹽巴蔥油的混淆，更能嚐到米的原味與新鮮。

莊國忠說，從有記憶開始家中就在做濕米粉，如果遇上連日天公不作美，濕米粉的比例就會增加，不過濕米粉雖然較香，可是也少了一股太陽味，乾濕米粉各擅勝場，各有擁護者，但未經曬乾的濕米粉保存不易，外地人通常沒有口福吃到。

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

能源轉型不是用愛發電 | 一人一千瓦公民電廠，能源學校紮根基層

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

會向山川訂購濕米粉的大多是幾十年的老客戶，可以發現他們不僅原料傳統，也保留了鄉土間最樸實的人情往來，直到現在，山川都還維持家庭工廠的型式，由莊國忠、莊國龍兄弟以及兩人的太太共同經營，連還在讀幼稚園的小孩都要幫忙撕米粉，已經退休的「米粉阿嬤」則是技術指導兼製作督導，三代人共同守護祖傳下來的道地好滋味。

莊國忠是山川米粉第五代傳人，除了堅持百年好滋味，他更加入新的製程和機器，傳統與創新兼顧

莊國龍和哥哥莊國忠共同經營祖傳米粉，雖然利潤不高卻有無可比擬的成就感莊家兩個媳婦也都是新竹人，雖然每天一睜開眼就是做米粉，但看到客人露出滿足的笑容，辛苦就有了代價

選用三種在來老米，帶出古早味

可別以為只有米和水的米粉做起來很容易，要將這麼簡單的原料變成美味的米粉才需要真功夫，從選米就是一大學問。

山川米粉的米來自土壤肥沃的西螺在來米，而且不選用精米，也不能沾染到水氣，莊國忠表示，這是傳了五代的作法，米一旦吸收了水氣黏度太高，彈性會不好。

一定要去糠去得不完全，外頭摸起來還有粉狀的白米，做出來的米粉風味才夠。

再仔細一看，米袋中的米大小顏色各有不同，因為裡頭混合了三種型號的在來米，這就是米粉能做得香Q彈牙的重要關鍵，至於比例是多少？莊國忠神秘兮兮地微笑道：「這是祖傳秘方，當然不能說囉。」

坊間常認為在來米一定要放兩年以上才能加工，莊國忠也打破這個迷思，自接手三十多年來，他挑選的都是存放八個月到一年的在來米。莊國忠解釋，米的蛋白質在弱鹼中最穩定，和空氣接觸太久會漸漸酸化發酵，蛋白質也因此流失。放到兩年以上是為了降低新米的黏度，讓加工時能夠快速收水，增加Q度，不過他已經摸索出一套方法，同時降低新米黏性，又保有豐富的蛋白質，加上科技與技術的改良，山川米粉的蛋白質含量從上一代的每公克4.1提升到6.8，證明他們可不是只有原地踏步，而是跟著科技與時俱進。

山川米粉選米的標準和別人很不一樣，不僅用的是8到10個月的在來米米，還要混合三種米才有最佳風味

剛擠絲出來的米粉像燙了自然捲。純米米粉不用先泡過，直接下鍋才不會太軟爛

百年手藝，不用化學添加物也很Q彈

許多業者宣稱用純米做的米粉太軟爛，為了迎合消費者喜好，才增加玉米澱粉補強Q度，坊間還流傳著所謂的「黃金比例」，然而山川米粉不加任何添加物，彈性和Q度卻沒輸太多，莊國忠自嘲道，「我們這麼笨，不懂什麼比例啦，就米和水混在一起，比別人多花一點時間而已。」

他說得謙虛，其實讓純米米粉香Q的關鍵，全靠家中超過五十年歷史的輪粿機，將磨成的米漿後裝入尼龍袋後，經過一連串壓縮、塑形、蒸煮變成約五分熟的粿丸，然後就要出動攪拌機，不斷翻攪粿丸增加彈性，接著只見莊國龍和太太熟練地將粿丸丟入輪粿機，如同桿

麵皮的原理，輪粿機一圈一圈地翻轉，將粿丸反覆碾壓成厚約1公分的粿片，偶爾他們會皺起眉頭摸摸粿片，發現彈性還不太夠就再多捲幾圈。

莊國龍邊檢查粿片邊解釋，透過不斷地碾壓夯實，米粉的彈性才會被帶出來，等到粿片上出現波浪壯的條紋就表示可以進入下一個步驟了，但如何拿捏卻全靠技術和經驗，而這就是百年老店的價值所在。

「科技可以用在很多方面，但原料絕對不能打折。」莊國忠站在前些日子才測試過的油壓式重力壓縮機前，這套設備是他和老婆的哥哥用精密的科學設計出來的機器，比起以往用千斤頂擠壓水份更穩定而且有效率，自他接手以來，廠房中數十年的老設備開始慢慢升級，連電梯都可直達四樓陽臺，不必再像以前要扛著數十斤的竹架爬上爬下曬米粉，也多了幾個小時好夢可享。

雖然自嘲是因為懶惰才會想這些有的沒的，但莊國忠卻堅持原料絕對不能改，因為他相信以前的人做得出來，現在的人沒理由做不到。他喜歡在閒暇之餘到處研究小細節，努力改善製程讓生產變得更有效率，「我的工廠就是我的實驗場。」但要他改變原料，一句話，「門都沒有。」

粿片要碾壓到有波浪狀條紋才能開始擠絲，但一切全憑經驗和技術輪粿機是讓米粉香Q的關鍵，只要肯花時間和力氣，不用加化學添加物也能做出好吃米粉

雖然有了電梯代步，但每天還是要來回扛竹架曬米粉，一個竹架重達好幾十斤

堅持純米，守護在地人記憶

以前新竹流傳著這麼一句話：「好材不做豬寮樑，好娘不嫁米粉寮。」因為做米粉實在太辛苦，以前的米粉都是在過年過節或貴客來訪時才能端上桌的好料。然而現在速成的玉米澱粉卻取代了傳統的米香味，當莊家披著濛亮的日光準備開始磨米時，摻了玉米澱粉的商人早就在等著出貨了。

問起莊家為何還那麼堅持，莊國忠不改開朗的個性，看著八十幾歲的母親哈哈大笑說，「伊老實，我憨。」但他旋即感性地說出真心話，其實是因為看見母親靠著米粉辛苦拉拔八個小孩，為了替母親分擔，從國中就立定志向要接下棒子，老人家傳下來的教導當然也不能改。

佈滿皺紋的莊阿嬤從19歲嫁進來就做了七十年的米粉，現在已經晉升為督導，最喜歡熱切地向客人訴說以

前做米粉的辛苦，「連米漿都要一勺一勺裝進袋子裡壓乾，現在我連肩膀都抬不起來囉！」、「以前兩三點就要起床，像他們現在都可以睡晚一點。」

雖然吐了很多苦水，但說起三十年前有人向她推銷玉米澱粉時卻不自覺激動了起來，「自己不敢吃的怎麼可以給別人吃！」莊阿嬤雖然沒讀過大學，卻直覺認為那是不好的東西，用了自己良心會過不去，還把推銷的人訓了一頓，雖然也曾聽聞加玉米澱粉可以降低成本，但「我們賺少一點，吃少一點沒有關係啦。」

就是這麼單純樸實的理念，支持莊家走在這條孤獨的道路上，連「誤入」米粉寮的兩位媳婦也跟著撩落去，小媳婦朱美華笑說，結婚第一個禮拜就跟老公說不想做了，但每每見到老人家吃到他們的米粉，驚訝又感動地說終於找到小時候的味道了，心裡的成就感就無與倫比。

簡單的米和水，加上先民流傳下來的智慧，細細的一條米粉絲，不只勾出新竹人的老記憶，還有莊家傳承五代，一點都不打折的心意。

莊阿嬤已經高齡八十多，現在只需要坐在店裡享清福，
和客人分享做米粉的甘苦談

左邊是加了玉米澱粉的濕米粉，看起來晶瑩透明，外觀也較蓬鬆；右邊的山川米粉顏色較暗。而且若沖水比較，純米做的米粉馬上可以聞到濃濃米香，摻了玉米的澱粉則只有化學酸味



加入好友

標籤

山川米粉



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
2013 年 04 月 16 日
在「吃安心」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

售標示	定義	備註
純米粉	僅以米為原料製作	
調和米粉	含米量達 50%以上，並含有其他原料	
粉、河粉、美粉	含米量未達 50%以上，並含有其他原料	業者可以較小字體的「米粉」冠名標示

2016 年 6 月 23 日，業者希望以「**新竹米粉（含米量 0-100%）**」標示，不再區分米粉、調和米粉、炊粉等。

米粉沒米再進化 業者立委官員繼續喬
2016 年 06 月 23 日
在「吃安心」中



無米也能稱做「新竹米粉」？
學者：乾脆改名「新竹澱粉」
2014 年 06 月 14 日
在「吃安心」中



米粉標示新制今上路 立委、竹
市長嗆聲 食藥署：加強稽查偽
米粉
2014 年 07 月 01 日
在「吃安心」中



米粉業遊說 含米5%就是米粉
食藥署決議 業者調查定含量
2016 年 11 月 28 日
在「吃安心」中

臉書快速留言

0 Comments

Sort by **Newest**



Add a comment...

[Facebook Comments Plugin](#)

1 則回應



莊承讓

2016 年 10 月 16 日 at 22:47:30 · Reply

莊先生我想請教一個問題：我不喜歡Q彈的，喜歡的米粉是一炒會斷的古早米粉，請問您們有生產嗎？

我要留言

在此輸入你的回應...

[臉書專頁](#)

[訂閱](#)

[Line](#)

[聯絡我們](#)



上下游 News

Like Page

 訂閱上下游RSS

 訂閱上下游電子報



 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](#)