



堅持純米粉 傳承竹塹風華

2016-11-20 記者 范瑋真 文



2013年中華民國消費者文教基金會提出質疑，認為多數「新竹米粉」含米量不到50%，應改名為「新竹炊粉」，只有含米量100%才能稱為「米粉」。事實上，炊粉原意和含米量無關，「炊」代表「蒸」，將米糲榨絲後用蒸籠蒸熟，目前新竹米粉多採此方式製作。

多數店家配合新規定改名為「新竹炊粉」的調和米粉，以玉米澱粉當作主原料，生產韌度高、富有嚼勁的米粉。然而，少數傳統工廠仍遵循古法生產純米米粉，東德成米粉第三代傳人郭連進表示，純米米粉的米香濃厚、好消化不易造成脹氣，經過揉米糲彈性也不輸調和米粉，「老一輩都喜歡吃這古早味。」



純米米粉透過生米糲混合三分熟米糲，反覆揉拌、蒸熟提高韌度，細長卻不會斷裂。（照片來源／范瑋真攝）



東德成米粉工廠第三代傳人郭連進，介紹製作傳統米粉的18道程序。（照片來源／范瑋真攝）

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 弱人工智慧 強勢發展
- 陳佩盈 用心陪伴特教生
- 太魯閣馬拉松 健康開跑

總編輯的話 / 何肇耕



第252期喀報出爐，本期篇數僅有15篇，其中照片故事類目稿件較多，記者們用不同角度試圖捕捉光影的紀錄，能夠從眾多照片中體會到記者所試圖傳達、台灣各個地方發生的大小故事，是本期喀報最大特點。

本期頭題王 / 鄧涵文



健康生活卻依舊胖的中壢人，在極度茫然中追求完美，目標是「不用任何字句就能表達自己」。

本期疾速王 / 陳昶安



早上起床會過敏，很容易和人吵架 舞齡十年，夜行性，喜歡彩虹小馬 在成長的單行道上，努力學著愛人與被愛。

本期熱門排行



弱人工智慧 強勢發展
彭書耘 / 科技新知



馬拉松接力 平凡中的不凡
張芸瑄 / 照片故事



聚焦伸展台 設計新秀力崛
陳昶安 / 照片故事



突破傳統 青山祭搖滾登場
郭宜嫻 / 照片故事



遺忘的客家 商圈再造
卓業軒 / 照片故事



東德成第四代，磨米漿前先在來米倒入洗米機清洗、浸泡。（照片來源／范瑀真攝）



洗米機容量可裝數包大米袋裝的在來米。（照片來源／范瑀真攝）



米漿榨成「粿」（米糰）後將生米糰混和三分熟米糰。（照片來源／范瑀真攝）



米糰放入「紡糰機」揉拌均勻。(照片來源/范瑀真攝)



以「輾掄」壓實米糰、擠出多餘空氣，稱為「掄米片」。(照片來源/范瑀真攝)



紮實的米片捲成圓筒狀準備放入米粉車。(照片來源/范瑀真攝)



放入米粉車的米片經過「銅穿」（以細孔金屬模具輾壓米片）產生條狀的米粉。（照片來源／范瑀真攝）



成型後的米粉須蒸熟30分鐘。（照片來源／范瑀真攝）



剛出爐的米粉熱氣蒸騰，老闆娘正在將米粉攤開鋪平。（照片來源／范瑀真攝）



郭連進的媳婦將一束束米粉切成等長，準備吹涼。（照片來源／范瑀真攝）



將米粉裝袋之前須先吹涼，避免熱氣和水氣讓米粉黏著成塊狀。（照片來源／范瑀真攝）



吹乾米粉的空檔期間快遞送來包裹，東德成收到日本遊客回國後寄來的手工謝卡。（照片來源／范瑀真攝）



吹涼的米粉尚未完全乾燥，稱為「濕米粉」，秤重後會送到附近麵攤。（照片來源／范瑀真攝）



米粉裝袋後製作過程暫告一段落，郭連進的母親脫下手套在一旁休息。（照片來源／范瑀真攝）



東德成第二代傳人郭木水與曾孫女，一家人每天的生活從製作米粉展開。（照片來源／范瑀真攝）



東德成米粉的門框上，貼著斗大的「新竹米粉」，展現新竹傳統純米米粉的風華。（照片來源／范瑀真攝）



想念漸遠

記錄下想訴說但無人可說的心情

馬拉松接力 平凡中的不凡



2016路跑年度盛會MIZUNO馬拉松接力賽。
跑步很平凡，但最可貴的是那不凡的精神。

[前往 Facebook.com](#)

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2016 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0