

慶昌米粉 代代堅持做好食材



▲慶昌米粉是相傳四代的米粉世家。

你知道新竹米粉早年多在芬園鄉楓坑村代工生產嗎？米粉有兩種不同的製作方式，將粉漿蒸至定型的成品稱「炊粉」，楓坑米粉則承襲水煮古法再風乾的製程，讓米粉口感更為Q彈，因此又稱「水粉」。慶昌米粉加工廠，就是楓坑在地的第一家老字號。

現已80多歲的慶昌爺爺是慶昌米粉創辦人，從8歲起就全職參與產製銷售，迄今還在生產線上。

做米粉是辛苦的行業，半夜就得起床摸黑備料開始製作，將米粉攤在一面面的烘乾架上，趁著陽光最盛的時段曬乾水分。現在雖有機器可代勞，但撈起、攤勻與搓揉等手續仍得仰賴人工，就連烘乾方式，也是日曬勝過電烘。

▶慶昌米粉承襲水煮古法再風乾的製程，做出的米粉，又稱水粉。



早年做米粉更加辛苦，慶昌爺爺少年時得挑著扁擔，徒步翻過八卦山，將米粉送到員林市街的商家。

「一天兩趟，回程順便扛米。」白米是製作米粉的主料，二戰期間日本政府認為米粉是奢侈品而禁止製造，楓坑米粉業者紛紛逃到深山荒野，這是楓坑米粉產業初次面臨的艱困期。

民國50年代，楓坑米粉盛行全台，全村到處都有米粉廠，但後來沒人願意投入如此辛苦的行業，米粉廠接連歇業，現在全村僅存5、6家。

慶昌米粉寧可守住原有的安全、衛生與美味，即使每天開工，產能仍有限。米粉若改用機械量產，不僅容易斷裂，也會失去Q彈咬勁，楓坑各家米粉廠迄今仍採用手工作業，慶昌米粉

更堅持只製造原味。他們認為，若製作不同口味，勢必得添加其他物質，做出來的米粉就不夠天然健康。雖只製造單一口味，但慶昌米粉卻分成多種粗細規格，且靠著好品質來打開海外商機。比如可料理成義大利麵的特粗米粉，慶昌是少數有能耐獲得國外知名食品商青睞的廠商，產品銷往世界各地。

▶至今慶昌米粉仍堅持手工製作，以保持米粉的Q彈咬勁。

