

✿ 首獎



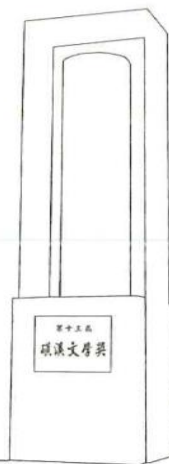
滿坑楓紅已遠去， 盼見白雪覆山頭

✍ 王派仁

【個人簡介】

國立嘉義大學博士候選人，目前在非常靠近彰化縣烏溪河畔的一所迷你小學——台中市烏日區溪尾國小擔任校長。公餘時間喜歡運動、旅遊、古蹟探查與報導文學的撰寫。

曾經得過大墩文學獎報導文學類首獎（在紅磚拱廊下尋找宮原武熊）、第十二屆磺溪文學獎報導文學類（打開芬園庄役場廳舍大門）、台中縣第一、二、十二屆文學獎報導文學類（發現泰安車站、走過大里溪、烏日故事館—三民街走一回）。總共出版過六本書，分別是關於兒童作文、語言發展，以及學校與社區合作。



【得獎感言】

很幸運能夠在礪溪文學獎創設首獎比賽制度就得到報導文學類首獎，覺得更幸運的是，自己的興趣能夠有礪溪文學獎這樣的舞台可以揮灑。

俗諺云「米粉炒吃到飽」，然而米粉這項食物，對於台灣人來說不只填飽了肚子，在心理上更帶有對祖母或母親的思念，在文化上更有某種層次的集體認同。楓仔坑這個生產米粉超過百年歷史的社區，曾經看到希望、曾經沒落；雖然未曾輝煌，但是他們始終將米粉當成志業來經營，「米粉滯會黏人」就是最傳神的註解。

感謝評審的肯定，但願我的得獎，能促成更多的機會，讓楓仔坑已經遠去的楓葉再度染紅山頭，而成排的米粉能夠在竹筴上閃爍如白雪的光芒。

滿坑楓紅已遠去，盼見白雪覆山頭

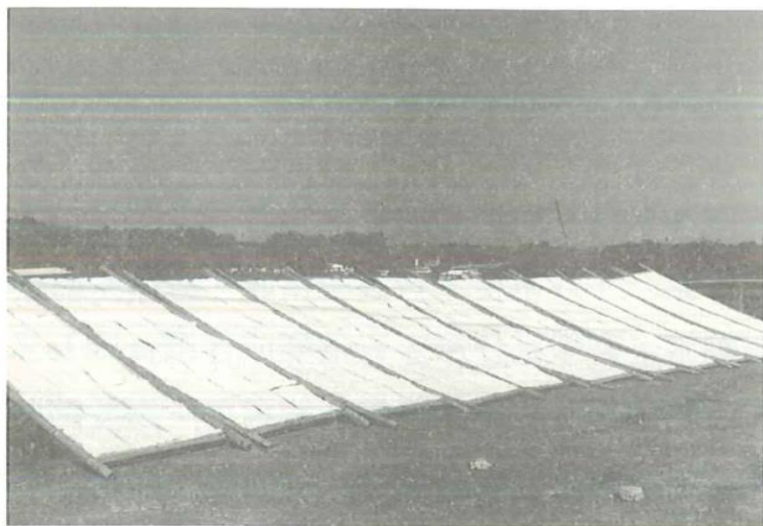
王派仁

米粉炒吃到飽

「米粉炒吃到飽」這句從小就聽聞長輩傳述的諺語，在兒時很難體會其意涵，或許是小時候並不會特別喜歡吃米粉，但是隨著年紀增長，卻漸漸愛上這道食物，也慢慢體會到這句話的意涵。

老一輩的人們則常常提到，早年大家的生活都很清苦，除了逢年過節這些特定的時間，平常就只有感冒或生病的人，才有資格吃米粉或喝一碗熱騰騰的米粉湯。筆者回憶過去，家中的主廚從最早的祖母，後來換成母親，確實只有較為正式的請客或是年節，才會來一盤炒米粉。

現在的人要吃碗米粉並不會覺得有什麼稀奇，就算沒空自行料理，路邊也隨處可見賣炒米粉的攤位。而如今家中廚房掌理也變成內人，卻延續了來自岳母的習慣，儘管大小聚餐早已不乏各種菜色，但米粉仍然是餐桌上必備的一道食物。此外，現在台灣許多民眾的各種聚會場合，像是廟會、選舉人造勢、社區活動等，主辦單位為了讓來參加的人們能夠先把肚子墊飽，炒米粉絕對是不可或缺的要角。



在米粉的故鄉－楓仔坑，還可見到傳統的「曬」米粉。

除了吃到飽，米粉也已經具備了心理、精神層次的滿足。林文月在她的飲膳雜記一書中，有一篇「炒米粉」的散文。有人以為這篇文章更稱得上是「炒米粉」食譜中的聖經，但更重要的是，在這篇白描為主的文章中，卻可窺見真實的情感，而這份情感是奠基在「兒女的味覺記憶中，總認為自己母親的炒米粉是世界上最好吃的」。

當然，講到米粉多數人腦海中第一個閃過的念頭，幾乎不是新竹米粉就是埔里米粉。然而，位在彰化縣芬園鄉境內的楓仔坑，走在村子內，仍可見到放在粉笪上的米粉，成排的在陽光下曝曬，其生產米粉的歷史已超過百年，可能也是全台少數專業生產米粉的社區。當我們了解楓仔坑米粉生產的歷史，彷彿讀完了一本台灣米粉的史冊，從中體會其甘苦，進而關心這項傳統產業的未來。

稻米榨條而食

林文月說炒米粉是一種最普及的台灣吃食，筆者更認為米粉是很多台灣人喜愛的食物之一，一般說得出來的米粉佳餚就不少，最基本

的就是炒米粉、米粉湯，另外像是米粉芋、金瓜米粉、烏魚米粉…等。而文學界中喜愛吃炒米粉的代表性人物之一，就是鄉土文學作家黃春明。

其實黃春明不只喜愛吃炒米粉，對於米粉更是有其一套獨特的哲學，常常在作家的聚餐中，露一手炒米粉。黃春明常說：「米粉是一種很憨厚的食物，甚至有點笨，你餵它什麼，它就變成什麼。因為米粉是乾的，重點在於米粉下鍋炒作之前，那鍋爆香的湯汁；湯汁的味道完全左右了米粉的味道」。

只是台灣人愛吃米粉，多數人也知道米粉如何料理，但是卻不見得說得出來米粉的起源。根據一些史書上的記載，米粉的起源是因為一千七百多年前晉朝的「五胡之亂」。新竹夙以「米粉」而享有盛名，新竹市志記載「米粉」這種食物的起源：「當五胡亂華，華人南遷閩浙者，仍以稻米榨條而食，即當今之米粉也」。然而，也有一些文獻指出，米粉的起源甚至可以遠溯自更早的戰國之際。

傳說秦始皇派遣大軍南征，這些生長於北方的士兵來到南方之後，卻因為水土不服而生病，嚴重影響了戰況，其中最明顯的就是飲食習慣的差異。士兵因為不習慣於南方的米食，使得戰力大打折扣。後來伙夫參考西北餡麵製作的方法，終於做出了類似士兵日夜思念的麵條。不管前述兩種說法真實性如何，卻都讓人感受到米粉除了帶來身體或心理的滿足，甚至具有集體的、文化的深度意涵，成為人們一種可以追尋家鄉，甚至是身份認同的食物。

至於台灣的米粉從何而來，新竹市志就提出「米粉之製法由福建傳入台灣」，甚至有些資料更進一步清楚的指出，新竹米粉業者的祖先來自福建省惠安縣；北港的米粉業者是傳自福建省福州縣；至於本

文的主角楓坑米粉的祖先，則是來自福建省泉州縣。而米粉傳到台灣後，也已經落地生根，如今米粉不只能遍及台灣各地，更超越了時間的考驗而不斷流傳。

米粉的故鄉

「楓仔坑」是彰化縣芬園鄉「楓坑」村的舊地名，根據洪敏霖的台灣舊地名之沿革（二）一書，指出漢人初到此地時，因為坑谷內長滿了楓樹，因而得名。楓坑村的地理位置在八卦山台地的東側，也是八卦山多數谷地之一。其地形是由西而東的向陽斜向谷地，全村幾乎都是海拔約一六〇至一八〇公尺之間的丘陵地形。

不過「楓仔坑」還有一個別名，那就是「紅岸寮」。「紅岸」自然是指溪谷岸邊秋冬變色的楓樹，「寮」在閩南話中意味簡易搭建的房屋。較之於「楓仔坑」透露了一絲浪漫的情懷，紅岸寮雖然顯得俗氣，卻更為傳神的說明了該地的特色與開發歷史。

2011的年據說是反聖嬰現象的一年，連一向溫暖的中台灣，也經常籠罩在低溫中，即便是市區街道旁的青楓都已經轉紅，筆者找了一個下午上楓仔坑要去拜訪此地著名的米粉世家一柯王家族。一般來說，要進入楓仔坑幾乎都是取道彰南路，這條昔日印象中車水馬龍的省道，因為二高的通車，現在多數的時間顯得空蕩。在11K與12K的竹林橋附近向西往山丘的方向行駛，就可以看到不少楓坑米粉專區與店家的招牌。

隨著車子逐漸往上攀爬，腦海中也升起一幕幕楓紅滿天的景象，尤其今年的天氣更較往年寒冷，不免臆測楓仔坑一定有著美不勝收的紅葉。然而一路行來，不但連一棵楓樹都看不到，更不用說那轉紅的

楓葉。

儘管楓仔坑的楓樹難尋，但是此地流傳超過一世紀的米粉產業，在火紅的楓葉逐漸退去之後，以雪白的顏色覆蓋了楓坑的山頭。楓仔坑的米粉製作歷史久遠，一般流傳的說法皆自清朝就已經開始，在芬園鄉志中也有相關的內容。然而最為可信而具體的紀錄，應是世居此地的柯王姓人家的族譜。

根據「柯王氏族譜」的記載，其先祖原居於福建泉州的南安，最早落腳楓仔坑的祖先是生於乾隆年間的柯若，傳其子柯旛，而開始投入米粉生產的是柯旛之子柯王水。柯王水生於道光九年，其父自草屯北投埔一帶遷居至楓仔坑後，家族便世居於此。柯王水應該是楓坑村米粉業的開基始祖，因此有「米粉水公」的封號。

另外根據當地耄老的回憶，柯王水生之後開始陸續有其他「米粉間」設立，當時尚有另外三家，分別是趙、黃家族的「米粉藏仔」；吳姓家族的「米粉鏢仔」；謝姓家族的「老棍」。

柯王家族在柯王水、柯王超英之時，仍以務農為主，米粉製造只是副業，但在柯王啟明之後已經以米粉生產為主業。根據柯王氏族譜的內容，在那個缺乏氣象預報與電力、機械的年代，米粉的製作完全受限於天候，柯王啟明卻對於氣象有非常獨到與精準的經驗，每日幾乎都在三更摸黑起床觀察星斗，據以判斷當日天氣，再決定米粉間是否開工。



進入楓仔坑路口的米粉
工廠招牌。

「米粉水公」柯王水承襲先父戮力經營家業，為了增進家族收入，開創與帶動了米粉的製造，而從柯王水至今，已經傳承至第六代。依序為第二代的柯王超英；第三代的柯王啟明；第四代的柯王材；以及現在的經營者--第五代的柯盛文，而且前柯盛文的兒子，也都已經在啟發米粉工廠工作了數年。目前楓仔坑地區，除了啟發米粉廠，尚有德豐、益隆、連發、廣昌、正裕、日春、明裕、盈豐等數家米粉廠都還在營運。

楓坑良水好「水粉」

在作家的想像和論述之下，米粉成了具備鮮明個性的人物，或是發展出一套獨特的炒米粉美學，讓我們在品嚐米粉時，多了一份浪漫的滋味，也為好吃的米粉下了註腳。

不過，若是你來到「楓仔坑」，問起好吃米粉的要訣為何，這裡的米粉師傅可能會給你不同的答案。他們或許沒有那麼高深奧妙的隱喻，也缺乏精緻複雜的語彙，卻可以清楚明白的告訴你，米粉好不好

吃，決定在米粉本身是否夠Q，而關鍵就在「水」。

我們先來看看傳統米粉的製造過程，「安平縣雜記」工業一篇中，記載了傳統米粉的製程：

做米粉司阜：用粳米磨漿，攪入筒內，筒邊數孔，用木豎入，筒上再用一大木，橫壓豎木之上，使粉條逐一出在△內滾水中，使之熟透，再攪在冷水中候冷，疊為細摺，晒乾，合數十摺為一把，賣人家煮食…

米粉的製程複雜，要訣也不少，短短幾行文字當然不能完全涵蓋米粉製造的過程，不過卻也掌握了其中的重要步驟。同樣是米粉，新竹米粉與楓坑米粉卻仍有不小的差異，前者被稱之為「炊粉」，後者則是「水粉」。從引文中「使粉條逐一出在△內滾水中，使之熟透，再攪在冷水中候冷」的描述，就可推測此處是「水粉」的製作，因為兩者之間最主要的差別是在於炊粉是以蒸氣蒸熟；水粉則是以滾水熟成，再以冷水沖洗，使得米粉絲經過熱漲冷縮的製程，而兼具彈性與滑溜順口。

「安平縣雜記」關於米粉製作的敘述中，有兩次明顯需要用到水，第一次是「使粉條逐一出在△內滾水中」，另外一次是「再攪在冷水中候冷」。只是當仔細推敲，會發現其實在一開始「用粳米磨漿」之時，就已經需要水了，所以說水質是米粉品質的關鍵，而以「水粉」為特色的楓坑米粉，「水」更是米粉品質的成敗所在。

清末的李德和，是一位非常著名的女詩人、畫家，曾經寫過一首題名為「米粉井」的古詩：

水淡泉深入上乘。充營米粉固堪矜。幾回浩劫偏無恙。濟世奚論衰與興。

從詩中，我們可以發現詩人對這口水井水質的讚賞，這口井的所

在位置據聞是在嘉義舊東城門外，除了這口井外，還有一口井就是嘉義非常著名的古蹟--「紅毛井」。當時附近的米粉廠以及住戶，都是飲用這口水井的井水，日治時期曾檢驗其水質，也證實其水質優良。詩人在寫這首詩固然有其寓意，但是卻再次說明了良好的水質是製造好米粉的不二法門。

至於楓坑地區，也是以其天然甘甜的水質著稱，更因此成為其生產優質米粉的最佳先決條件。根據柯王家族第四代傳人柯王材的夫人柯林桂英老太太提到，楓坑一帶有來自八卦山脈所自然湧出的泉水。早期的時候還曾經靠人工上山挑水，後來採改成竹管接水。目前在楓坑地區則是有兩口井，作為供應楓坑米粉生產所需的用水。

除了生產過程的差異，相較於炊粉，水粉在水中滾熟的過程時，粉屑容易流失，加上米粉乾燥所需的時間也比較常，因此「水粉」顯然成本較高而利潤較低，所以製作水粉的米粉業者也愈來愈少。目前可能只剩下苗栗頭份尖山與南投埔里一帶，還剩下少數水粉生產業者。

三分日頭七分風

「中村一片白如雪，滿地梨花米粉寮」是清末一位詩人楊爾材筆下的詩句。楊爾材為澎湖人，後遷居舊稱打貓的嘉義民雄，詩句就是出自於其「打貓竹枝詞」。詩人見到村中「晒」米粉的景象，於是有了這樣優美的作品。筆者雖感歎沒有如此絕妙文筆，但卻也曾有幸看過米粉寮「滿地梨花」的景象。

筆者的米粉印象之一，是一排排的米粉放在竹筴上，在強烈的陽光下閃爍著白色光芒，所以有很長一段時間，筆者都以為米粉是「晒乾」的。直到探訪過楓仔坑後，才知道與其稱之為「晒乾」，更應該

說是「風乾」，正是所謂的「三分日頭七分風」。

行文至此，筆者以為可以用另一種也頗受台灣人喜歡的食物--意麵，來和米粉的製作過程做一比較。台灣南部鹽水的意麵，也可說是遠近馳名，這種以麵粉為原料的食品，為了延長其保存期限，也被做成乾意麵。乾意麵的製作過程中，主要是藉由太陽的曝曬，把意麵晒乾，和米粉強調「風乾」的方式不同。這一點可以從乾意麵在曝曬過程中，意麵架子總是平放的，至於米粉的竹筴則都是大約以四十五度的方式斜放。對於前者，其目的就是增加陽光接觸的面積，至於後者當然是為了更大的受風機會。

也因為如此，傳統的米粉製作過程中，對於天氣的觀察與掌握更形重要，不只得預測是否有陽光，更需判斷風力是否充足。據說有經驗的米粉師傅，都非常善於「觀星望斗」。他們必須在半夜兩、三點就先起床，藉由觀察天空的星斗、雲霧等條件，以預測今日是否為好天氣。如果師傅預測今日氣象不佳，那麼前一天所浸泡的米和已經磨好的米漿，就只得作為其他用途，因為米的浸泡若超過一夜，做成的米粉品質就會打折扣。反之，若師傅判斷今天氣候良好，那就會趕緊將熟睡中的小師父喚醒，開始一天忙碌的行程。

好吃的米粉，有許多環節，其中只要哪個部份出了差錯，就會使米粉的口感與品質大大降低。而傳統的米粉製程中，天氣更是難以掌握的因素，進而衍生出「跑米粉」這項特殊的活動。當米粉製作完畢，接下來就是「批米粉」--師傅會將米粉平鋪在竹筴上，然後送到俗稱為「風場」的空地上。

當天一早的風向，決定了「粉筴」放置的位置。正如同前面所提到的「三分日頭七分風」，為了使米粉受風均勻，底部必須先是迎風

面。所以一早若是吹東風，「粉甕」就得放在風場東方的粉架，這樣米粉的底部就可以先受風，而米粉自然就會「著底」。一般而言，到了下午風會反方向吹，米粉師傅就得將「粉甕」翻轉一百八十度，這個動作俗稱「車面」。



正在竹甕上批米粉的師父。

儘管經驗老到的師傅已經預測當日是個好天氣，然而所謂「天有不測風雲、人有旦夕禍福」，這時候如果突如其來的下起雨來，所有米粉間的人，全部丟下手邊的工作，快速衝向「風場」。柯林桂鶯老太太說那雨滴打在屋頂的滴答聲，就好像百米短跑比賽時裁判的槍響，一旦響起，全米粉間的人便以最快的速度往外疾衝，在最短的時間搶收米粉。

在百米競賽中，選手為了榮譽和獎杯而跑，若這次沒有得到獎杯，還會有下一次的機會。至於那些米粉間的大小師父、助手，卻是實實在在的生活，因為一但失敗了，那些被雨淋溼的米粉，恐怕就只能當成豬飼料，而先前好幾天的心血就因此而全部「泡湯」。

隨著柯王老夫人的娓娓道來，引領筆者回到早年那個手工做米粉

的年代。聽完這段故事，我不禁想著，可能要回到那個農業社會的時代，人們好不容易才能吃到米粉，才能感同身受做米粉的艱辛，或許會讓口中的米粉吃起更加Q彈與留香。

從台灣名物到禁止生產

「台灣名物」是日治時期，日本人對於米粉的重要印象。大正11年（民國十一年，西元1922年）4月10日的日日新報中，有一則報導以「台灣名物」來指稱米粉。文中提到凡是到過台灣的人應該都會知道米粉這項台灣的特產，文後並且非常詳細的說明米粉的使用原料與製造過程，可見日本人確實也見識到台灣人對米粉的喜愛。

而在更早之前，也就是明治40年（民國前五年，西元1907年）12月16日的日日新報三版，有一則「台灣料理法（十二）」的專題，這篇專題介紹了十人份炒米粉的食譜與作法，還詳細列出了炒米粉的五個步驟。日日新報的主要讀者是日本人，我們可以推測藉由這篇報導，可讓許多日本人有機會也可以自己料理與品嚐這項「台灣名物」。

從這兩篇報導，似乎可以感受到日本人對於台灣人這項傳統食物的正面印象。再者，隨著日人在台各項基礎建設普及與工商、業的發展，也讓傳統的米粉製造逐漸走向生產機械化，經營組織化，而有了不一樣的面貌。

然而相較於多數地區的改變，楓仔坑因地處偏遠，所以工業化、現代化的腳步較為緩慢，而且經營規模都不大，楓仔坑地區的米粉產業，仍然停留在比較傳統的取向。前文提及「米粉水公」柯王水之孫柯王啟明，出生於光緒二十年，隔年就是西元1895年，台灣正式被日本統治。柯王啟明於日治中期接掌家族事業後，開始改以米粉生產

為主業，而且也開始僱請師傅，不像過去是全部由自家人生產米粉。但是在生產方式仍然是以人力及獸力為主，銷售也是偏向以米粉換取白米的「以物易物」。

日治後期，正值太平洋戰爭爆發，日人開始進行物資管制與食物配給，當時白米全被日本統治者統一控管，依照各家人口數實施配給。也因為如此，由於缺乏材料來源，柯王家族的米粉生產也遭遇前所未有的挫折，幾乎無以為繼，其實這也是當時全台各地米粉生產業者所遭遇的空前困境。

根據日本總督府編纂的「台灣日志」，為了達到管控物資以達成對於戰爭的支援任務，總督府於昭和14年（民國二十八年，西元1939年）的10月7日頒布於施行了「台灣米股配給統制規則」，進行稻米等穀物的管制與配給，白米也只能作為直接的食用，無法作為加工之用，不過這項禁令也引發米粉加工業者的不滿與陳情。

昭和15年（民國二十九年，西元1940年）5月19日的日日新報日刊三版，就有一則標題為「米粉製造用の消費米配給方陳情」的報導。文中主要提及當時的台北米粉製造販賣組合長賴士仔等，到台北商工會議所陳情，希望放寬製造米粉用的白米配給制度。台北商工會後決議，將陳情書轉達給當時主管米穀分配的總督府米穀局。陳情書中特別指出，米粉是台灣人所喜愛的食物，若解除或放寬製造米粉的白米管制，所製作的米粉也就如同米飯一樣，可以成為生活的必需品。另外，6月21日的日日新報，也一樣刊載了新莊郡的米粉業者，也向主管當局陳情，要求解除對米粉製造的白米禁令。

不過柯林桂英老太太說，當時不少鄉親仍究懷念米粉的滋味，所以在米粉生產的禁令下，便衍生出多種特殊的現象。首先是為了掩人

耳目，並躲避「大人」的查緝，因此有些農民在稻米收成後，偷偷私藏了一些米，利用半夜偷偷運上楓仔坑，而米粉師傅也是得趁著夜色產製米粉。

米粉既然不能製作，當然也無法買賣，於是便衍生一套「以物易物」的方式。當時人們用一斗米向柯家換取6台斤的米粉，而一斗米約相當於11台斤，可製成約9台斤的米粉，也因此每一斗米，大約可獲得3台斤米粉的利潤。然而柯老太太說，扣除人工、所需要的成本，其實利潤非常微薄，只是在那個戰爭的艱苦時候，能夠有一些額外的收入，就算只是蠅頭小利，也是要拼命去爭取。

柯老太太也不忘補充，這些交換過程中，無論是米或米粉都必須小心偽裝，以免漏了「餡」。只是「紙終究包不住火」，柯王啟明家也曾經因違反規定，其妻曾被帶到派出所問訊將近半天，所幸後來得以被釋放，只給予口頭警告。

原料的缺乏、日本人的查禁，加上後來柯王材被徵調到南洋當軍伙，也導致日治末期與光復之初的這一段時間，柯王家族的米粉間已經進入停業狀態。

米粉滯會黏人

初次拜訪柯林桂鶯老太太，最讓筆者印象深刻之一的是她現在所居住的一幢改良式仿古合院。這個三合院形制完整，儘管已經使用新式的建材，但是在外觀上盡量模倣傳統合院，例如牆壁外層的穿瓦衫、卵石砌成的基座等。在這樣的仿古空間內，筆者聽著她對於過往娓娓道來，更有一種回到舊日時光的氛圍。

「那時候想到要嫁到楓仔坑來就很高興，然後一做就是幾十年，

我一直到前幾年身體不行了才退下來。我記得我公公曾經說過：『米粉滯會黏人』」這段話是柯林桂鶯老太太，在與筆者訪談的過程中所提到，而她的公公就是柯王啟明。

所謂的「米粉滯」是製造米粉過程中，米糰和米粉條粉屑溶於水裏，形成一種白色黏稠的液體。在那個愛物惜福的年代，米粉滯並不會倒掉，而是用來餵豬，因此許多米粉寮也會兼營養豬。現今走在楓仔坑社區內，在一些地方仍可以看到幾座用紅磚砌成，但如今都已經廢棄的豬舍。

乍聽「米粉滯會黏人」這句話，不只覺得新鮮，更令人好奇。因為一般民間流傳與米粉這項行業有關的俗諺中，總是強調其艱辛，甚至是告誡。例如「嫁尪不嫁米粉寮，米粉做好就割草，扁擔擔起眼淚流」，猶有甚者—「嫁南勢，做到死；嫁客雅庄，不死也黃酸」，這些俗諺出自於也是生產米粉的新竹地區，凸顯了傳統農業社會中，「米粉間」、「米粉寮」幾乎完全依賴人工生產的繁重與辛苦。當進一步推敲，更可以感受到對於女性提出了直接的嚇阻。



臉上帶著微笑與一點羞赧的柯林桂鶯老太太。

筆者問柯林桂鶯老太太是否有聽過這幾句俗諺，他露出靦腆的笑容說，「很奇怪，不管是原來生長於楓仔坑這裡的女人，或是嫁到這裡的媳婦，都很愛做米粉，也會去研究怎樣做出更Q更好吃的米粉。」柯林桂鶯老太太告訴筆者，她對於米粉的喜愛，或許是傳承自她的婆婆柯林典。

柯林典從外地嫁到楓仔坑，從此就與米粉結下深厚的情緣。柯林桂鶯老太太說她的公公其實身體不好，米粉間的大小工作都是由她婆婆一手打理，她剛嫁到楓仔坑時，都是跟著她婆婆做米粉。在生產過程中，她婆婆把做米粉的知識、工作的方式全部傳授給她，一碰到適當的機會，還會耳提面命各種訣竅。柯林典在臨終的病榻前，仍然念念不忘家中的米粉事業，對於其孫子（柯盛文）願意繼承家中米粉生產更是喜形色。「那時候我每天早上到她的房間，她總是問我今天有要做米粉嗎？」柯林桂鶯老太太追憶著她婆婆生前的點滴。

而除了她婆婆，柯林桂鶯老太太還不忘再補充村內另外一位與她年齡相仿的陳老太太，也和她一樣對於米粉有著一股特別的情愫。「很奇怪，只要有米粉可以做，我們都很高興，再辛苦也沒有關係。」筆者追問原因，柯林桂鶯老太太只是不斷搗著嘴巴笑著：「不知道」，而臉上的表情似乎因為說出某項自己的秘密，而感到羞赧。正如同稍早好奇想要問她，為什麼要蓋這樣的仿古合院，這兩個問題的答案應該都是出於對先人傳承的一種自我期許。

「在訪談過程中，柯林桂鶯老太太好幾次提到這句話——「米粉滯會黏人」，黏住了楓仔坑的世世代代；黏住了楓仔坑的不同的米粉人家。他們一兩百年來靠米粉養家糊口，更靠米粉獲得成就；他們一開始以生產米粉為業，到後來是以生產米粉為終身的職志，只為了人們

能吃到品質「Q」彈好吃的米粉。而在一口一口的咀嚼之間，他們完成了對米粉堅持的傳承，而人們不只滿足了口腹之欲，似乎也嚐到包含在米粉中那種台灣人共同的記憶與情感。

找不到夫婿的楓坑婦女

「嫁作米粉的找不到夫婿」，這句話在一般的米粉生產地區，意謂著米粉間的男主人在半夜或凌晨就得起床「觀星望斗」，以決定今天是否開工，然後就開始準備一天的工作，因此老婆常常找不到自己的另一半。但是在楓仔坑，這句話卻還有另一種意涵。

楓仔坑雖然有著超過百年的米粉生產史，但是其光輝也有很長的時間都是被掩蓋在埔里與新竹米粉的陰影之下，不過楓仔坑米粉師傅的手藝，在米粉界卻已經享有極佳的口碑，就如同一塊璞玉，終究會被發掘，因此有不少楓仔坑的米粉師傅都被高薪禮聘到其它地區協助生產米粉。在那個交通不甚發達的年代，這些師父常常一去就是好幾個月或半年以上的時間，才會返家一趟，較之於上船捕魚的漁夫可謂有過之而無不及，所以才會說「嫁作米粉的找不到夫婿」。

台中市的旱溪在過去也曾經有過一段輝煌的米粉產業史，有數家米粉寮就在旱溪西路與十甲路一帶。根據余義興在一篇報導旱溪米粉的文章中，有如下的描述：

當時的員工包括本地人，來自大甲、大雅的也有，最遠是來自彰化芬園的楓仔坑（楓坑村），雖然路途較遠，但是來自楓仔坑的師傅約佔旱溪米粉寮聘請的師傅中有七成之多…

所以在文章中，還特別指出旱溪的米粉寮老闆願意風塵僕僕越過大肚溪，遠赴楓仔坑禮聘做米粉的師傅，而且提供住宿、三餐及優渥

的薪資，只因為楓坑米粉師傅聞名的技術。

事實上，不只是旱溪一地，不少優良的楓坑米粉師傅也被邀請到中部其他地方的米粉間或米粉工廠任職，傳播具有楓坑「水」粉基因的米粉。根據一些訪談自楓仔坑耄老的資料指出，埔里、草屯、大甲、清水、沙鹿、梧棲，以及西屯等地的米粉廠都有出身自楓仔坑的米粉師傅。

此外，也有不少曾經在楓坑習藝的師傅，也到其他的區域自行創業。就筆者的探訪，曾經有位莊姓的米粉師傅，選擇在台中市溪尾里開設米粉工廠，溪尾雖屬台中市，但實際上與楓坑僅隔著貓羅溪，兩地相聚不遠。只是不管是楓仔坑師傅應聘到外地，或是到外地自行創業，據說因為缺乏如楓仔坑的良好水質，所做出來的「水粉」，總是無法達到像楓仔坑的米粉那般品質。

楓仔坑自有的米粉品牌

光復後，曾經被徵調為軍伕的柯王材重新回到台灣，曾經做過不少其他的工作，一直到民國五十七年，一位出身楓坑的米粉老師傅在外地工作一段時間後，想要回到故鄉另起爐灶，但是欠缺資金與廠房，找上了始終有自行創業期待的柯王材，啟發米粉廠於是在民國五十七年正式成立，同時也因為電力的供應與機器的進步，開啟楓坑地區米粉生產進入機械化取向的年代。

選擇一個初春的下午，筆者又來到楓仔坑，今天筆者要訪問的對象，是啟發米粉廠現在的負責人，也是柯王米粉世家的第五代傳人柯盛文。那天下午我們一見面，柯盛文夫妻便說他們夫妻剛從北斗趕回來。原來是近日原料、燃油等不斷漲價，導致利潤愈來愈低，他們到北斗觀

摩冬粉製作，因為彼此生產的過程非常類似，因此想要從中取經。順著生產技術的話題，筆者於是問他，你們現在還會以傳統的方式「曬」米粉嗎？一提到此，原本略顯蹙眉的柯先生，眼睛突然亮了起來。

「楓坑地區應該我是第一個完全採用機械來烘乾米粉的。」原來在民國八十年前後，啟發一批外銷到美國的米粉，被對方指出沾粘有動物的毛髮，但實際上是秋、冬之際，山區的光芒花絮，飛到米粉之上。基於文化及地域的差異，很難解釋清楚，最終仍被對方以「衛生不佳」為由全數退貨，而且因為貨運所費不貲，後來還委託在美國的朋友協助就地銷毀，以降低損失。這個事件，促使柯盛文決定說服其父親，將工廠所生產的米粉，全數改為機械烘乾。

傳統的「曬」米粉需要廣大的風場，一般來說大約兩千坪的土地，只能曬約兩百「筧」的米粉。也就是說，土地成本很高，但產能實在太低。除此之外，還要有一位專責的師父，如果風場位置離工廠較遠，還得有一輛貨車。而多數的情況是，白天從風場收回來的米粉都未完全乾燥，因此還要再使用一次烘乾機。柯盛文補充道：「算一算土地、人力、物力、時間的成本都太高，加上訂單愈來愈多，後來我的父親終於同意放棄天然的風乾方式，全部改用機器」。

「剛開始的時候，村子裡的一些老師傅還說：「這個阿文是在『天』啊，做到變懶惰了。」不過沒幾年，楓仔坑的米粉廠，幾乎也都跟我們一樣了」，柯盛文苦笑著：「如果天氣良好，以自然條件所風乾的米粉，吃起來最為Q彈。」說這句話的時候，他的口氣略帶遺憾。看來為了現代工業所帶來的方便、效率，但是卻得犧牲傳統的現象，終究也發生在米粉這項古老的行業。只是筆者突然覺得，當我們在口中咀嚼時，那不再享受來自海洋山林的清風吹拂，沒有經過晨

曦、午陽、夕照洗禮的米粉，似乎少了點什麼。



以楓葉為商標的楓牌米粉。

沉默片刻之後，筆者看到柯盛文身後牆上「楓牌米粉」商標。這個由一片楓葉構成的商標看似簡單，但卻是柯王家族歷經一百多年的米粉製作光陰，終於能擁有屬於自己品牌的標記，正如同為地主耕田好幾輩子的佃農家族，終於看到那張寫上自己名字的地契。

其實想要成立自己品牌的想法由來已久，由於市面上新竹、埔里米粉的名氣太大，經銷商不願意冒險改賣其他品牌米粉。「商人跟我說客人早已經習慣買埔里米粉，如果我改賣別的牌子，大多數人也不願意買，少數的顧客問起這牌子打哪來的，那還要費一番唇舌，不過賣一包米粉，我哪來那麼多美國時間。」聽柯盛文這樣說，想想自己有時候在買東西時，的確也難以改變先前的習慣，只因對某種廠牌有著莫名的執著。

一直到這幾年，健康養生之風興起，柯盛文開始生產以薏仁、糙米等作為材料的米粉，並堅持以「楓牌米粉」銷售，企圖與市場進行

區隔。目前消費者的反應還不錯，雖然有些經銷商希望他能將這些產品再以埔里米粉的包裝販售，但是這次他就不再妥協、讓步，希望能在傳統中有所創新，形塑消費者對於「楓牌米粉」的印象。

從父親手中接下這個擔子，已經二十幾年，柯盛文並不後悔當初的選擇，只是面對未來仍就不免徬徨——工廠人力的老化、成本不斷水漲船高、自創品牌仍舊未踩穩腳步…，他更希望整個楓仔坑能夠共同攜手，打開知名度，一起把米粉這塊餅做大。

曇花一現的米粉節

筆者在幾次探訪楓仔坑的過程中，有一次竟無意間在農會旁發現「芬園米粉品嚐中心」。這是一幢平房的建物，屋頂下緣的「芬園米粉品嚐中心」招牌已經退色且顯得殘破，而拉下的鐵門也是鏽蝕斑斑，可見已經停止營運多年。然而此一破舊的招牌，如今成為數年前楓坑米粉意欲破繭而出，卻未竟其功所遺留下的殘跡。

民國九十三年十一月二十日，楓坑社區發展協會在彰化縣政府的協助下，首次舉辦「楓坑米粉節」的活動。當時的縣長翁金珠、副縣長涂明達，以及芬園鄉長黃麗玲等人，都出席了這場盛會。藉由這次的「米粉節」，楓坑社區主要出入口的道路，都懸掛整合社區內所有米粉工廠的路標看板。至於當天也有許多以米粉為主題的活動，米粉製作過程、米粉料理介紹，中午當然就是「米粉炒吃到飽」，據說也吸引了許多人前來參觀。甚至也規劃了日後要訓練「米粉文化產業導覽員」，以及辦理學童「米粉DIY製作體驗營」等。

這些努力的企圖，不外乎是打響楓坑米粉的名號，擺脫為人做嫁的困境，進而與觀光結合，打開楓坑米粉的銷路，甚至能夠帶動芬園

鄉的相關產業。只是這些熱鬧的活動一結束後，楓仔坑似乎又回到昔日的寧靜。

「目前楓坑社區內只有兩家工廠有合法的工廠登記」，柯盛文提到在縣長翁金珠任內，曾經有一鄉一特產的構想，芬園鄉自然是以米粉做為特色。當時也找了公關公司，對楓坑社區與各米粉工廠進行調查與改造的規劃，只是這一查才發現不少工廠都缺乏合法的登記，縣政府也陷入了尷尬的局面，因為若將公部門的資源挹注於不合法的工廠，恐怕有「自打嘴巴」之虞。縣政府也想過要協助輔導「就地合法」，但是又礙於相關法令的層層限制。

至於楓坑村所直屬的芬園鄉公所，似乎也沒有太多的作為。甚至於芬園鄉農會在這次活動中看到不小的商機，竟然自創「鄉間小路」的品牌，另外在鄉內茄荖村設立一耗資甚鉅的大型米粉工廠，而所謂的「芬園米粉品嚐中心」便是在這樣的情況下設立。

然而，米粉的製作卻非想像中簡單，由於技術上始終未能突破，米粉品質不佳，「鄉間小路」米粉最後落得關廠的結局。此舉教人不免感嘆楓坑米粉想要破繭而出，不只是面臨本身的困難，更有來自外部的覬覦。

或許也因為不少重大的障礙難以突破，自從那次的活動後，楓仔坑地區的米粉廠老闆與師傅們，似乎覺得他們最在行的還是「做米粉」。他們超出一般人對米粉的專注、真摯，似乎只有做出好吃的米粉，才是他們最重要的責任與本份，至於行銷手法則是次要的，頗有「只要自己的東西夠讚，買家就會自己上門」的傻勁。

米粉筒百百孔

米粉筒是米粉糰壓成米粉條的過程中，一個有著許多坑洞的鐵筒，「米粉筒百百孔」是描述在米粉這項產業中許許多多的風險，特別是在那個靠天吃飯的傳統農業社會中，天氣一不對，很可能所付出的努力都白費了。儘管現今在生產的過程與技術上都有很多的進步，使得不受控制的因素減少。但是米粉這項傳統產業，仍舊面臨了不少來自於外部與內部的新挑戰。

就外部經營的困難來看，首先是對米粉需求的降低。由於西式飲食的日漸普及，致使國人飲食習慣改變，根據相關的統計顯示，國人每人每年白米年消費量，從70年的98公斤，到98年下降為48公斤，也就是說短短二十年內，國人每人每年白米年消費量已經不快速下降到不到原來的一半。而且更多的調查中，發現年輕人口西化的飲食取向尤其嚴重，而就一般的觀察中，年齡愈輕的人愈不喜歡米粉這項傳統食物。

其次是米粉工廠經營所面臨的困境，如果有機會到米粉工廠參觀，人們可能會發現即便是在涼爽的春秋之際，多數工廠內的員工仍然穿著無袖的衣服，而且員工年齡都偏高。前者當然是因為現場的工作環境非常悶熱，而工作辛苦加上收入不高，米粉工廠幾乎留不住年輕人，就如同筆者好幾次到啟發米粉廠參觀，工廠內的員工多數是中年婦女。「沒有辦法，年輕人都不太想來，目前工廠內大部分是住在附近的歐巴桑…」柯盛文無奈的說著。

可能是其他就業不易，而米粉的工作收入還算穩定，加上上班地點離家不遠，四、五十歲以上的女性，成了楓仔坑米粉工廠的主力成員。只是幾年後，當這批歐巴桑退休了，將會面臨勞力斷層的危機。所以現在啟發米粉廠也開始向有關單位申請外勞，以因應不足與老化

的人力。

筆者問及柯盛文，有沒有想過將米粉廠轉向觀光與教育的型態？猶記十年前，筆者曾經隨團到位在新竹市西濱道路的「老鍋休閒農莊」。這家休閒農莊號稱是全台第一家米粉教學博物館，園區內展示了台灣米粉製作的演變過程，並且與觀光結合，有許多讓遊客可以親自動手的米粉DIY活動。此外，中餐或晚餐就在園內享用米粉湯。這樣的行程與活動，應該能夠滿足一般遊客玩樂與嚐鮮的需求，同時對於米粉有入門的認識。

柯盛文帶點希望，也帶點擔心的說：「我是有聽說過這樣的作法，而且效益不錯。只是那可能需要一筆資金整理土地與興建場館，而且要有一些軟體的規劃，像是物品的展示、導覽和教育…等，畢竟我只是做米粉的…」

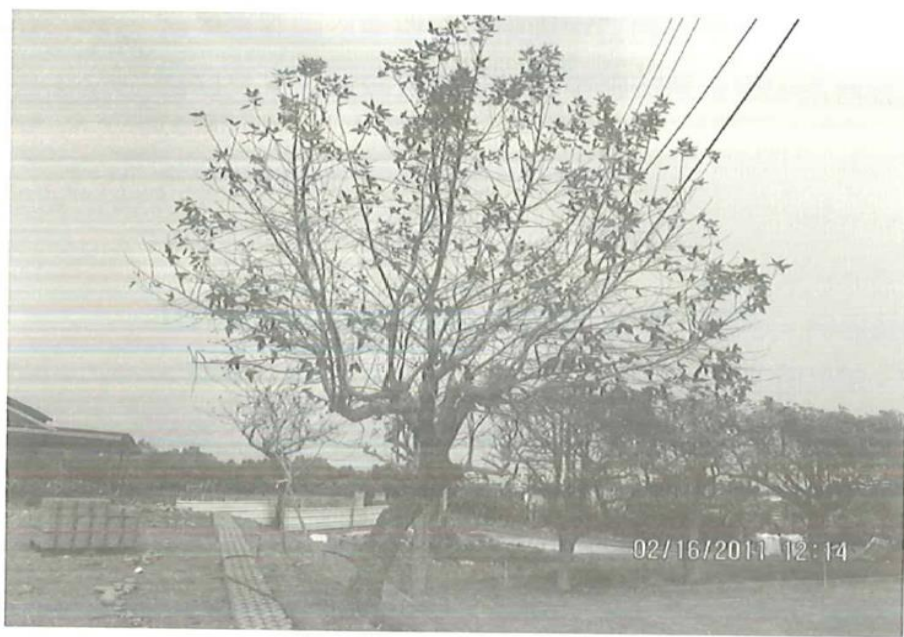
盼見白雪覆山頭

筆者第一次上楓仔坑那天，適逢2011年冬末最後一道寒流。從柯王家離開的時候，寒風挾著雨絲，教人忍不住想快點鑽進車內。猛一抬頭，竟然在工廠前一小塊空地上看到一棵青楓，筆者興奮的來到樹下仰望。那紅透的楓葉，點燃了筆者被冷氣團凍結的身體與心情，從那一葉葉楓紅的縫隙望出去，是他們家那幢仿古的合院，好像看到楓仔坑百年前滿山紅葉盛況的早年時光。柯盛文告訴我，好幾年前他們在合院週遭種了不少楓樹，希望能重新找回楓仔坑滿坑楓紅的美名，只可惜許多楓樹都生病枯死，如今只剩下兩棵。

從楓樹的復植、仿古合院，都看到了柯王家族對於故鄉土地的熱愛，當然還有他們對米粉這項傳統飲食文化的堅持。我不禁想起黃春

明那段話--「米粉是一種很憨厚的食物」。被米粉滯緊緊黏在一起的楓仔坑的米粉人家們，就如同米粉一樣憨直，所有的努力付出，只為做出人們稱讚的米粉，進而延續這項超過百年的傳統。

儘管前路崎嶇，但是楓仔坑米粉人家的憨直與堅持，讓人期待他們能夠走出一條屬於自己的路，或許哪天人們循著這條路上楓仔坑，我們可以看見重現的滿坑楓紅與覆蓋山頭的白雪。



一棵啟發米粉廠的楓樹，在2011年寒冬中有著紅透的楓葉。

〈報導文學類評審報告〉

郝譽翔

〈豐收的一季〉

此次報導文學組參賽作品，不論在質與量上，均堪稱一流，可見彰化文化局多年來，提倡報導文學獎有成，也可見當地作家長期深耕於本土，故能寫出如此豐富美麗又多元的作品。

獲得評審一致肯定的，是首獎〈滿坑楓紅已遠去，盼見白雪覆山頭〉，篇名便非常巧妙地點出了彰化芬園鄉楓坑村的特色：楓紅與米粉，而用「白雪」比喻特產「米粉」，更是充滿了詩意，讓人不禁要為之悠然神往。作者先從米粉美食的滋味，米粉的歷史娓娓道來，然後引入芬園鄉楓坑村的米粉產業，行文次序井然，卻不會流於乏味枯燥，紮實的文獻資料和田野調查，使得全文既具有濃厚的故事性，又具有批判和反思，將米粉這道為台灣人所熟悉的小吃，寫得津津有味，又能反映時代的變遷，可說是一篇兼具感性與知性的好文。

〈西城舊夢高賓閣〉的文采斐然，將一棟古老建築「高賓閣」的身世，寫得婉轉動人，而建築物的樣貌，也彷彿歷歷在目，可見作者寫作的功力非凡。這篇文章旁徵博引，既寫高賓閣的故事，也藉由高賓閣去管窺一頁台灣社會的變遷史，故可讀性極高，也極容易引起讀者的共鳴。〈西海岸王功產業三部曲——花生、蘆筍、蚵〉的寫法則相當的獨特和巧妙，作者用小說的筆法，巧妙的運鏡轉換視角，而將王功的三樣農漁業產品串聯起來，表面看來像是三段小故事，但其實都在呼應文章一開頭沈重的疑問：「當珍貴的自然資產和生存環境

正在加速敗壞時，也許我們可以側耳傾聽，讓作育萬物的妙竹玄音告訴我們，下一步，該何去何從？」這篇文章也恰好緊扣當前最具爭議性的石化課題，但作者採取溫和客觀卻有力的筆法，呈現出現實的狀況，而讓讀者可以更進一步地省思，在環保與經濟兩大訴求相互衝突之下，台灣的社會是否可以靜下心來傾聽土地的聲音，讓環境告訴我們一條該走的道路？<寒風中微弱的歌聲——只要我長大>則是一篇相當特別的文章，它觸及了報導文學較少碰觸的題材，然而卻又是如此活生生地，在人們的日常生活中上演。它描寫了一則平凡小民的故事，但在平凡之中，卻越見出生命的堅韌與不平凡。作者樸實有力的筆法，更為這篇文章加分不少，也讓人不禁要疼惜文章中的主角：冠諺，為他祈禱和加油。

總之，這是彰化報導文學豐收的一季，作品的水準與成熟度，具有全國性的水準，值得我們大大地喝彩與鼓勵。