

米店 新生命

RICE IN
YOUR
HANDS



走訪這麼多米行，我們看到米從過去到現在的需求轉變，米行曾經在城市裡的空間分佈，米業職人在政策管制下的付出，以及為社會默默提供的援助。

在這一章裡，我們希望介紹在城市街角裡的「非典型」米行，在面臨社會環境劇變、米業走向規模化之下，憑著創意與對米的熱愛，走出來的新路。米行不一定是夕陽產業，在這些職人的嘗試與努力下，賣米還有許多的可能，且是現代社會不可或缺的。

永正誠米行蔡老闆



米可以吃 也可以 拿來做面膜



永正誠米行是一間七十年老鋪，但特別的不仅是歷史悠久，而是老米行源源不絕的創新活力。

傳承三代，目前由第二代老閩蔡正俊、第三代老閩蔡中庸共同經營，店內一側是層層疊疊的米袋，另一側則展示了各式獎牌、模具、報導、一塊磚頭與一整排的「米面膜」。不只賣米而已，米面膜是永正誠獨門研發的產品，常見熟門熟路的客人一帶就是十幾罐。米面膜由糙米配上多種蔬菜、水果，經過發酵、日曬的程序製成，利用米本身極強的去汙能力，以及具潤膚、消炎效果的蔬果，製成的面膜可以洗臉、敷臉、甚至可泡茶配著吃，這樣有創意的產品，恐

怕也只有如同老閩一家的一「米癡」才想得出來。二十幾年前，米行的經營環境普遍面臨著食米量下滑、大型碾米廠的競爭，感慨賣米的生意不好做，蔡老閩才轉而將米行走向精緻化，並研發以米為原料的產品，米面膜就是在這樣的背景之下誕生。

而永正誠另一項為人津津樂道的，則是店內透明櫃內互相黏著的兩塊磚頭，上頭題了「臺南建城二八〇周年／二〇〇五年十月三十日」以及老閩一家人的名字，這是歷時五、六年的努力才得以重現的「糯米城牆」。對於臺南文史有著使命與熱忱的蔡老閩，某次在安平古堡、億載金城遊覽時，驚覺以米為原料的城牆竟

然可以歷時四百年不倒，而興起了重現糯米城牆的想法，「這擁有智慧的法應該繼續傳承下去」，秉持著這樣的想法，僅靠著已知的四種原料：糯米、黑糖、石膏粉、蚵灰，便開始了多年的嘗試。從糯米的選擇、蚵灰的熟度、燒製過程、加入其他原料，所有可能的變因都實驗，最後發現除了已

知的四種原料外，還要加入硫磺、麻絨，才能成功。二〇〇五年臺南新光三越舉辦「府城建城二百八十周年紀念活動」，蔡老闆受邀現場展示此古法，當現場抹上糯米漿後，果真兩塊磚塊就黏在一起。

不只是米行老闆，更是面膜研發者、古法的傳承者，在年逾古稀的蔡老闆身

上，很難看出米業轉變下帶來的滄桑，這麼多年來依然維持騎著摩托車就到後壁、屏東「巡田水」的習慣，甚至搭火車翻過中央山脈，只為確認稻米的生長狀況。這份執著與嚴謹的把關，也讓永正誠成為許多五星級飯店、小吃行信任的購米來源，誰說米行必定得成為夕陽產業呢？



- 1) 永正誠「恩寶母子米」招牌
- 2) 永正誠自製日曬發芽米
蔬果酵素洗顏膜



米行老招牌，電話號碼為早期的五碼

米糕隨堂考

糯米除了可以糊城牆，還可以

?

- A. 當釣餌 B. 裱相框 C. 黏鞋底
D. 做漿糊 E. 以上皆是





新泰行老闆娘總是親切地向客人介紹

我會去 客人餐廳吃飯 給他煮飯建議

若盤點臺南舊城區周圍的米糧行，目前仍存的二十幾間店裡，大多是至少開業三十年的老字號，顯示市區米行近年來的發展大多是「有關無開」。但有一間特別突出，那是至今開店不到五年，由一對年輕夫妻所經營的「新泰行」。

新泰行的王老闆原先在安平の米店送米，也曾開過炒飯店，是一位愛米成痴的人，對米相當有研究，在安平開了兩年米店之後到現址重新開業至今。店內販售的品項皆是老闆的精挑細選，除了有芳榮米廠的臺南十六號（臺灣越光米）、屏科大薄鹽醬油、後壁牧大牧場雞蛋，還有安平黑米蝦餅，是



自製布標

一間在選品上有特別巧思的米店，也因此吸引了許多注重飲食的小家庭、上班族，秤斤論兩地選購新鮮的米回家，老闆也會教客戶各種米的適合煮法，兼具烹調教室的功能，開創了有別於大賣場競爭下的市場路線。

新泰行最特別的是和經營餐飲業的客戶關係，王老闆會依據客戶賣的料理來推薦不同的米，例如賣咖哩的客戶，就會推薦放涼也好吃的米種；甚至會一一到客戶的店裡吃飯，進廚房給予煮飯建議，成為客戶的米食顧問。也遇過講究的小吃業者，和老闆針對每一批米的品質，討論水和米的配比、煮飯的時間，以求煮出最好吃的飯。不只是供應商和客





1) 新泰行招牌 2) 店內販售米

戶的關係，更像米食達人間的互相切磋，這份嚴謹的態度，也造就了府城小吃的燦爛。

在米行近乎沒有新血開業，逐漸走向規模化、外移於市區時的代，新泰行雖仍採傳統米行的經營方式——向鄉間的大型碾米廠、經銷商進貨，再賣給餐飲業者、散客。不但細心地提供烹調服

務、提供多樣地商品讓客人能一次買齊需要的東西，甚至多角化地進貨外國米賣給移工族群的餐廳、雜貨店，也因此小小的店面總是有往來的客戶，貨車忙裡忙進地進出。「人家都說做米很辛苦，常要搬重達三十公斤的米很累，但經營米店不只是为了賣米，而是為了

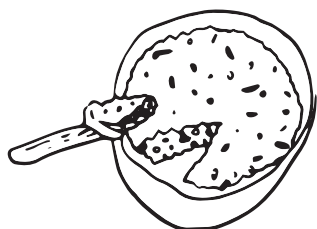
延續一種人與人之間的人情味。」老闆娘這麼說。有別於傳統米行以家族為中心、凡事親力親為的經營方式，兩位三十歲左右的老闆、老闆娘有著不一樣的想法，證明在這個時代還是能有新的米行，並且扮演著不可或缺的角色。

CLASS OF RICE

米糧小教室

小吃用米大學問

當米行老闆，也要懂小吃！
每種小吃都需要不一樣的米，
某米糧行老闆說：



碗粿
要用放兩年以上的 在來米



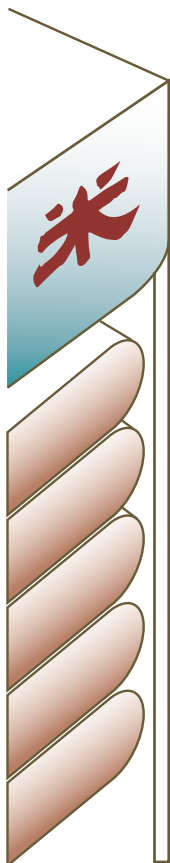
米糕
要用半年以上的 老糯米



筒仔
米糕
要用滿兩年的 老糯米



發糕
要用滿三年的 蓬萊米



如同 咖啡廳的 米糧行

「不希望米糧業一直停滯，能擺脫以往在路旁髒髒舊舊的傳統形象。」富穀樂糧行的老闆邊說邊介紹著店內擺設，明亮的裝潢、自行設計的散裝容器，甚至店門口擺的小型精米機，皆顯示老闆的企圖心——打造一間有別於以往的雜糧行。

富穀樂糧行前身為「德成糧行」，位於北門路上，為

開業三十多年的老糧行。糧行為兼售米穀雜糧的店家，販售品項包含白米、花生、麵粉、地瓜粉、粉心粉、杏仁、現磨芝麻粉、花生粉等等，顧客來源主要為冰飲室、小吃店、碗粿店、豆花店等，許多著名的臺南小吃店都是其客戶。多年前因老闆身體欠佳而歇業，直到二〇一六年子女返回臺南照顧父親，搬離位於舊城區的原





富穀樂糧行店內一景



址，擇地永康，開設「富穀樂糧行」，以另一種形式延續糧行新生命。

店內販售的米和雜糧都用自製的透明容器架設於牆上，輕轉把手即流瀉而出。這樣的設計是鼓勵客人能自備容器，自助式地適量購買所需物品。雖然還未達到全店無包裝的目標，但希望減少塑膠包裝，也培養客人的環保習慣。此外店內為吸引不同年齡層的顧客，針對年長者，販售現場磨製的芝麻醬，讓顧客看見製作過程、無添加的產品；針對年輕族群，希望能透過果乾、現烘堅果進而認識五穀雜糧。店頭更擺設了自日本進口的小型現碾機、精米機，注入稻穀就能在幾分鐘內碾成糙米、白

米，希望在購買的過程能機會教育下一代，碗中的白米是怎麼來的。老闆表示，現碾機在日本較普遍，甚至是便利商店就可見投幣式的機器；精米機外型類似電子鍋，將糙米放進去後可產出白米。日本因視稻米為主要糧食和戰略糧食，隨時都要能自產自給，因此類似的農業小型電器較容易取得，但臺灣仍很少見。

延續著父親當年打下的江山，使得富穀樂糧行能跳過中間商買賣成本，將利潤回饋到消費者身上，有些商品的價格甚至可低於市價兩倍。不只傳承父親的米行，也傳承父親樂善好施的精神，當年老闆會定期捐上百包的米給孤兒院，現在兒女接手店面後，也希望

透過公益活動的參與、食農教育活動的舉辦，讓富穀樂成為能回饋社會的店，不只走出不同於一般的糧行的路，如果能因此而幫助整個產業向上提升，是再好不過的事。

