

老米店溢古風 充滿溫馨氣息

糴米去一和利碾米廠

文、攝影·葉益青

春已近，雖然仍有幾分寒意，一會兒暖，一會兒又凍了，不到端午不能收棉被的俗諺，在腦袋裡浮現。初春天氣多變，但農田裡一期稻作已然順利栽下，一株株綠色的小稻苗，在滿滿的水中，看似嬌弱地，隨風搖擺著。稻米，曾經是台灣三寶之一，以農起家的台灣，「吃飽沒？」這句招呼語，代表著往昔「吃飯最大」，那個沒有米飯哪吃得飽的時代，慢慢遠了。現在台灣稻米食用量越來越低，老是看到農委會出面呼籲大家多吃米。



愛吃米的台灣人到哪裡去了？我們怎麼跟稻米很不熟了呢？稻穀稻米長什麼樣子？大家最認識的，不就是超市裡一包包一公斤、三公斤不等的包裝米，看得到摸不到的稻米。想要認識米，最近二二八公園內的台灣博物館，有個「台灣新好米」特展，可說是有趣又有知識的好展覽。如果不想去博物館，那可以往淡水中正路老街走上一圈，來老字號「和利碾米廠」買米吧，會讓我們感受到老店對米的堅持與喜愛。

多年前，淡水居，習慣去買米。步行，穿過擁擠的傳統市場，走到清水祖師廟，重建街，以前的米街，曾有米店聚集，是淡水農業史上最重要的區域。和利碾米廠1936年起在158號起家。和利碾米廠的創辦人李江河，原本任職於「淡水產業株式會社」（農會前身），熟稔米穀買賣。最盛時有十幾位員工，七八台大型碾米機，機器幾乎日日轟隆轟隆，屋子裡米麩飛揚。從收稻穀、碾米、批發都是業務範圍，是米穀買賣的大盤。目前接掌家業的第三代李利峰，讓和利改變，不再碾米，以單純米的買賣為主，選擇熟識的農家購買，注重品質，也加重米穀養生產品的份量。在和利，我最喜歡看到的是幫米放上

身分證，讓買米往往不識米的我，增加知識，也對我所吃的米的出處更瞭解，讓產地與消費者中間距離減少了。下回，我總會記得上回買過哪款米，煮食的味道與眼前的稻米，總算能夠結合。不住淡水後，到和利買米雖然變成偶然，但卻也是一種和淡水的互動。買米買魚丸，買一些喜歡的食材，返家去。

老店雖然有小小轉變，但人情味還是這裡最重視的。車水馬龍的中正路遊人擁擠，熱鬧的街道旁，進行著非常傳統富有人情味的買賣，十分有趣。買米的主要消費者，多半是在地的老客人。趁著來旁邊傳統市場買菜的婦女、騎車經過的熟客，進來慢慢選，還是直接在馬路上喊聲，都可以。老字號與老客人的默契與長期的信任，就在這短短幾十秒內得見豐富人情味。當然，和利碾米廠也可以送米到府的。講到，「糴米」這件事，在老米店中，依然有種古風在，是持續綿延的歷史感。彷彿見得小說翻開，見到忙於準備晚餐的母親，呼兒至街角米店，糴兩斤米的章節，依舊存在。「糴」這個字，雖然代表「買入米糧」的動作，滿溢溫柔的語氣，充滿對米敬重的態度。

來米店買米，充滿人情味，也特別解決現代人吃得不多，怕米生蟲的擔憂，買少少，經常買，吃得慢沒關係，讓每一包米都新鮮。在動盪不安心的時代中，可以好好煮鍋飯，和家人友人戀人，還是就自己，認真地好好吃飯，就是一種最簡單平

碾米機



凡的幸福。我看著週日下午，老街喧鬧之中的和利，想起在中部小鎮也是開這樣子的米店、不曾謀面的祖父，思緒有點飄走了。💕

和利碾米廠

02-26214242

新北市淡水區中正路170號