

「台三線苗竹桃小城慢遊」之二



■新內灣戲院雖然改為餐廳，但一直都有舊片播放，客人邊吃邊看，別有一番味道。



走進新竹 看米粉是怎樣製成的

■從機器製出來的米粉易黏在一起，旁邊的風扇不是吹熱，而是吹開米粉使其不會黏在一起。



內灣戲院 邊看戲邊吃私房菜

很多人知道台灣新竹米粉出名好吃，新竹亦有科技園等，但真正去過新竹旅行的人未必那麼多，記者根據苗竹桃-浪漫台三線-小城慢遊的線路規劃走了一轉新竹，當然沒走遍新竹縣，但也走了多個秘境，發現原來新竹也有其特色及「山、湖、海」三大特色景點旅遊資源，首次遊新竹，還是分兩期介紹給讀者，值得細味。

文：婷婷 攝：焯焯

新竹縣位於台灣西北部，分別與桃園市、苗栗縣、台中市、宜蘭縣毗鄰，全縣客家族群約佔總人口的84%，是典型的客家(Hakka)大縣，並以「好客竹縣」著稱。林業及礦業的資源豐富，上世紀50年代曾為內灣帶來許多觀光人潮，後來隨着林業及礦業的沒落，內灣旅遊也由繁華歸於平靜。如今從農業到科技的轉型，從傳統到現代的結合，還有隨着科技發展遷入的新移民，形成多元融合的族群結構與文化特色，科技、文化、大學城代表了新竹縣。縣內觀光休閒產業以「山、湖、海」為三大特色景點，山地美人湯泉；山線與海線的自行車道；環保型和食品型觀光工廠。在人文古蹟層面上，更可循着一系列名人如張學良故居園區、蕭如松故居園區和吳濁流故居等，走進光陰的迴廊裡，感受歷史洪流下大人故事再呈現在各位眼前。

民，形成多元融合的族群結構與文化特色，科技、文化、大學城代表了新竹縣。縣內觀光休閒產業以「山、湖、海」為三大特色景點，山地美人湯泉；山線與海線的自行車道；環保型和食品型觀光工廠。在人文古蹟層面上，更可循着一系列名人如張學良故居園區、蕭如松故居園區和吳濁流故居等，走進光陰的迴廊裡，感受歷史洪流下大人故事再呈現在各位眼前。

九降風令新竹米粉與別不同



■裸條進入壓出機，高達80度熱騰騰的半熟米粉出爐。

新竹米粉製造業是新竹縣重要產業，區內有不少私人米粉廠。而創立超過六十餘年歷史的「國際米粉」就成為既生產米粉又做觀光的工廠。走入新竹「國際米粉」工廠，眼前老闆正坐在壓出機旁，忙碌著將高達80度的半熟米粉放入籃子，再交由助手放到一旁的架上降溫，轟隆隆的電扇就放在壓出機旁高速運轉，將燒滾的米粉快速降溫。另一端高台上工人將白色的米粉倒進機器加水攪拌，變成米粉團經壓機擠出熱騰騰的蒸氣輸出絲絲粉條。

曬、七分風乾，秋冬做出來的米粉品質最好，而夏天雖然太陽炎熱，但高溫照射下若沒有風來把水分吹乾，品質不盡理想。九降風強而乾冷，是製造米粉最有利的氣候條件。曬柿餅也是，如果沒有九降風，柿餅很快就會受潮，九降風可以說是決定柿餅成敗的關鍵。

郭鳳嬌表示最早的米粉由福建惠安的郭泉等四兄弟引進台灣，「國際米粉」四代相傳，秉持祖先做法，並使用最在地的台灣食材，技術不斷創新，做出各種不同風味的米粉，再由郭振玉與郭慶照兩夫婦廣大的視野，把新竹米粉帶上國際的舞台。郭鳳嬌曾一度掙扎是不是要投入家族事業，但對米粉的熱情，並在機器化減輕工作負擔下，最終郭姐以女傳人之姿接下老字號品牌。他們採用傳統日曬法，三分日曬、七分風乾，在自然陰乾法之下，讓米粉保有彈性。百分之百的純米米粉其口感是QQ的，有點彈牙，結果粉粉碎碎的米粉才是100%純米做的。50%的調和米粉較易碎裂、口感粉粉。

看似簡單，「國際米粉」的第四代負責人郭鳳嬌表示「做米粉很辛苦啦，過程辛苦、體力消耗大。」日出而作、日落而息，製手工米粉是24小時不間斷的。小時候製作米粉從凌晨開始，磨米、做米漿、做裸條，下午做壓條條，晚上批米粉的阿桑陸續進來，半夜批米粉，早上五點要送出去曬，都要曬好米粉才能出去上學。要曬米粉靠天吃飯，遇到雷雨要跑馬拉松，收慢一點成米粉湯了，收回去明天重做，淋到雨了要馬上烘乾。過去老家因在市區，都是曬到屋頂去，因為風向關係屋頂曬出來的跟地面曬出來不同，米粉口感也不一樣。搬到現址剛好有海風，新竹的風。新竹米粉為何比別人佔優勢？就是新竹的九降風，傳統曬米粉的原則是「三分日



■參觀新竹「國際米粉」工廠也是親子樂。

■郭鳳嬌解釋新竹米粉好吃和陽光曬時間及九降風有關。



■新竹內灣老街有九份老街。



■新竹內灣有火車站，方便旅客到訪。



■這兩兄弟的麵店招牌有趣。



■新竹著名漫畫家為老街店舖畫可愛像作招牌，成為他們的特色。

內灣老街像九份

走進位於新竹縣橫山鄉的內灣老街，這裡是一個傳統街景，置身其中會覺得她有點像九份老街，食品飲品小店林立，在此可品嚐美味的野薑花肉粽、紫玉菜包、客家擂茶、擂茶冰沙、客家麻糬等特色美食，還有許多手信，價格合理。山城舊建築物不少，古色古香的內灣車站、內灣戲院及內灣吊橋等，近年來以懷舊的老街情懷帶動觀光。內灣老街除了傳統街屋建築外，還有其著名漫畫家劉興欽的博物館，劉興欽更為鄉親的店舖門口、街道作畫，增加對年輕人、外地旅客的吸引力。劉興欽筆下親切的大婆婆與阿三哥、淘氣機器人等都可以在此看到，非常可愛。政府以內灣老街為主，搭配內灣線鐵路帶

■土特產現場製造品質新鮮可靠。

動當地觀光。內灣老街上的傳統街屋具有其獨特的歷史意義，昔日為盛產林業的尖石地區主要道路，因此房屋多以紅磚砌柱及地基後，再加以木板作為屋身、門窗及屋頂，最後以合板瓦或日式文化瓦覆蓋於屋頂。內灣的傳統街屋的騎樓空間具有三大特色：一為各式材質所做的椅凳以利連絡感情；二為各式材質所做的洗衣板、洗手台及水龍頭；三為處處可見的各式園藝盆栽，多以藥用植物、辛香料植物居多，隨處可見樸實實用的氣息。



■土特產現場製作品質新鮮可靠。

老街地標內灣戲院

最受注目會是內灣戲院，戲院的前身為楊家「楊盛泉」所經營「山場」的「料坪」，即是當時放置林木材料的場地，為體恤工人的休閒需要規劃建成木造二層樓日式風格的戲院，戲院是由竹東有名泥水匠師范進發所建造，整體外觀以二樓木造閣樓式建築最具迷人，屋身以當時極具奢侈的建材「板材」構成，屋頂再覆蓋日式風格的黑瓦，因戲院內部規劃為多功用的設備，當年在戲院演出的歌劇及秀場表演曾聲名大噪。至今保留當初原貌，為台灣保存最好的古木造戲院。上世紀八十年代戲院關閉之後曾荒廢二十多年，屋主2000年重新整理，並賦予新的生命將舊戲院改造成一間復古且很有戲院味道的客家菜餐廳，餐廳內全天播放「老國片」及展覽台灣早期生活文物。在內灣戲院用餐，一邊品嚐道地的客家風味，一邊回味著經典電影，還有門口的店，櫃檯上放置着金柑糖、陀螺、大豬公、黑人牙膏、龜兔賽跑綠豆糕等古早童趣，那些年的味道非常濃烈。

這家內灣戲院人文客家餐廳的老闆范德忠是一位



■新內灣戲院餐廳的老闆范德忠本身是戲迷。



■新內灣戲院雖然改為餐廳，但一直都有舊片播放。



■新內灣戲院二樓也是餐廳，但仍保留放映機。

戲迷，一向喜歡收集電影海報懷舊物件作擺設，爭取到經營權後更加將此地改變成他的海報博物館，還包含早期的電影海報、成龍的蛇形刁手、醉拳、唐山師兄及許多台灣文藝片。還有很頗具懷舊氣味的電影台前保留了放映銀幕，刻意安排每日放一套懷舊電影；客人就一邊看戲一邊用餐，雖然畫面質素普通，但很好玩！

內灣戲院餐廳是客家菜館，但也是從傳統客家菜改良，有些保留傳統特色如炒粉條，為照顧市場需要有些也加入了新元素，做到賣相好味道好。若未夠飽可到小攤品嚐野薑花粽、客家擂茶等。



■新派客家菜料理。

★搭乘大眾運輸：

- 1、火車：搭乘火車至新竹火車站，轉乘內灣線火車至竹東站，再轉乘新竹客運內灣線之班車至內灣站即可到達內灣吊橋。
- 2、客運：由新竹火車站搭乘新竹客運竹東線、芎林線、竹山線之班車至竹東站，再轉乘新竹客運內灣線即可到達內灣吊橋。

鳴謝：台灣觀光局、長榮航空