

「粿」然如此 製粿稻米品種介紹

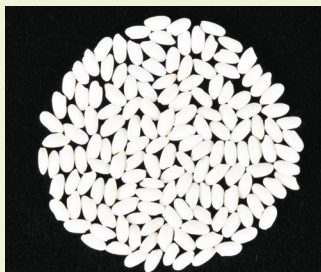
文 / 李誠紘、吳以健 圖 / 王柏蓉、鄭佳綺

「粿」(Kuǐh) 為臺灣米食糕點總稱，是利用稻米加工製成的糕點類總稱，種類多元，包括：菜頭粿(蘿蔔糕)、碗粿、草仔粿及紅龜粿等，雖然都稱為「粿」，卻是使用不同的米種製成，因此口感各有差異。

製粿米種中，有一種吃起來粒粒分明，黏性不強，稱之「在來米」，臺灣傳統的蘿蔔糕、碗粿等，即是用在來米為原料製成，其中最具代表性者當屬本場的「台中秣 17 號」。老一輩的人使用在來米做粿都會選擇「舊米」來製作，因為米經過時間陳放，水分減少了，澱粉的結構逐漸產生轉變，做出的粿比較不黏，口感最好。本場進一步改良此品種的加工特性，推出「台中秣 197 號」，除縮短陳化時間以降低倉儲成本之外，其製成的碗粿口感軟 Q、外觀潔白素淨，其食味品質與商品賣相都更勝「台中秣 17 號」，因此「台中秣 197 號」成為業者開發菜頭粿與芋頭糕時的最佳選擇米種。

另一種可製粿類的米種是穀粒短圓的「梗糯米」，或稱為「圓糯米」，將其磨粉後製成草仔粿、紅龜粿、菜包等，亦可製麩、釀酒，代表品種為本場的「台中糯 196 號」。「台中糯 196 號」穀粒為我國水稻穀粒最大者，而且製成粿類不會「灶腳軟」(食品熱時可口好吃，冷卻後口感變硬)，提升米食的儲放品質。

豐產與品質優良為製粿、加工用稻米的主要育種目標，本場近年育成的「台中秣 197 號」、「台中糯 196 號」皆具有上述優良特性，適合製作各式粿類米食。下次見到粿類米食時，不妨細細品嚐，感受臺灣獨特的稻米飲食文化。



◀ 台中糯 196 號米粒
為我國水稻品種中
穀粒最大者

◀◀ 台中秣 197 號製
成蘿蔔糕