

## 長命百歲吃麵線

陳麗卿

蚵仔麵線、豬腳麵線、當歸麵線、麵線糊等，麵線的各類不同吃法，都是咱們台灣寶島夜市小吃攤上常見的大眾小吃，也是普遍的家庭煮食之一。

麵線又叫幼麵（細麵）、福州麵、掛麵，是民間習俗在酬神廟會、祝壽等慶典及消災補運儀式時，不可或缺的祭拜用品。



經過足夠的陽光曝曬過程，才能保證麵線的品質。

緣於麵線細白柔軟，長約丈餘，象徵長命百歲、長長久之意，所以一般工廠在包裝時，也只將丈長的麵線反覆曲疊，紮成一束束，儘量不弄斷它；消費者煮時也多不絞斷，直接將麵線放入滾水中煮熟，等吃的時候，拿筷子撈起長不見頭的麵線，呼嚕嚕吸入嘴裡，稍咀嚼便可吞嚥下肚。

所以每當有人自覺碰到「衰」運，週邊的親朋好友大概都會齊口同聲建議

他，多買些豬腳麵線來吃，藉此可過過運、去去霉氣，圖個雲開見月明。

在台南縣善化小鎮的一角，一棟二層樓透天厝的小型家庭麵線工廠，六十歲的林老闆表示，打從完全手工製作麵線開始，到現在的半機械式麵線製法，他從事麵線的生意已有十六年光景。



揀齊、反覆曲疊，再以紅線紮成一束一束出售。

林家麵線廠是純粹的家庭工廠，因為小本生意，也請不起人手，太太和兒子都是他的好幫手，全家一起來打拼，掙口飯吃罷了。

林老闆指著屋外，刺眼的豔陽曝曬下的廣場，櫛比林立的棚架上，那滿滿的、垂掛懸空的麵線，苦笑一聲說：「作手工麵線是看天吃飯的生意哪！」

慨嘆著麵線生意今非昔比的無奈時，林老闆指出，從前手工做麵線，和麵、拉麵，頂著大太陽曬麵線，全靠人力完成，雖然是辛苦些，但麵線畢竟是平常的傳統美食，各種吃法都有喜歡的人，生意自然不愁！

現在就不同囉！有很多大工廠製作過程完全自動，靠太陽賞臉曝曬過程改成機器烘乾，不但產量速度沒得比，多元化生產的方式，在麵線的種類、包裝上都有不同的研發品貌上市，吸引不少顧客群。

甚至類似他們家庭式半機械製作麵線的小工廠也一家家開，競爭之下就沒什麼利潤了！他呢，只希望薄利多銷，能守著老主顧、雜貨店、街坊鄰居的零售生意就不錯了。

### 老天賞飯製麵線

材料工具：麵粉、鹽、水、搓麵機、拌麵機、竹棍、棚架。

也許是鄉下人守成樸實的個性吧！做了十六年手工麵線製售的林老闆，似乎也已認命的將這項維持生計的麵線技法，視為生命中不可轉變的一部分了。

林老闆說，手工製麵線和半機械式製麵線，都得適時利用充足的陽光，自然曝曬烘乾過程，才能保證麵線的口感品質，以及存放的時日長短。



接、掛、擲、甩麵線的工夫要一氣呵成。

因此十六年來，每天都天不亮三點多就得起床，先將麵粉、食鹽、水依比例混合，拌和成均勻有彈性的麵糰；然後切成小塊，放入搓麵機搓成細條狀，掛到竹棍上，機器一開動，跑得特快，細麵搓出也快，手拿竹棍的動作自然不能含糊，得馬上接掛到室內棚架上。

為了保持串串柔細如絲丈長的麵線能垂懸不打結、不重疊黏結成塊，順利地接掛到架上，那手持細短竹棍的接麵、拉麵、搥甩的熟稔工夫，不但要乾淨俐落，還得一氣呵成！這當然不是三兩天能學會的技巧，尤其這個過程在傳統的手工製麵技術裡，是很重要的一環。

至於做麵線的主要材料麵粉，在使用高筋或低筋麵粉，以及手工和麵和機械和麵的工夫差別上，口感上都會產生相當程度的不同，一般來說手工製吃起來感覺軟軟教鹹，機器製口感上Q一些。

拉掛上架的麵線，大工廠如今有烘乾設備，不愁老天爺何時變天，太陽何時突然沒入雲後。一般的小型家庭麵線廠，純手工或半機械製，最怕的就是曬麵線時，老天爺臨時起意，唱起「西北雨，直直落……」那可真是白忙一場，棚架上全都成了盛不起的麵糊了！

### **炒盤米粉全家盡歡**

透過媒體傳播，許多人都知道，炒米粉是李登輝總統最愛的台灣小吃之一，所以即使出國訪問，體貼的航空公司還是不忘為他準備米粉，請大師傅隨行，好讓他在旅程中一解「鄉愁」。

其實，何止貴為總統喜歡而已！台灣好像很少有人不喜歡它；所以街上遛

一遍，廟口、夜市、路邊小攤、海產餐廳……走到哪，就可吃到哪，到處都有得買。

午後或宵夜，來碗熱騰騰的「擔仔米粉湯」既填得了稍空的肚皮，也不愁過脹。

說米粉是小吃，其實它也上得了「大桌」，不失為宴客的佳餚美食，家裡隨時備妥米粉，臨時有客來訪，加炒一盤米粉，既方便好吃，又不怕怠慢客人的肚皮，主客盡歡。

在台灣，說到米粉，當以遠近聞名的「新竹米粉」為招牌。為什麼呢？

據說新竹米粉之所以有名，主要是拜季節風所賜！因從地形來看，新竹的山脈走向，是由東向西南延伸，少了中央山脈的阻擋作用，所以季風可以長驅直入，順暢的吹，正好滿足了製作米粉的先決條件——快速風乾。

位在高雄市中華一路上的「穗明米粉工廠」，黃姓老闆表示，米粉口感如何？製作過程的主要條件就是曝曬時間不可超過一天，如果一天之中還曬不乾，那麼做出來的米粉就會顯得鬆鬆脆脆，很容易斷，色澤上也會因發酵而變成灰灰黑黑的，缺乏應有的光澤。

然而，在南台灣，高雄的風雖然比不上新竹風城的風勢，但一年四季經常是日頭赤炎炎的高雄陽光，也是新竹比不上的，所以，只要出太陽、不下雨，就是製作米粉的好日子。

四十多歲，米粉事業傳承來自父親，二代相傳，從台灣光復至今，穗明米粉工廠已經營了四十多年；家族事業由大工廠變小工廠，由全盛大賣時期走入

夕陽……



將米粉挑平成疊成束排放竹籬架上。

黃老闆認為這是時代脈動的自然現象，除了大企業全自動工廠生產的惡性競爭外，社會價值觀改變，年輕人不肯再參與接手教勞動粗重的行業，相信「迫退人較有前途—免本！」的大有人在，怕流汗怕吃苦，寧可去K T V當小弟，工作輕鬆，又好玩！

話說回來，他自己的孩子從小也是吃自己工廠做的米粉長大的，他也靠米粉事業賺錢教育孩子。但身為父親，他同樣也希望孩子多讀點書，不必再從事「米粉工」。

### 壓製米粉看銅仔洞

材料工具：在來米、小麥粉、玉米粉、高筋麵粉、水、攪拌機、搓麵機、蒸籠等。

在來米清洗一番後，加入小麥粉、玉米粉、高筋麵粉和適量的水，攪拌均勻成米漿→壓縮蒸熟成一條條直徑約十二公分圓柱形的麵磚→放入大型蒸氣蒸籠內蒸熟→強壓放入搓麵機→經銅製漏斗狀有細孔的「米粉銅」出口處→變成無數細條狀緩緩而出。

老師傳說：「米粉銅仔百百空（洞）」，洞有多細有多少，壓出來的濕潤米粉條就有多少。

以圓形大竹篩在米粉銅出口處承接米粉後，轉倒在大長形工作檯上，將糾結的米粉搓開整理有序，再以竹筷挑平摺成一束束排列在竹籬板架上，然後一架架抬至室外陽光下曝曬，曬乾後和米一樣，都是可食用，可長期存放的米食，放個一年半載都沒問題。

穗明米粉廠黃老闆拿起剛「出爐」的濕米粉解釋，未經曝曬烘乾的濕米粉，不能久存，但適合煮湯，線條也粗些，一般都是批發給賣「油湯」的攤販，至於小家庭、消費者買的都是曬乾後，一包包處理完整的米粉，適合久藏。

選購米粉時，要知道品質好不好，最簡單的方法就是壓壓看彈性如何？不容易脆斷的就是好米粉。

黃老闆並指出，如果吃了米粉後，覺得「胃出乜」胃酸過多，可能就是商家製作麵粉時偷工減料，使用抽取蛋白質、發酵過得麵粉，那可是吃不得的！

想吃乾淨、衛生、物美價廉的炒米粉、米粉湯、……羹，除了認明品質良好、信譽保證的米粉，自己動手炒煮更保險！一包二六〇克左右的米粉，售價不過十五元，再買些豆芽菜韭菜或高麗菜、紅蘿蔔絲和洋蔥切絲一起，起個油

鍋，加少許肉絲，就可以炒出足夠一家四口當晚餐，一大盤香噴噴誘人垂涎的炒米粉了。



日頭赤炎炎，米粉曝曬全靠它。