

鹿港拉麵人製麵線

文圖／林新欽

在台灣各地的市場、廟口、都有在「蚵仔麵線」、「豬腳麵線」等小吃攤位，食客盈門，這些麵線都是傳統手工製作的，在鹿港地區有福興鄉民林炳西與林明組叔侄2人，目前仍維持三代相傳的麵線業者，在三合院古厝庭院曬麵線的景觀，有如白浪銀絲，確實吸引大批攝影同好，慕名前來拍照。

麵線在南部地區閩南人叫「幼麵」，又名掛麵、細麵、壽麵、摺麵，纖細的麵條，風味佳，嚼在口中有柔韌之滋味。古早農業社會中普通家庭時常食用，尤其農忙時多作為點心，如今到處可見「蚵仔麵線」攤位，成為代表台灣口味的大眾小吃。

台灣民間歲時慶典習俗，每逢寺廟神明聖誕日，信眾便提供壽挑、壽麵（即麵線）獻祭，為神明祝壽，與叩謝神恩，並祈求來年全家平安。同時，家中有年長者過生日做壽，或消災壓驚，皆習慣吃豬腳麵線，期能長命百歲，平平安安過日子，因此麵線業者在包裝時都沒有剪斷，煮食時也不予切短，俗信麵線愈長。吃了壽命會愈長。

分有手工製與機器製

麵線製作，有機器和手工麵2種，機器製造的麵線沒有QQ的口感，而且很容易糊成一堆，很難下箸，而手工麵則耐煮，口感佳，所以蚵仔麵線都採用

手工麵線，以嚮老號饕，現在談一談鹿港拉麵人製麵線之過程。

一府二鹿的鹿港，從乾隆49年開港以來，商船往來頻繁，移民蜂擁而至，商業交易蓬勃，市集繁榮，200多年來歷經滄海桑田，鹿港淤塞，市街離海岸線愈來愈遠，鹿港便從絢麗歸於平淡，今日的鹿港仍保有完整的傳統建築、手工藝及民俗廟會，博得遊客之青睞，每逢假日觀光客湧至，帶動鹿港小吃店食客滿座，加上鹿港濱海漁村盛行養蚵，



敬業樂觀的林炳西

「蚵仔麵線」相當受歡迎。早期鹿港地區麵線業者，原本有20多家手工製麵，由於後繼無人，只有陸續停產，目前僅剩5家。

麵線原料是中筋麵粉、粗鹽，用料比例是2包麵粉50公斤，添加5斤的粗鹽，但粗鹽必須事先溶解於水後，與麵粉在攪拌機混合攪拌10多分鐘，形成麵糰，並放置陰涼處，讓它稍微發酵，讓麵條之濕度、鹽分與韌性更均勻，大約發酵2小時後，就可取出做拉麵工作。

麵糰發酵後，揉成5塊粗麵條，每塊再以機械延壓3次，成為許多比較細的麵條，盤旋於竹篩盤內，墊底的是太白粉或樹薯粉，讓麵條沒有粘性且乾燥

之作用，還可重複回收使用。

接著進行拉麵，老師傅1次拉起3至5條麵條，圈繞過牆壁本架之2根木棍後，雙手拉著木棍，數次用力緩緩往後扯，就這樣將麵線愈拉愈細，愈拉愈長，然後取下沾些粉末，懸掛於另一木架，讓麵條自動下垂，直到篩盤內的麵條拉完後，再取木架上的麵條，再度拉麵到所需要的細條麵線，移放庭院曬架上，在木架上又用力拉細，始掛於木架上曝曬風乾。

麵線曝曬時間，受到當時日照強弱而定，大約半小時後，陸續收起垂掛一旁木架上，繼續曝曬，空出曬架，讓後到的麵線掛曬，風乾至中什全部收起，



拉麵線愈拉愈細



提麵線上晒場



古厝曬麵線



整理麵線



機械延壓麵條

- 移放大型蒸籠內，燒柴火蒸5小時，經風乾後修剪頭尾，分級包裝，每包10公斤出售，至此才算完成。

拉麵工作不知拉出多少汗水

林明組說，拉麵工作相當辛苦，拉麵不停的對拉，力道還得拿捏得準，拉到細如髮時，不知要拉出多少汗水，而且拉麵都在密閉的室內，不能打開門窗，無論天氣再怎麼熱，都不能吹電風扇，雖可開冷氣，但原有冷氣機1台卻遭小偷黑夜中偷走，只得全年赤膊穿短褲工作。

為了讓麵線全部趕在中午前曬太陽，每天從凌晨4點起床，工作到中午，曬麵時間，從上午7點半開始，而且每天要拉完200公斤的麵線，忙到中午才能休息，下午還要準備明天製麵線的材料，而且製麵線也是看天吃飯的行業，下雨就不能曝曬，只得停工休息。

林炳西說，製麵線整日與麵粉為伍，全身沾滿粉末，工作環境不佳，他的兒女都有好職業，不願繼承，目前兩



麵條圍繞木棍間

夫婦一起工作，說做到視身體健康而定。林明組說，原本有1年青人自願學藝，但做不到半年就離開，所幸現有兒子幫忙，但每逢假日，兒子也要比照休息。

林炳西叔侄，對攝影者相當友善，拍照時屋裡屋外進進出出，在不妨礙製麵線工作之進行，大多不厭其煩的配合，曬麵線場地就在三合院古厝庭院，頗受攝影者的喜愛，形成一股拍攝曬麵線之熱潮，因此台灣各地攝影社團相繼組團前往獵影。

林炳西叔侄的麵線，主要供應大台北都會、鹿港等地的麵攤，當您享用阿仔麵線時，您會想到麵線是手工拉麵做出來的嗎？目前工商業發達，鹿港地區竟然保有這項傳手藝，想要一睹真面目嗎？心動不如立即行動吧！

