



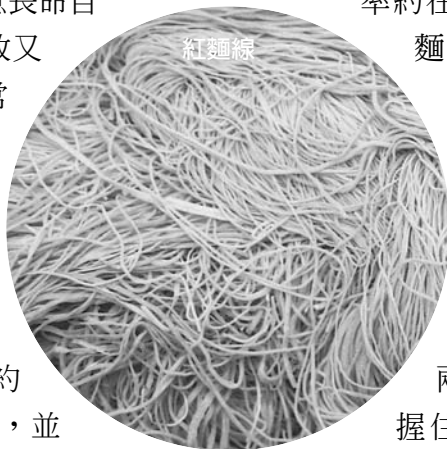
一人拉扯，一人緊握竹棍，慢慢拉成兩丈長

「手工麵線」拉扯出美味

麵線因為麵條纖細，有如綿線般而得名，又名掛麵、福州麵、幼麵；另外，白色細長的麵線，經常被取意長命百壽，而作為祝壽的禮品，故又稱「壽麵」。麵線為台灣常見的麵食製品，普遍見於台灣的飲食文化中，如蚵仔麵線、麵線糊、豬腳麵線等都是有名的小吃。

麵線的品質，以愈細愈韌者為上品，攤直長度約為 1 公尺，包裝時不剪斷，並以紅繩紮成束。目前麵線製作大都以機器取代人工，而以傳統手工製作麵線的古老行業已不多見，想在市面上購買手工麵線一飽口福，是愈來愈不容易。

嘉義縣溪口鄉有 1 家迄今仍保留純手工產製麵線的老店，每每經過，那一襲細如髮絲的麵線，醒目之餘，倒也泛著一股濃郁的鄉土味呢！



麵線廠黃老闆今年 62 歲，自 18 歲起即拜師學做麵線，至今有 40 餘年的經驗。他說，製麵線是「看天吃飯」，需靠充足的陽光才能將麵線曬乾，若是曬麵線時，西北雨直直落，棚架上全成了麵糊一堆呢！因此，幾十年來觀測天氣的經驗，讓黃老闆幾乎成為氣象預報專家。

麵線的製程，通常在凌晨 4、5 點即需進行；首先是選用中筋或高筋麵粉混合鹽水製成，一般而言，比率約在 9：1 左右，再以雙手和麵，成為均勻有彈性的麵糰；切成小塊後放入搓麵機搓成細條狀，並立即放入裝有米糠和太白粉混合物的竹籬內，均勻沾上 1 層乾粉，靜置 1 小時，再把麵條密密纏繞在兩根短竹棍上，由 2 人分別握住竹棍兩端，用力拉扯麵條，待拉成 3 尺長左右，再換 2 根較長的竹棍，垂吊掛在室內通風的棚架上「醒」。「醒」的作用，是使其微微發酵，另一方面讓麵條的濕度、鹽分和韌性更加均勻。

「醒」1 小時之後，可將 1 大串麵線連著竹棍提起，開始到廣場做最重要的手工拉麵工作。先把竹棍的一端插在木架凹

洞內，由 1 人雙手用力支撐著，另一人則雙手握緊竹棍兩端，緩由上往下用力拉扯，麵線越來越細長，宛如一條條的麵條可當作彈奏的細絃，只不過輕盈的音符聲，在風中轉為陣陣的麵線香！

烹煮後的麵線，久煮不爛且 Q，吃起來順口滑溜，是機器製作的麵線做不出來的質感與口感。黃老闆表示，麵線製作時，一定要用雙手和麵，才不會破壞麵筋；且製作過程不能吹電扇以及冷氣，以免麵皮硬化，才能使麵線富彈性，久煮不爛。

因為十足靠天吃飯，製作手續又繁忙，兩夫婦忙了 1 天，頂多做出 4、50 包的麵線而已。雖然一整天所花費的勞力多，且賺頭有限，但黃老闆仍感到很安慰，一來讓鄉親能享受到麵線的地方美食，二來製造過程中全身運動，身體硬朗



曬好麵線放在陰涼處，以免斷裂

又健康，何樂不為。

不過，製作手工麵線，經常在大太陽下工作，滿嘴滿臉亦常蒙上 1 層白暫暫的麵粉，備極辛勞，現在的年輕人大都不願學習這項「冷門」手藝，或許再過一些時日，手製麵線的功夫將會失傳，黃老闆認為這對一些老饕而言，將會是一大損失。🌿

三
農
業
用
遮
光
網
牌

掛耳式遮光網 (專利產品)
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜。

防蟲網
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等

能源節省布
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水

懸掛式遮光網
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風

穴植網 (專利產品)
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳

雜草抑制蓆
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便

其他農業用設施資材

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工

煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號
TEL : (04) 7773878 FAX : (04) 7789778