

手工麵線

文圖／林麗娟

探求即將失傳的百年技藝，純手工麵線是其一，很少年輕人願意接手，致使台灣數得出來的手工麵線師傅已滑降到個位數囉。機械化量產的麵線製程，使產品缺少了陽光遍吻的暖與香。

白麵線



麵線是中國極富傳統象徵的麵食，長細如髮絲、耐煮香Q的手工麵線，可是師傅抖足了勁，一縷一縷拉彈出來的美食，每拉長一寸，就象徵著長壽、多福，又稱壽麵，因而與台灣民間信仰的意念充分結合在一起，也是獨一無二的中國鄉土小吃，喜劇橋段常演出晚輩吃麵線，不能用筷子折斷，以求自己或長輩福壽綿延，結果眾目睽睽之下，挾麵線入嘴，麵線長又長，不得不站到桌子上去吃麵線，憨態百出，總能逗人大笑。豬腳麵線、蚵仔麵線、大腸麵線、絲瓜麵線、麻油麵線、當歸鴨麵線這等常民進補美食，大家都吃得起，吃的時候，好像也沾上了喜氣。

麵線以一束（一柳，台語發音）為單位，有時候也說「一折（摺）」麵線，因為麵線太長，不得不稍加圓弧形地繞彎成束，台灣俚語裡嗔責另一半或家人跑到別人家裡去「溜麵線」，意思就是聊個沒完沒了，相當傳神。

福州漳泉手法有別

手工麵線的歷史長達兩千多年，早自東漢就已有手工麵線的記載，當時的麵就像現今日式的烏龍麵一般粗，隨著時代演變，在麵糰中添加了食用油，麵糰

的熟成度變強，所製的麵才能拉得更細更長，最細的就成了麵線。

清朝時期，大陸南方的手工麵線傳到台灣，較早來台落地生根漳州、泉州麵線同屬一種做法，使用米糠，製作上較為簡單快速，又稱台式或本地麵線，散布於台灣西部，以彰化的鹿港和福興、台北的木柵和萬華居多；較晚移民開墾的福州麵線則是做法最難的，落腳在嘉義以南如嘉義的布袋、台南的麻豆和學



繃住的麵線，少數斷線而形成了手工麵線特有的長短參差特點

福州式手工麵線最注重「手」的工夫，製作過程如下：

1. 在麵粉中加入適量鹽水，攪拌，須注意麵糰的柔軟度，直到揉出麵粉的筋性。
2. 壓扁麵糰，壓出麵糰裡的空氣，推平緊實麵團後，切割成為約手臂粗般的麵條。
3. 接著搓、揉、捏、擠、壓、拉、甩，拉長手指粗的麵條。
4. 邊搓揉邊，以8字型方式交叉，盤在兩根平行的竹竿上，形成了基本雛形的麵線。
5. 麵線靜置變長。
6. 上架。
7. 施力拉、甩、扯、拖、彈，拉麵線越拉越細。
8. 把相互黏著的麵線撥開。
9. 麵線經天然日曬紫外線殺菌後變乾。
10. 曬乾的麵線收集成堆。
11. 把靠近竹桿部分較粗的麵線（俗稱麵線頭或麵角）割除。
12. 把麵線分成一小束一份，包裝好。

漳泉麵線的做法如下：

1. 揉麵，高筋麵粉加粗鹽和水，用機器攪拌。
2. 倒在麵簍中壓平、切割。
3. 搓麵，搓3次成細圓條狀。
4. 上麵桿（以倒8字形環繞2根麵桿）。
5. 邊拉邊沾些米糠（含太白粉）。
6. 置放室內一段時間（醒麵）後，再拿到外面拉麵而成。



麵線，就像小龍女的白絲繩床



拉長的麵線如紡紗

酸、防止酸敗。

麵線煮久後，會釋放些澱粉質，使得湯頭變成糊糊的，加上漳泉麵線有使用米糠，更會使湯頭變糊，所以根本未經勾芡，湯頭就顯得黏稠了，稱之為「麵線糊」。

福州麵線真材實料，比漳泉麵線價格稍高，又比可以大量生產的機器麵線價更高，機器缺乏搓、揉、捏、擠、壓、拉、甩等繁複的純手工製程，當然也就少了那股QQ的咬勁和韌性口感。



甲、歸仁等。

福州麵線的湯頭較清淡，漳泉麵線因含米糠，煮起來的湯頭比較黏稠，又因為米糠容易發霉，麵線較不易保存，有的難免加了鹼水（鹼粉）來制



麵線上管，準備到戶外去拉長、曬白



曬暖的麵線，透著陽光的香氣

石文賢的手工麵線

開車從台南市進入郊區，過了太子廟，就會注意到有戶人家很不一樣，戶外小廣場豎立著很多木架子，上午10點半到12點，正是石家夫妻和小兒子曬麵線、抖麵線的時候，烈日當空，他們不畏熾熱，一拉一抖勁，福州手工麵線長長的細絲就像紡紗，在陽光熨燙下，匯聚了暖玉溫香般的美味。

61歲的石文賢是彰化二水人，14歲因家貧而跟著福州老師傅學手藝做手工麵線，沒有薪水，只求三餐溫飽而已，抱著感恩、認分的心，埋頭苦幹，3年多總算出師了。每天清晨4點多就得起床製作麵線，每包22公斤的麵粉混合4斤半的鹽，由於是純手工，一天只能做出3包半即約150斤的成品，上架後拉線，頂著灼日曬麵線，曬得越乾，麵線放進冰箱冷藏可保存3~4個月以上。

做了將近一輩子的麵線，石文賢判斷當日天候的準確率高達九成九，他參考季節時令和氣象局的預測，然後清晨觀察風勢方向、雲層位置進行確認，才決定是否開工，否則揉好了麵糰也曬不了，萬一曬到半途，豪雨驟下，細絲般的麵線頓時通通淪為「麵線糊」，教人欲哭無淚。



石文賢堅守品質，曬麵線數十年如一日

冬天或不那麼陽光普照的陰天，石先生只有藉助大電扇來吹乾麵線，也不做多，因為電扇比不上陽光，較容易使麵線太乾，堅持品質第一的石先生講究原則，寧可減量控制品質。教子有方的他三名子女都上大學，其中兩名讀研究所，石先生憨厚踏實、任勞任怨的台灣水牛精神，就跟他的手工麵線一般紮實，熠熠生輝，雖苦，卻不忍心讓這門工藝失傳，所以小兒子總是隨著他一起拉麵線。

晴空下，他進進出出在戶外工作長達6小時，分次把麵線越拉越細越長，技術高超入化，經驗熟練無比，能把麵線拉到30多公尺長，用的是比美國麥子品質更佳的澳洲麥子所磨麵粉，適度比例混合高筋、中筋麵粉，收取曬好的麵線後裁切、包裝、出貨，他的手工麵線遠近

馳名，特別的香、Q、有彈性、有勁道，有讓人嚐過就拒絕再吃機器製麵線的魔力，連掉落的麵線屑段都是附近孩童下午跑來撿食的「點心」。

漳泉的麵線邊拉長時會沾米糠以免黏著，石先生攪入一些地瓜粉，避黏且更香醇，煮麻油麵線、絲瓜麵線或爆香蔥蛋煮，飄揚的香味能勾魂，眼前如有這一碗，憑誰也不讓。



恩愛就是一起「溜麵線」

認識關廟麵

台南縣關廟鄉有三寶：鳳梨、筍乾、關廟麵。

日據時代就有關廟麵了，當時的製麵人家為了使高筋麵粉加鹽水製成手工麵條能夠長期保存，把新鮮麵條捲成一盤盤的，經兩天以上曝曬風乾，即成關廟麵。南台灣的驕陽與熱風，打造了關廟麵獨特的彈性與咬勁，久煮也不糊不爛，乾拌、煮湯都美味，託「關老爺」的庇佑，名聲從此遠揚。

製程比起手工麵線輕鬆，新一代製麵人家研發了水果、蔬菜等多樣化口味，並開發竹炭麵，例如「大關廟麵」手工製麵廠李安宗的關廟麵，就還有刀削、竹炭樹豆羹、蔬菜、蕃茄、山藥、蒟蒻、蕎麥、全麥、粿仔甚至小朋友愛吃的香蕉麵，種類多，讓食麵一族「麵麵」俱到吃不膩。

教您辨識手工麵線

辨識是否為手工麵線的最準確方法，是把麵線攤開，如是手工麵線，仔細比較會每條麵線的粗細不盡相同，有的粗，有的細，如果是機器切出來的，從頭到尾粗細都一致。

此外，還可以仔細察看手工麵線的色調是不太均勻的，這是因為日曬角度的關係，不像機器烘乾下熱氣較均勻的麵線，色澤一致；手工麵線吃起來較Q，價格也貴一倍以上，而手工麵線因已加鹽，吃起來帶有鹹味，幾乎不必再加鹽了，一般超市裡所賣的麵線99%都是機器做的，手工麵線產量有限，往往有固定銷售管道，供不應求。

如何煮手工麵線

鍋要大，水要多，火要旺，宜用底淺面寬的炒菜鍋煮，水約六、七分滿，開大火，水滾後放入麵線，繼續保持大火，約

大腸蚵仔麵線羹

材料

紅麵線2束、蚵仔600克、大腸600克、豬大骨2支、豬絞肉600公克、魚漿600克、沙拉油適量、蒜頭10顆切末、柴魚片1小包、蔥頭酥38克、蒜頭酥38克、冰糖少許、鹽少許、太白粉適量

裹蚵仔調味料

香油1大匙、鹽1茶匙、蒜泥1茶匙、糖1茶匙、醬油1大匙、裹用的地瓜粉（細末）600克

大腸滷汁料

八角10粒、醬油3大匙、糖2大匙、薑片5片、米酒3大匙

肉羹調味料

五香粉1茶匙、糖2大匙、鹽1/2茶匙、蒜泥2大匙、香油2大匙

成品的調味裝飾料

胡椒粉、烏醋、香菜150克

作法

1. 先將豬大骨汆燙過，撈起放入1鍋清水中，再加入紗布袋裝好的柴魚片煮成高湯，備用。
2. 蚵仔洗淨，拌入裹蚵仔的調味料及裹上地瓜粉，一顆顆放入沸水裡燙熟，撈起備用。
3. 八角泡水2000cc，加入洗淨的大腸入鍋煮至半熟，再加入其他滷汁料煮至熟爛，切片備用。
4. 魚漿加入絞肉，即以1：1比例的相等份量揉勻後，摔打成有彈性的肉泥，再逐一捏成如蚵粒狀大小，放入作法1高湯內，煮熟撈起即為肉羹。
5. 油鍋裡爆香蒜末，再加入作法4鍋裡的高湯煮滾開，加入醬油調色，放入烏醋、蔥酥、蒜酥、冰糖、鹽、味素，再用太白粉調水勾芡。
6. 紅麵線剪成2寸長，汆燙熟後，盛碗，放入作法5羹汁混合均勻。
7. 再將作法2蚵仔、作法3大腸、作法4肉羹放入混合。
8. 食用時再撒上胡椒粉、烏醋、香菜即成。

TIPS：

煮大腸也可先加水煮到半熟，再加八角等滷汁材料放進電鍋煮到熟爛，外鍋要多放些水以免燒乾。



蚵仔麵線湯

材料

新鮮蚵仔600克、白麵線2束、韭菜花切末50克、薑絲75克、蔥酥75克、豬大骨2支

調味料

米酒3大匙、冰糖2大匙、鹽2大匙、胡椒粉1茶匙、香油1大匙

作法

1. 豬大骨放進1鍋水裡熬成高湯。
2. 白麵線汆燙，備用。
3. 在作法1高湯內放入調味料米酒、冰糖、鹽，依序放入作法2麵線、蚵仔、薑絲。
4. 最後加入韭菜花末、蔥酥，以香油、胡椒粉調味即成。

TIPS：

可一次熬出大量高湯，當天沒用的可分裝後冷藏或冷凍，較省事方便。



兩分鐘後即可撈起，煮較久較軟，也越不鹹。

想吃較脆口感的熱麵線，秘訣是煮約兩分鐘，加冷水至約九分滿，再撈起麵線。

想吃較脆的冷麵線，則是煮約兩分鐘立刻撈起，放入冰水中約30秒，再撈起食用。

紅麵線是啥？

蚵仔麵線、大腸麵線的麵線，為什麼是紅的？紅麵線就是拿白麵線蒸過後變色而成的，雖然Q度減低，卻較耐煮，讓麵線為此衍生了趣味的變化，這是台灣人獨步全球的發明，用於拜神時、迎娶時、吃豬腳麵線去霉運時顯得特別有喜氣。

坊間也有不肖商人為了節省成本，直接在白麵線中加入色



素或醬油，讓麵線變紅，甚至有加入耐煮化學藥劑以達到麵線耐煮效果的情形，建議消費者宜謹慎購買有信譽保證的商品較安心。

何處可吃到手工麵線？

石文賢 福州手工麵線、關廟麵

地址：台南縣仁德鄉太子路210號

電話：(06) 2729396、2728713、手機0915-713583

潘建忠 手工麵線

地址：高雄縣燕巢鄉東燕村中民路238號

電話：(07) 6161958、6166439、手機0931-815443

大關廟製麵廠 關廟麵

地址：台南縣關廟鄉五甲村東興一街15號

電話：(06) 5964609日間、(06) 5962229夜間、手機0915-588199