

投稿類別：商業料

篇名：
「義師手溫，興傳百年」

作者：
林玟均。私立宜寧高中。料三乙班
游梅珍。私立宜寧高中。料三乙班

指導老師：
陳曜如老師

壹、前言

一、研究背景與動機

面對現代機器化與傳統手工，現代人追求的是快速，大家會買「泡麵」加工麵食，讓手工製麵的功夫，開始式微，面對年輕人嚮往都市的繁榮，鄉村缺乏人力資源的狀況下，有些的同業轉行為觀光工廠，但他們還堅持著自己的信念，把別人認為不可能的事，做成可能、甚至更好，想讓更多人知道，還有一些人為了不讓文化失傳，而努力著。

二、研究目的

堅持一件事，需要勇氣。本專題透過實地訪談阿義手工麵線林老闆，得知文化的傳承人，需要強大的毅力和樂天的態度，知道傳承人背負著沉重的使命，不怨天尤人、默默付出，不因為遇到阻礙，而放下刀俎，這是我們需要看齊的。

三、研究方法

- (一) 文獻探討法：本專題藉由網路及報章雜誌搜尋麵線相關資訊，進行專題主題初步探討與瞭解。
- (二) 實地訪談法：本專題於 105 年 10 月實施二次拜訪阿義手工麵線的林老闆，指派組員照片拍攝及活動攝影、紀錄訪談內容。
- (三) 問卷調查法：本問卷隨機抽樣各年齡層的民眾，以問卷調查法分析受訪者對手工麵線的興趣與認知。

四、研究流程

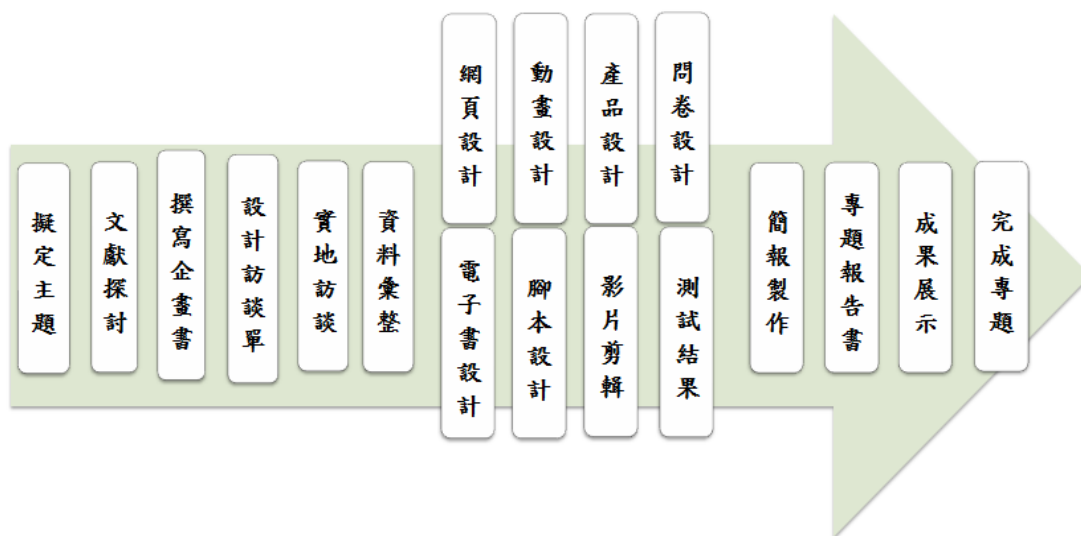


圖 1 研究流程

貳、正文

一、關於阿義麵線

手工麵線從之前紅極一時，到現在的了了無幾，在位於彰化的福興鄉村裡，像是世代的跑馬燈，現在只剩他們生存，因為老闆的執著和努力，讓這裡成為富有教育傳承的指標。

二、關於阿義歷程

（一）文化傳承

時代的變遷，因為家族的寄託，林先生決定返鄉傳承文化，過程中的艱辛，除了背負著文化傳承人的責任，也想為這項文化盡一份心力。

（二）艱辛歷程

訪談中，阿義麵線老闆林先生提到：「做這行很不容易，土農工商都有它的不易之處，像我們這行(技藝)是靠勞力和細膩。曾經有想過要放棄，因為太辛苦了，沒有自己的休閒時間，但想到自己要承擔這個(傳承人)責任，就要堅持到底。」訪談過程中，不僅瞭解到傳統麵線產業的發展故事，同時也對於傳統麵線技藝感到用心與敬佩。

三、麵線的種類

（一）紅麵線：並不是添加色素，而是要經過柴火蒸烤的過程，將白麵線放進大灶裡蒸約 6 小時，麵線會在蒸烤過程中慢慢變紅，平均每小時就要加一次水，免得麵線被烤焦，火蒸旁隨時都要顧守。

（二）白麵線：是一般市面上常看到的，高筋麵粉加水，攪和再一起再加鹽巴保持它的彈性度，經過太陽的溫暖，鹽分會跑出來增加它的保存不易腐壞。



圖 2 紅麵線



圖 3 白麵線

四、未來展望

麵線陪伴他們至今有三代，從繁盛時期到落幕式微，他們都經歷過，雖然小孩有意願要繼承，但希望他們不要承擔這份艱辛，現在還可以再做幾年，想在數位資訊化讓更多人知道這項文化傳統。

五、麵線製作功夫

表 1 麵線製作過程

| 步驟 | 1.打粉 | 2.翻攪 | 3.保持 |
|----|---|--|---|
| 圖例 |  |  |  |
| 說明 | 剛開始用機器攪拌高筋麵粉。 | 在攪拌過程中要進行揉麵團。 | 攪拌中加入鹽水，不斷調整鹽水和麵粉的比例。 |
| 步驟 | 4.翻出 | 5.壓平 | 6.拍打甩 |
| 圖例 |  |  |  |
| 說明 | 麵團攪拌均勻後放入桶子。 | 再放入竹盤上均勻壓平。 | 靠著師傅的手勁，將麵團甩成條狀。 |
| 步驟 | 7.麵條 | 8.繞麵 | 9.拉成絲 |
| 圖例 |  |  |  |
| 說明 | 將麵條放入滾麵機使得麵條變得更細。 | 手虎口向上以八字的方式，將麵條繞在木棍上。 | 繞好的麵線，進行拉的動作使得麵條更加有彈性。 |

| 步驟 | 10.灑粉 | 11.拉甩麵 | 12.曝曬 |
|----|---|--|---|
| 圖例 |  |  |  |
| 說明 | 甩麵前，先塗抹純小麥的麵粉，使得麵條垂條分離。 | 兩人甩麵動作，讓麵條有如絲一樣細長。 | 讓陽光曝曬，使得鹽分出來，增加它的 Q 彈口感。 |

(資料來源：本專題研究實地訪談拍攝整理)

六、阿義手工麵線分析及調查

(一) 阿義手工麵線 SWOT 分析表

表 2 阿義手工麵線 SWOT 分析表

| 優勢(S) | 劣勢(W) |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 人工製作，口感佳 2. 文人喜愛的氣氛 3. 不添加防腐劑、自然 4. 具傳統技藝價值 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 市場占有率低 2. 受限於天氣 3. 不敷成本 4. 無法大量生產 |
| 機會(O) | 威脅(T) |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 產業綜合 2. 網路行銷 3. 致力於教育方面 4. 帶動地方觀光 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 傳統式微 2. 市場產品多樣化 3. 技術無人傳承 4. 機器製作成本低廉 |

(資料來源：本研究小組整理)

(二) 同行業職比較分析

表 3 比較分析

| | 石碇許家手工麵線 | 阿義手工麵線 | 潘順龍手工麵線 |
|----|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| 位置 | 新北市 | 台中 | 高雄 |
| 特色 | 麵線多種口味，符合現代年輕人的需求，會依季節或節慶開發活動，吸引人潮。 | 全程手工製作開放拍攝，吸引觀光客或愛好攝影者。 | 發展出體驗 DIY、親子活動與介紹傳統文化，適合小朋友和家長遊玩的地方。 |
| 族群 | 觀光工廠、家庭親子 | 觀光景點 | 家庭親子 |

(資料來源：本研究小組整理)

七、專題成果

(一) 網站設計理念

顯示出傳統的風采，簡單樸實表達台灣的個性，標題背景使用本研究所拍攝的照片，背景顏色採用棕橘色，帶出傳統的感覺，選單的按鈕放在左側，則是有麵線的圖片，結合環境帶出特色，標題顯現在內頁的左側，讓使用者清楚明瞭。

(二) 網站架構圖



圖 4 網站架構圖

(三) 網頁內容圖

表 4 網頁內容



【設計說明】關於麵線，介紹麵線的歷史與研究阿義手工麵線研究流程。

(四) 訪談成果影片

表 5 訪談影片



【設計說明】以製作過程、邊拍攝邊訪談為主，顯現出手工複雜流程，盡心盡力的去做的心境不曾改變。

(五) 電子書成果內容

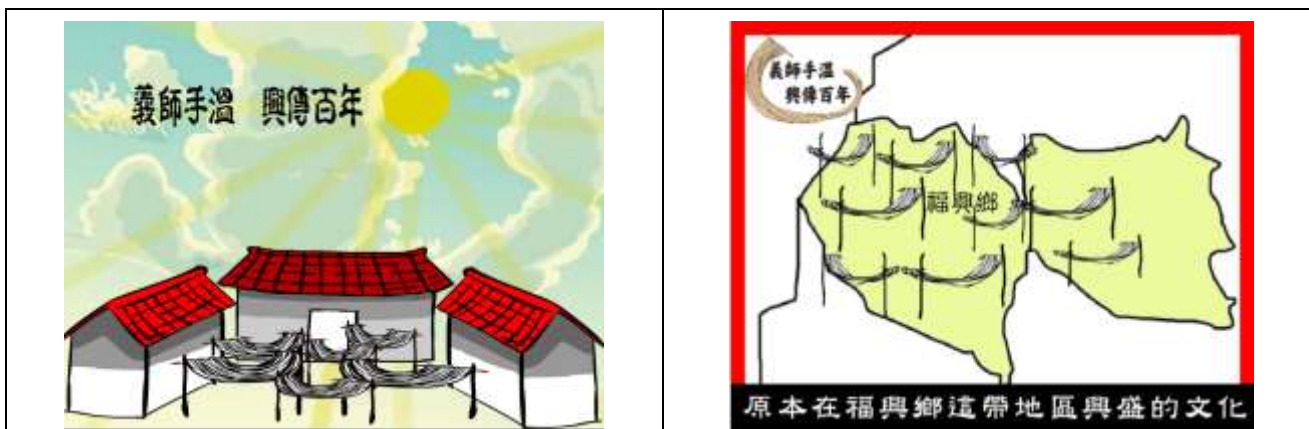
表 6 電子書成品



【設計說明】以傳統三合院、大自然的風格作為背景主題，介紹同行業的師傅與周邊景點。

(六) 動畫影片

表 7 動畫成品



【設計說明】左圖為迎賓頁，色彩以淡橘色帶出溫暖、溫馨的感受，襯托出傳統麵線的姿態；右圖為動畫影片，以阿義回鄉接手的原因為主題，內容說明世代的變遷，傳統勞力手工與現代資訊化作為對比，資訊化帶來危機，因部落客來訪在網路宣傳，把危機變成為轉機。

(七) 訪談照片



圖 5 老闆與客人互動



圖 6 阿嬤與遊客互動



圖 7 遊客拍攝麵線



圖 8 八字虎繞麵線



圖 9 體驗壓麵團



圖 5 與遊客體驗拉麵條

參、結論

透過本專題的探索與研究，帶給讀著對於手工麵線如何製作的基本概念，也能從本專題研究中瞭解傳統麵線的歷史與傳承意涵，林老闆是如何秉持著傳統手工的精神，不受機器出現的危機，依然的堅持下去，為鹿港阿義傳統麵線產業盡一份心力。藉由本研究認識更多平日不常接觸的知識，近年來資訊發達傳，部落客的興盛，傳統文化開始成為觀光景點。透過實地訪談及拍攝過程，瞭解地方產業的用心與困境，可更加深入認識麵線的歷史與經營理念，有機會也可以親自體驗拉用麵線的趣味，感受台灣親切樸實的個性。本專題透過文獻探討之外，加入實地專訪林先生製作麵線的訪談影片，建置實務網站、動畫影片設計、商品設計，希望透過數位教材推廣麵線文化，讓阿義麵線文化之美可以推廣給更多人知道，另外也可延伸為多元化的人文教材。

肆、引註資料

林淑芬(2014)，專題製作 SOP 最佳秘笈，新北市，台科大圖書股份有限公司。

王忠德(2010)，Flash 動畫好設計，碁峯資訊股份有限公司。

王銘蒼(2015)，Indesign 資深設計人講堂，旗標出版社。

訊連科技(2014)，訊連科技 CCP 國際專業認證官方教材：威力導演 12 新影音剪輯，碁峯出版社。

義麵線介紹，2017 年 1 月 5 日，取自影片：<https://www.youtube.com/watch?v=vE5iqHDxirk>。

阿義麵線相關文獻，2017 年 2 月 19 日，取自報導：<http://fun.ltn.com.tw/news.php?no=4291>。

附錄、問卷內容

表 8 問卷內容 (訪談)

| | |
|-----|-----------------------------------|
| 1. | 麵線需要哪些製作過程？ |
| 2. | 麵線原料麵粉，還需要什麼材料來保持它的彈性？ |
| 3. | 曬好的麵線是怎麼處理？ |
| 4. | 拉麵條時如何控制力道？ |
| 5. | 製作好的麵線要如何保存？ |
| 6. | 為何選擇用太陽來曬乾麵線？ |
| 7. | 需要依靠身體的哪個部位來支撐麵線不易斷？ |
| 8. | 通常是曝曬幾個小時？ |
| 9. | 要如何避免在曝曬過程中，麵線會黏在一起的可能？ |
| 10. | 如果遇到雨天，會怎麼處理麵線？ |
| 11. | 有廠商來找妳們要合作嗎？ |
| 12. | 製作的麵線有銷售給別的店家嗎？ |
| 13. | 在等待曬麵線的同時，會做什麼事？ |
| 14. | 每天做著同一件事，同樣的動作，會覺得生活很單一嗎？ |
| 15. | 在製作過程中會遇到什麼困難的事？ |
| 16. | 手工製作吃力不討好，你們有想過用機器代替手工嗎？ |
| 17. | 現在經營模式算是觀光工廠嗎？ |
| 18. | 是什麼原因堅持著傳統古法製作？ |
| 19. | 做這行多久了？ |
| 20. | 各個地方的電視台來專訪時，有什麼變化嗎？ |
| 21. | 每天有這麼多的訪客，有影響到你們的工作嗎？ |
| 22. | 有想過把麵線變成，有味道 ex 紅麴麵線？ |
| 23. | 依你們手工製作百年的經驗，有想過要擴大規模？ |
| 24. | 當初會回鄉接手這項傳統，是因為什麼契機？ |
| 25. | 是花了多久時間才練成這樣的功夫?中間有什麼挫折嗎？ |
| 26. | 當初是因為家裡的傳承關係，還是有什麼其他原因嗎？ |
| 27. | 有想過要兒女繼承嗎？ |
| 28. | 有想過要放棄做這項傳承嗎？ |
| 29. | 現在做這些(費時費力的工作)，心裡有想過"退休"嗎？ |
| 30. | 如果有一個熱誠傳統的年輕人想學，會把技術傳授給家族外的人來繼承嗎？ |