



- 頭版新聞
- 證券表格
- 焦點新聞
- 政治新聞
- 選舉專區
- 社會新聞
- 生活新聞
- 國際新聞
- 自由言論
- 爆料投訴
- 財經新聞
- 體育新聞
- 教育新聞
- 健康醫療
- 地方新聞
- 影視名人
- 流行消費
- 藝術文化
- 生活副刊
- 電影預告
- 服務專區
- 我要爆料: 自由微才
- 廣告刊登: 訂報服務
- 活動刊登: 登山活動
- 樂透彩券: 統一發票

首頁 > 北部新聞

2009-10-19

字型: | [看推薦](#) | [發言](#) | [列印](#) | [轉寄](#) | 分享: [f](#) [t](#) [p](#) [p](#)

從大麵到玉山麵 關西4代「好」堅持

記者廖雪茹／專題報導

竹塹城入秋後強勁的九降風，造就新竹米粉、柿餅等特產，百年前也吹出新竹「大麵」，今成為四代傳承的「關西玉山麵」；由於深具在地產業特色，今年接受客委會的輔導，獲選為特色商品之一。

新竹縣關西鎮有個玉山里，當地也有個百年產業「玉山麵」，負責人是游博武、游魏靜子夫婦。游博武說，製麵業由他的祖父游泉，民國前1年（1910年）在新竹市的花園町（今新竹市東山里）設立，當時客家話稱作「大麵」。歷經政局動盪，加上工廠遭祝融燒毀，麵坊一度停工。

因緣際會下，維大力的前身白梅汽水要出脫旗下製麵設備，游泉順勢接手繼續製麵；到了民國42年，父親游樹金遷廠到新竹縣關西鎮，長期稱「長壽麵」，後改名「玉山麵」，取名台灣第一高峰，期許後代子孫能在製麵業有一番作為，現由兒子、第四代的游聲譚接棒。

游博武說，早期生產麵製品，都是靠天吃飯，採日曬法；但北部和南部氣候環境不同，北部因地小、日曬少，麵條品質不好控制，所以慢慢移入室內製作。

室內烘乾方式就是以風為主。經過篩麵、麵胚、壓合等流程後，將成型的麵條掛在車架上，依氣候狀況，隨時注意麵條的品質，轉換麵車的位置。

游博武說，南風天地較潮溼，北風天地較乾燥，搭配冷風和熱風交替，才能讓麵條慢乾緊實，每根麵條約要12個小時烘乾。

正因為成本高、利潤低，製麵方式慢慢被日曬或大型烘乾設備取代。但玉山麵始終維持傳統製法，所以麵條滑嫩彈牙、久燙不糊，Q度、滑順、咬勁都有別於一般市面上的麵品。

游聲譚從小就幫忙父母親製麵，原擔任電子技術員的他，為了延續家業，毅然返鄉接棒，每天從清晨5、6點忙到深夜11點。他說，做自己的事業，再怎樣都不覺得辛苦。

在年輕人的經營管理下，玉山麵從去年開始，參加各地產業文化活動展售，一方面增加產品知名度，另一方面透過異業結盟，創造產品的附加價值。同時在客委會的輔導下，將推出全新包裝，希望產業像玉山一樣屹立不搖。電話：(03) 5872556。



四代傳承的「關西玉山麵」，今年獲選為客委會特色商品之一，將推出全新包裝。（游聲譚提供，記者廖雪茹翻攝）



百年產業「關西玉山麵」，由游博武、游魏靜子夫婦與兒子游聲譚接棒傳承。（游聲譚提供，記者廖雪茹翻攝）

餐廳優惠券

低至三折*

點這裡

*即將上檔的好康範例

- 行政、經營人才！知名企業（急徵）
- 新光三越百貨 徵 日籍主管秘書(總公司工作)
 - 台灣優衣庫 徵 正職門市人員(新店/台北市)
 - 聯強國際 徵 全球運籌管理專才(集團總部)
 - 中強光電 徵 綜合管理類-專利專案經理
 - 遠傳電信 徵 法務經理-律師(熱門工作)
 - 佳音英語 徵 補習班班主任(熱門工作)



Internet Explorer cannot

What you can try:

- 北部新聞
- 從大麵到玉山麵 關西4代「好」堅持
 - 選舉活動多 黨政要員忙站台
 - 張小岬掛保證 加水站生意興隆
 - 地球村交流 12國學生遊大溪
 - 花蓮100歲了 邀縣民慶賀
 - 呂國華總部成立 8同鄉會助陣
 - 馬總統視察宜蘭 要求檢討治水
 - 台北男人蟲蟲危機 不孕主因
 - 復興南路11月3日前封閉車道
 - 張通榮總部成立 吳伯雄祝賀

投票推薦 | 我要推薦 | 看結果

▲ TOP