

【一步一腳印】關西玉山麵 百年家族的老麵條

記者：陳心怡 攝影：陳柏華 報導 2012/09/18 10:58



吃麵對游家的每一個人來說，好像是出生就會，再自然不過的事情了，因為他們家做麵做了四代，超過百年，不管主餐或甜點，麵的角色無所不在。

游家第三代游智穗：「以前早期，我們都比較少在吃蛋糕嘛，那媽媽在我們生日的時候，她都會用那個紅蛋，弄一些紅蛋，就麵線跟紅蛋這樣子，幫我們煮過生日。」記者：「好特別喔？」游智穗：「對對對。」

細麵搭配上的湯頭，是用薑片加上黑糖砂糖枸杞熬成的，熱熱吃很補身，她們則是喜歡放點冰塊，游家二姊形容吃起來，就有點像是米苔目的感覺，Q彈香甜，這一味是游爸爸的最愛，一個人可以嗑上一大碗，游家唯一的家規就是，自己家做麵，不能到外頭去吃麵，被發現的話，就會挨上爸爸一頓罵。

媽媽游魏靜子：「我們的麵條已經做四代，我那個祖爺爺喔，他非常忠實、非常老實的人，關西大家都講他是大善人，所以我們要以他的那個名聲喔，保持他那個名聲，繼續做下去。」

感念老祖先留下的本業，後代子孫飲水思源兢兢業業，**遵循古法，不放防腐劑、硼砂等等**，一切不該放的添加物，老老實實做麵，現在，每天清晨5點來麵工廠報到的，是游家第四代最小的兒子游聲譚。

第四代老闆游聲譚：「這是固定比例的鹽水，然後就是老麵乾，老麵乾就是上一次、前一次我們生產所留下來的老麵，老麵的話，它再去跟新的麵粉去做結合，對，然後類似像是說我們吃的麵包嘛，都是要把老麵加上去，麵包的口感才會不同，麵條也是如此。」

浸泡得等1個小時，爲了在1天之內可以完成製麵程序，他得每天清晨5點就來麵廠，他知道有些店家爲了省時間，會把老麵研磨成粉，但因為爸爸說那會破壞麵條麵筋的品質，因此還是規矩的循著曾祖父的方子，拿老麵浸泡，規規矩矩等上1個小時。

慢慢加入鹽水跟老麵，老麵會讓麵的口感更黏稠、更彈牙，與麵粉為伍，每天搞得灰頭土臉，退伍後從事高科技業的游聲譚，跟很多年輕人一樣，一開始也不認為家裡的事業，是他心中的夢幻工作。

游聲譚：「做一做，發現說家裡面這些東西沒有人繼承，看看老人家的背影，他每次看著這邊就覺得這些東西不見了，很像完全就少了一個重心，失落感就會出來，所以我覺得說，畢竟還是家裡的事業，為什麼不回來接呢？」

但想當第四代掌門人還沒那麼簡單，初期只能算是幫幫忙，因為游爸爸要求非常嚴格，所有細節都要學到位。第三代老闆游博武：「我的話呢，我一定會攪拌的時候，一定會手去拿一把，手去感應，他是比較沒有像，有是有喔，比較沒有那麼深入，好像怕手給那機器打到，那機器是這麼打的啊。」

玉不琢不成器，嚴師才能出高徒，這個混合鹽水老麵跟高低筋麵粉的過程，叫水合作用，麵粉、水得分批放，混合的不好，後頭再怎麼研壓，也救不回來，10 多年每天做下來，游聲譚現在已經學到爸爸的功夫，可以感應麵粉每天的情緒。游聲譚：「你麵條它快要成為麵胚的時候呢，它會結成塊狀，塊狀的話你摸起來的話，會有濕度，不會像麵粉一樣，麵粉的話是糊糊的。」

攪拌的不完全，就會摸到麵糰裡還有麵粉鬆鬆的感覺，到時一研壓，麵條就容易崩落斷裂，游聲譚說，他的祖先很有商業頭腦，知道麵條跟米飯一樣是天天要吃的主食，所以他的曾祖父從 1910 年開始，就在新竹市發跡製麵，當時還曾銷往大陸，後來廠房起火，台灣光復後他們搬到關西現在這個地方，麵廠裡處處都是「古蹟」。

游聲譚：「這是 30 多年前就設計的，你現在所看到的設備，這一個設備的話都已經 60 年了，光這一個轉盤、這一個馬達，是快 60 年了。」

老歸老，他們可是每天使勁幹活兒，而且當時游家祖先設計廠房動線時，就非常智慧，他們把第一道的攪拌機放在第二道複合機上方，而不是併排放，這樣一來，麵胚可以直接落在複合機上，省了一道把麵撈起再放下的工。

游聲譚：「它經過攪拌的過程當中會產生一些熱嘛，摩擦會生熱，生熱的話可能會改變它本身裡面的組織結構，所以我們要讓它靜置一段時間，讓它熟成，讓它裡面的品質更安定。」

麵條看似只是麵粉水跟鹽的方程式，沒什麼了不起，沒想到學問可大了，**要好吃 Q 彈，不靠添加劑，就只能靠每個細節嚴格把關。**游聲譚：「在調配的過程當中，很重要是很多『人』的因素在裡面，如果沒有很多『人』的因素在裡面，就是一些機器上的製程的話，那你做出來的東西，只是一個大量生產的東西而已，完全是沒有特色的。」

游博武：「攪拌、研壓啦，還有烘乾也有關係啊。」記者：「一個步驟都不能夠偷懶啊？」游博武：「對啊。」記者：「偷懶就有感覺，就吃得出來？」游博武：「有時候就會出紕漏啊。」

游爸爸今年 72，做麵做了 50 幾年，現在雖然不用每天來盯場，但只要有來，看到看不慣的地方，他還是坐不住。游博武：「他比較自傲，要怎麼樣就怎麼樣，有時候講他都不聽啊。」

記者：「應該也是很自信啦，是不是？」游博武：「自信有時候也會出紕漏啊。」記者：「有出過紕漏嗎？」游博武：「有的時候做的麵就是怎麼講，奇怪，一燙下去就是一節一節。」

游聲譚：「最困難的地方就是老人家，他覺得每一個環節，我跟他不同操作方式的時候，或是我們要改變哪一個細節的部分，他們都會有他們的想法，他們會覺得我們的想法，跟他們的想法是有點抵觸的。」

開創與保守間的戰爭，讓父子間上演過不少緊張情節，但就像麵條經過靜置、研壓等等過程，父子間也是一次又一次的磨合，才找到最舒服的相處方式跟工作模式。跑在輸送帶上的麵被壓得愈來愈薄，遠看好像印刷廠等著出版的印刷品，但這些用心製作出來的成品，卻一度銷售不出去。

游聲譚：「老一輩的人吃過的人，然後自然就會去我們家買，然後我們偶爾就放在一些雜貨店上面，可是後來就只有雜貨店，是我們最大的通路，還有附近的一些工廠，可是這些工廠，慢慢的這些工廠都已經關廠、倒閉啦，然後就是補習班也沒有了，所以我們變成說我們東西做出來，我們不知道賣哪裡，我們不知道怎麼跟人家競爭。」

跟不上社會型態的轉變，眼看著一箱箱沒放防腐劑的麵，距離保存到期日愈來愈近，游聲譚驚覺不能繼續這樣下去。游聲譚：「就跟爸爸說，我們這邊有辦一個大型的活動，想要過去參展，我爸的意思說，去參展？在家裡面都沒有人要買了，去參展怎麼會有人要買呢？」

那時克難到，連包裝盒都沒有。游聲譚：「我有一張老照片啊，就是我們烘乾室裡面的相片，我們就帶著那張照片，然後再帶了用棗子箱子裝的好幾箱麵條，騎著摩托車，這樣出去，然後就在那邊沿街叫賣。」

靠誠意打動客人，2天展覽下來他小有收穫，後來他有展必到，就在一次客家鹹菜節的展覽上，遇上了貴人，一位客委會的專委看到老店默默耕耘的用心，介紹他去參加為期51天的客家博覽會，漸漸打開知名度。

游聲譚後來也想通了，不需要盲從搶進一般通路，應該要認清自己產品特色做出品牌區隔，他開始走網路通路，講到區隔，其實老祖先早就這麼在做，游家打從賣麵開始就不賣溼麵，一方面是考量到品質保存，一方面是不想踩到別人的線。

游聲譚：「因為我們在這個地域裡面，其實有很多濕麵的廠商嘛，可是我們大家都覺得說，他們以前是靠濕麵起家的，我們是靠乾麵起家的，我們不要跨足別人的領域去，讓別人的話，它可以在這一個領域，他們可以更向上，讓他們去做得更好，我們就發展我們的就好。」

這是老祖先教給他們「寬厚」的一堂課，曾經他們也跟做關廟麵的店家一樣，過著跟陽光賽跑的日子。游聲譚：「太陽照射的過程當中，它可能會先照射到這個地方，上面的這個部分，然後還有地的話會產生熱氣，熱氣會從下面上來，所以中間的地方算是最慢乾的，最慢乾的話，你中間是最重的，上面如果已經乾了，下面乾了話，它整個重量沒有辦法承受，就容易斷落。」

天候難測，加上家裡的部分用地被政府徵收，後來就改成全程烘乾，如果把麵條比喻成美人的長髮，那麼這間美髮沙龍可說是永續經營，已經有60年歷史，裡頭的「吹風機」更是精心設計。

游聲譚：「這個原理就是像模擬，新竹最有名的叫九降風，然後我們就是可能模擬九降風的方式，然後在把熱氣帶到整個麵條上面去，讓它均勻的受熱，讓它均勻受熱了以後，然後裡面的麵條因為經過一些化學反應，所以麵條會更Q。」早年燒木炭，現在改用天然氣，但讓麵條得以均勻的前提還是得加入，游聲譚所說的「人的因素」，來回檢查，靠手感把關，把不容易乾的麵推到容易乾的地方去，然後再把沒有乾的推到容易乾的地方去，每天好幾回就像佈迷魂陣一樣。

正常的情況下需要 10 到 12 個小時，才能完全烘透，他得守著不能離開。游聲譚：「最辛苦的關鍵就是因為我們做麵，我們生產一貫化，一貫化的話，可能從早上的 5 點多就要開始，早上 5 點到晚上 10 點，我們才可以把我們的工作做完，所以我們的時間拉得非常長。」

游聲譚：「如果還沒有很乾的麵條，它摸起來，它整個感覺是軟軟的，如果是乾的麵條的話呢，摸起來是乾的，摸起來是硬的，然後它的聲音是不一樣的。」烘乾到水分剩下 14%，更重要的意義是，這樣麵條就可以保存半年到 1 年。游聲譚：「食品添加物它添加，可能會產生一些後遺症，它可能是一點一滴累積在你的身體裡面，如果它好一點的話，它可以自然的排除，如果它不好的話，可能累積的更多的時候，你的身體就會跑出一些毛病出來。」

在幽暗古樸磚瓦建造的烘乾室裡，麵條們好像在跳草裙舞，涼爽開心，10 多個小時烘乾完成後，要進行裁切，這當口，正好下起午後雷陣雨，游聲譚細心的趕緊拉下鐵窗，希望儘量阻擋一些水氣。

烘透的麵條酥脆，去頭掐尾，只留最好的中段賣出，兩頭回收當老麵，這台裁切機也已經有 30 多年歷史，別看他三兩下做起來俐落，一般女生把全身的力氣壓上去，兩腳可是會騰空，還不見得切得斷。

卡滋卡滋的聲音，好像是麵條直接告訴你它非常堅韌健康，但這樣清脆好聽的聲音，可曾經是讓游聲譚頭痛不已的「魔音」，因為純手工，有時 1 天做上 1 千多台斤，常常得通宵切麵，後來他找到方法縮短流程，不但省時還更衛生，關鍵就在這幾條黃布條。

游聲譚：「我們產品盡量不要手去碰到它，直接切完直接把它放到箱子裡面去就好，要不然我們手上可能會發一些汗，手汗的話，如果殘留在麵條上，可能會產生一些，因為麵條會受潮，受潮可能會軟化，不是軟化的話可能就會發霉。」

一切、一拉、一捆、一放，百年老店的生意在他手上，重新滾動起來。游聲譚：「機會是屬於一個隨時準備好的人，不是等到機會來了，忽然間就不見了。」自助助人助，後來客委會還幫忙設計包裝，讓他們的東西不但內容物好，外在增添質感更有競爭力。游智穗：「像一般，我們的麵沒有加防腐劑，煮起來就會香香的，不會有那種刺鼻的味道。」

這是指標之一，還有就是沒有添加物的麵煮起來，湯清澈不混濁，久燙不糊，沒有太多花俏的口味，他們專心製作傳統的白麵、黃麵、涼麵、麵線，還有這種寬寬的大板條。游智穗：「它吃起來的口感，就有點像我們那種米做的板條，但是因為它這個可以保存，那一般米做的那個板條的話，大概頂多放幾個禮拜而已。」

寬板條麵耐煮適合煮湯麵，加了鹼的黃麵最搭的，是醬油油蔥傳統客家味，涼麵冰鎮一下加點水果芝麻醬，夏天吃最對味。游聲譚：「希望我們每個人來到關西，買的不是仙草，有可能是可以帶我們家的伴手禮回去。」

對於未來，游聲譚的夢還很大。游聲譚：「他(爸爸)說，一步一腳印，凡事做什麼事情一步一步來，不要太心急。」記者：「他是怕你太衝是不是？」游聲譚：「他也是會怕，他是覺得說做事凡事保守一點點。」記者：「那你聽得進去嗎？」游聲譚：「聽得進去啊，不然的話，我早就去借錢了，哈。」

老店的生意蒸蒸日上，對得起祖先的開創，辛苦了大半輩子的爸媽終於交棒，可以含飴弄孫，即使是單一重複的工作，每天都要當作第一天戰戰兢兢的來做，老祖先的勤奮，游家一代傳下一代，老老實實的工作，過著踏實又心安理得的生活。

http://www.tvbs.com.tw/news/news_list.asp?no=yehmin20120918105538