淡江時報 第 377 期

**如 果 麵 粉 也 有 材 料 力 學**

**專題報導**

「 他 喔 ， 摸 麵 粉 已 經 二 十 多 年 了 ！ 」 站 在 櫃 檯 的 龍 門 刀 切 麵 老 闆 娘 說 ， 一 旁 的 男 老 闆 則 靦 腆 地 笑 著 說 ： 「 沒 路 用 啦 ， 還 是 你 們 大 學 生 較 有 前 途 。 」 「 如 果 我 做 麵 粉 像 唸 書 的 話 ， 早 就 從 幼 稚 園 唸 到 大 學 畢 業 了 。 」 正 因 為 與 麵 粉 （ 還 好 不 是 白 粉 ） 結 下 不 解 之 緣 ， 大 田 寮 得 以 出 現 這 家 刀 切 麵 。

「 我 們 以 前 在 新 埔 工 專 開 麵 包 店 都 13年 了 ， 後 來 是 因 為 沒 時 間 照 顧 小 孩 子 才 選 擇 改 業 。 」 由 於 生 意 興 隆 ， 兩 夫 妻 在 晚 上 將 近 10點 的 時 候 ， 仍 忙 著 趕 工 包 水 餃 ， 因 此 記 者 得 以 邊 訪 問 邊 欣 賞 他 們 純 熟 的 手 藝 。 只 見 每 一 個 碩 大 白 皙 的 水 餃 ， 以 平 均 不 到 5秒 的 速 度 在 他 們 的 巧 手 下 完 成 ， 難 得 的 是 形 狀 、 大 小 看 起 來 都 一 模 一 樣 。 「 做 一 行 要 像 一 行 ， 我 們 一 開 始 也 是 到 處 去 學 啊 ！ 」 「 不 過 也 正 因 為 他 有 麵 包 師 傅 的 底 ， 所 以 我 們 的 麵 粉 跟 一 般 麵 店 不 一 樣 ， 比 較 Q！ 」 女 老 闆 說 。

「 他 麵 條 做 得 很 軟 ， 我 抓 麵 要 全 靠 手 勁 去 甩 ， 比 較 不 好 抓 ， 不 過 這 樣 麵 吃 起 來 才 不 會 太 硬 。 」 女 主 人 邊 包 水 餃 邊 分 享 麵 條 的 製 作 秘 辛 ， 「 甩 的 時 候 要 慢 ， 麵 才 不 會 粘 在 一 起 ， 煮 到 五 分 熟 就 要 撈 起 來 過 水 ， 再 加 上 『 黑 絲 』 酸 菜 ， 就 是 你 剛 才 吃 的 麵 了 。 」 其 實 記 者 在 正 式 採 訪 前 ， 已 先 偽 裝 成 顧 客 試 吃 過 一 碗 牛 肉 刀 切 麵 外 加 三 顆 水 餃 ， 這 是 記 者 刺 探 商 家 服 務 態 度 的 慣 用 技 倆 。 唉 ！ 實 在 感 謝 老 闆 娘 慷 慨 傳 授 下 麵 技 巧 ， 以 後 我 煮 泡 麵 就 全 靠 它 囉 ！

該 店 的 招 牌 菜 是 牛 肉 麵 （ 50元 ） 、 手 工 水 餃 （ 2.5元 ） 、 酸 辣 湯 （ 15元 ） 三 種 ， 「 不 管 是 價 錢 還 是 用 料 都 很 實 在 啦 ！ 」 店 裡 面 有 免 費 的 思 樂 冰 可 以 喝 ， 「 不 過 不 要 浪 費 啦 ！ 」 老 闆 娘 說 ， 「 加 麵 只 象 徵 性 的 多 收 五 元 ， 也 是 希 望 同 學 不 要 糟 蹋 糧 食 。 」 喜 歡 吃 辣 的 朋 友 別 忘 了 試 試 用 新 鮮 辣 椒 打 的 特 製 辣 椒 醬 ， 但 小 心 別 辣 到 猛 灌 思 樂 冰 喔 ！

在 訪 談 接 近 尾 聲 時 ， 記 者 才 發 現 這 對 夫 婦 原 來 也 是 旁 邊 瓜 呆 魯 味 的 老 闆 之 一 ， 十 點 打 烊 後 還 要 過 去 幫 忙 。 老 闆 說 做 學 生 的 生 意 就 是 這 樣 薄 利 多 銷 ， 他 們 每 天 七 點 半 起 床 ， 除 了 中 午 休 息 一 個 小 時 以 及 晚 上 睡 覺 之 外 ， 都 是 在 工 作 。 天 啊 ， 如 果 他 們 是 學 生 老 早 就 唸 到 博 士 了 吧 ！ 能 吃 到 如 此 敬 業 老 闆 做 的 麵 條 ， 套 句 周 潤 發 的 廣 告 辭 ， 真 的 是 「 福 氣 啦 ！ 」