



12. 竹昇麵製作技藝

12.1 項目簡介

竹昇麵，又稱為全蛋麵、銀絲細麵，是廣府地區¹的傳統特色麵食，是以高筋麵粉、鴨蛋、鹼水等為材料，經開粉、和麵、走鹼、打麵、執麵等工序製作，其因以竹昇打麵而成，故又稱為竹昇麵，做出的麵細如銀絲，口感爽滑彈牙有蛋香。

麵條作為主食，在中國傳承已久，因各地製法和材料不同，形成多樣不同的品種。珠江三角洲地區本為傳統的稻作區，自產小麥的筋度較低且性狀穩定時間較短，若從北方麥作區運來小麥，則又無法選剔其品類、材質和新鮮程度，如此一來，本以追求食材本味為上的廣府食家，只好放棄對於小麥原本香味的堅持，轉而尋求爽滑彈牙的麵條口感，於是以高筋麵粉、鴨蛋、鹼水等材料製作麵條，並以竹竿壓打麵團以增加口感，故將製成的麵條稱為竹昇麵。按製作的工具，該麵本應稱為竹竿麵，因在粵語發音之中“竿”和“乾”同音，有乾枯衰敗之意，為圖吉利意頭，遂改“竿”為“昇”，稱為“竹昇麵”。竹昇麵相傳起源於廣州西關，在民國時期是十分流行的麵食，隨著人口流動，掌握打麵技藝的師傅來澳以後，竹昇麵食在澳門流傳和發展。現今仍有製作竹昇麵的麵家，其祖輩在 20 世紀 40 至 50 年代在澳開業。

傳統的竹昇麵主要分為“全蛋麵”和“半蛋麵”兩種，“全蛋麵”用鴨蛋和麵，不加水，其做出的麵條質感彈牙、韌性好、蛋味足；“半蛋麵”用鴨蛋加一定比例的水和麵，其做出的麵條口感爽滑、質感細膩。製作工序大體包括開粉、和麵、走鹼、打麵、執麵等環節。開粉、和麵是將材料混合，搓成麵團的過程，要選用品質上好的高筋麵粉、新鮮鴨蛋和食用鹼水等材料，麵粉筋度的高低直接影響著麵條的柔軟、爽滑和口感；新鮮鴨蛋的加入可以使麵條更具色澤、蛋香和柔韌感；食用鹼水多為草木灰煮沸冷卻之後的清澈溶液，適量加入，可去除麵團中的酸味並調節酸鹼度的平衡。走鹼是將開粉時已經揉製好的麵團蓋上濕毛巾靜止一段時間，在保持水分的同時，讓麵團中的鹼味和澀味消退，走鹼的時間因天時溫度而定，夏天需要 3-4 小時，冬天需要 7-8 小時。打麵也稱壓麵，打麵師傅要騎在直徑約 10 公分、長度約 2-3 米、一端固定於案板之上的大毛竹竿上，以自身的體重借助大毛竹竿的韌性和彈性，通過單腳著地的連續蹬

¹ 指廣府民系聚居的地區，居民主要是使用粵語的漢民族，其文化分佈範圍是以珠江三角洲為中心，遍及周邊的粵西、粵北部分地區。

跳，利用杠杆原理週期性的壓下竹竿的另一端，並將麵團左右交替的反覆碾壓，待麵團密度加大且韌性十足時方可完成；打麵的過程需要熟練掌握麵團的材料比例、乾濕、厚薄、軟硬程度等，對打麵師傅的經驗值、判斷力和體力要求都很高，是竹昇麵製作的核心環節。接續，將已壓平呈布狀的麵皮撒上生粉，並在來回摺疊之後，用刀切成 2 毫米寬厚的均勻條狀，最後執麵成團以備待用，竹昇麵的製作方告完成。

竹昇麵對“煮麵”和“湯頭”也頗為講究。煮麵時要將麵團散開後投入沸水，在入水 10 秒左右撈起，入盆過一遍涼水，後再次投入沸水 5 秒左右，起鍋入碗。湯頭是用大地魚、蝦籽、瑤柱、豬筒骨等材料熬製 6 個小時以上，講究鮮香、淡而不寡，既要能夠麵湯同食，也要能夠食而回甘。

12.2 存續狀況

昔日竹昇麵為全手工製作，工序複雜且繁累，其核心的“打麵”技藝多以師徒口傳心授而傳承，視學徒資質有異，一般需要數月乃至數年時間才能初有心得。20 世紀 70 年代以後，本澳的製麵業開始逐漸實現機械化，竹昇麵製作的部分、大部分或全部工序皆可交由機器完成，機械化的製作雖然提高了產量且降低了成本，但也使易學、難精且需要較大體力投入的手工製麵方式日漸式微。當下，本澳竹昇麵製作在機械化製麵迅速發展的同時，仍有數家店鋪秉持對於竹昇麵彈牙口感的品質追求，繼續保留著傳統的手工打麵技藝。伴隨著人們對傳統食品及手藝製作重視程度的進一步提升，竹昇麵製作技藝正得以更好的傳承和延續。

12.3 價值陳述

竹昇麵具有鮮明的本澳特色，是本澳的代表性傳統麵食之一，是以廣府飲食文化為代表的中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現。竹昇麵是本澳的特色麵食和本地旅遊的特色飲食元素，其製作技藝是本澳傳統製麵方法的精髓和代表，對於研究粵港澳三地的麵食文化和飲食文化，乃至中華麵食文化的保護、傳承、創造性轉化和創新性發展等，都具有重要的歷史意義、文化功能和經濟價值。

12.4 項目列入名錄建議

基於以上價值陳述，竹昇麵製作技藝符合第 11/2013 號法律《文化遺產保護法》第 79 條第 1 款及第 2 款的規定，以及基本符合第 85/2022 號社會文化司司長批示《非物質文化遺產的管理指引》第 8 條列入名錄標準中下列 4 項標準：

- (1) 體現澳門的傳統文化，尤其是具有重要的歷史、文學、藝術、科學、技術或工藝價值；
- (2) 在一定群體或區域內世代相傳，具有較長的傳承歷史和清晰的傳承脈絡，並以活態形式存在；
- (3) 項目具有鮮明的族群或地區特色，或能顯示澳門社會生活的文化特色，且為其中的典型，在澳門特別行政區具有較大的社會影響力；
- (4) 具有維繫社區關係的作用，為社區或群體提供認同感和持續感，並具有促進社會和諧和可持續發展的作用。

故此，建議將“竹昇麵製作技藝”列入澳門《非物質文化遺產名錄》。

12.5 項目圖片



圖 1
竹昇麵是以高筋麵粉、鴨蛋、鹼水作為材料。



圖 2
和麵，將材料混合在一起。



圖 3
將材料搓成麵團。



圖 4
將材料搓成麵團。



圖 5
打麵（此工序行內術語稱坐昇、跳昇和連昇）。



圖 6
將麵團壓成扁平的布狀。



圖 7
執麵，將切好的麵條繞成麵團。



圖 8
竹昇麵製作完成。



圖 9
竹昇麵配上雲吞是傳統食法。



圖 10
將竹昇麵做成撈麵再曬上蝦子是近數十年流行的食法。

圖片資料來源

圖 1-10	澳門特別行政區政府文化局提供。
--------	-----------------