2014 林語堂潤餅節

春盤有味

LIN YUTANG POPIAH FESTIVAL

4/1 - 4/30

人世間如果有任何事值得我們慎重其事，不是宗教也不是學問，而是吃。—《生活的藝術》

食如其人 ・ 潤餅其事

林語堂故居

人世間如果有任何事值得我們慎重其事，不是宗教也不是學問，而是吃。 ——《生活的藝術》

吃的時候，是用雙手捧著，將薄餅送到嘴邊，薄餅本身沒什麼味道，好像手裡捧著一份用白紗包著的禮物。一口咬下去，有扁魚的酥脆，花生末的乾爽，芫荽的清涼，虎苔的乾香，中心的料子香噴噴，熱騰騰，濕濕油油爛爛，各種味道已經融合在一起，實在過癮。天下實在沒有什麼比薄餅好吃的了。 ——《林語堂傳》

林語堂生於 1895 年漳州，夫人生於廈門，同為閩南人，1920 年於鼓浪嶼協和禮拜堂完婚，兩人的婚姻以父母之命媒妁之言為開端，卻琴瑟和鳴相伴到老，其中的秘密竟然與食物有關。

林夫人廖翠鳳女士生於廈門鼓浪嶼，其父廖悅發是豫豐錢莊的老闆，以傳統的大男人自居，因此廖家男生無需負擔任何家事，女生則必須操持所有家務，以致夫人打小便善烹飪。多數人以為林語堂成名甚早，生活自然不虞匱乏，實則不然。先生父親林至誠為坂仔教會牧師，一心事主家境清寒，為籌得先生的大學學費一度借貸。故先生赴美國哈佛留學之際，必須支用夫人的嫁妝，並得胡適的幫忙才得以成行。先生與夫人初抵美國時，因錢財耗盡兩人三餐皆以麥片果腹，夫人對此從無怨言。

在美期間，先生專心致力學業，夫人則用心打理家中裡外，甚至在當地華人圈為先生建起些人脈，餘暇之時則研究各地的飲食文化，一雙巧手為林語堂解了胃囊的鄉愁，也徹底收服了自己的丈夫。晚年夫人更與三女林相如共同譜寫 ***The Art of Chinese Cuisine***（中式烹調的藝術），介紹了中國各地的菜系及食譜，內容涵括家常料理及宴席大菜。自此人們才知林家的餐桌就是飲食文化的大熔爐，林語堂以筆書寫東方文化，夫人則是拿著鍋鏟演繹中華美食。

林夫人精通廚藝，擅長的菜色族繁不及載，但是最讓林家三個女兒眷戀難忘的，卻是看似普通的「薄餅」，也稱「春餅」及「潤餅」，林太乙曾這麼形容：「像是手裡捧著一份用白紗包著的禮物」，潤餅樸實無華的外表包裹著豐富的內涵，一如譚淑女士讚譽先生「品似春山蘊藉深」，潤餅像極了林語堂，或是林語堂像極了潤餅。

因林家人的重視，藉著知名作家韓良露老師的協助，讓林語堂故居舉辦了多屆的潤餅節，把潤餅文化傳承並延續。2014 林語堂潤餅節的手冊裡，附有泉州潤餅跟廈門潤餅的食譜，並介紹了臺北市有名的潤餅攤商，希望文化的傳承重回家庭及生活，讓百年前的健康智慧更廣為人們所知。

【話說潤餅】

現在當著我們面前的是人生的盛宴，唯一成為問題的是我們的胃口如何，胃口比筵席更為實在。

——林語堂《生活的藝術》

春天吃潤餅，Popiah 進英文

林語堂故居執行長　曾泰元

春節剛過，台灣有些家庭會把剩菜用潤餅皮加以包裹，將之捲起以雙手握食，象徵惜福知足，年年有餘。

另有些家庭習慣在清明節吃潤餅，此習俗咸信源自明清時代。昔日清明掃墓時，田裡插完秧，農忙告一段落，一家人便趁著祭祖吃潤餅。

根據學者考證，早在唐朝就有立春吃春盤的習俗。春盤又稱春餅、春捲，也就是潤餅。年代更久遠的寒食節落在清明節前一、二日，古人值此節日習吃冷食，潤餅冷食的傳統可能與此有關。

不管如何，春天吃潤餅是許多台灣家庭的傳統，是許多台灣人共同的味蕾記憶。

我是雲林虎尾人，兒時家裡總要在春天時節擇日圍桌，自製潤餅。大夥兒人手一張皮薄Q彈的潤餅皮，桌上擺滿了豐富多樣的內餡，如豆芽菜、高麗菜絲、紅蘿蔔絲、豆干絲、筍絲、香菜、雞蛋絲、焢肉、蝦仁。我們就在滿桌或葷或素的菜色中，挑選自己想吃的餡料，豐儉由人，即興創作，用筷子挾到餅皮中，最後撒上點花生粉和糖粉，再緊緊地捲起快要爆餡的潤餅，用雙手牢牢握住，張大嘴巴，一口一口地咬下。

潤餅也叫薄餅，「幽默大師」林語堂的二女兒林太乙在其《林家次女》中就寫道：「我們每天進進出出的忙碌，有一晚姨母在桐姐家裡做薄餅，請我們吃。廈門的薄餅，在我所看過的書和食譜都沒有人好好的讚頌過。」林語堂的家人提到家宴，總不忘說起薄餅。

大家或許有所不知，英文有個來自閩南語的詞彙 popiah，漢字寫成 「薄餅」，就是臺灣人慣稱的 「潤餅」。英語世界最大、最權威的《牛津英語詞典》（The Oxford English Dictionary）已經收錄了 popiah，簡單把它定義為 a spring roll（一種春捲）。根據牛津的書證，popiah 於 1986 年首度見諸英文的文獻（當時拼作 popia），出現在舉足輕重的美國《紐約時報》（The New York Times）：

I was hooked by the very first menu, one for the Chinese New Year, consisting of red-cooked chicken wings, spicy Sichuan cucumbers and a type of spring roll called Amoy popia. 我一下就被第一份菜單所吸引，那是份中國新年的菜單，上面有紅燒雞翅，川辣黃瓜，還有一種叫做廈門薄餅的春捲。（筆者譯）

如今社會變遷，臺灣人在家包潤餅的習俗已逐漸遠去，令人感歎。反而是臺灣各地夜市總會有那麼一攤，堅守賣潤餅的本分，成為夜市小吃多元特色的重要一員。

近幾年來由 「南村落」 公益組織、臺北市政府文化局、以及林語堂故居合辦的「春天潤餅文化節」延續了這個傳統，並加以推廣深化，讓這個台閩重要的飲食文化得以發揚光大，令人寬慰。

今年林語堂故居與臺灣藝術大學圖文系、心靈語堂等單位合作，將

於四月再開林語堂潤餅節年度盛事，傳遞飲食文化精髓，以林家的回憶，訴說春宴團聚的暖意。

民國8年(1919)在上海四學會議上
民國11年(1922)獲得法學博士學位
民國12年(1923)獲語言學博士學位，任北京大學教授
民國13年(1924)出任「中華教育改進社」副主任

體現藝術的春日饗宴

國立臺灣藝術大學 圖文傳播藝術學系 系主任 韓豐年

約莫兩年前臺藝圖文的孩子跟我提起了林語堂故居、潤餅節，充滿感性與熱情的臉龐向我訴說他們的所見、所聽、所聞，而我確實感受到，這些孩子們正跟著林語堂先生的筆韻，逐漸地去體現藝術、體驗生活，而這是我在課堂中顯少體驗到的教學氛圍。

潤餅，一個再常見不過的食物，但跟著這些孩子步伐、視角，實地去探訪藏身於臺北巷弄中各個潤餅店，見他們專注而謙卑的透過觀景窗，細細地品味店家積累了數十年的用心與功夫，他們包潤餅時每個手勢、神情，都是一串串人生經驗的再現，每每看到這，我都心想，還有什麼樣的教材、實習會比參加這類的活動更加帶給孩子養分？

學校中孩子學習美學、設計，綿密的理論基礎使他們擁有不斷滾動的熱能，就缺一個實驗的場域，讓他們盡情揮灑。而在此全力支持，是我能給這群孩子的小小承諾，持續關注這新芽與老幹的精采對話，每逢春時在語堂先生的關照下，透過宛如白紗般清透地餅皮，將這些喜悅、期待，通通包起來。在這裡邀請您，一同參與這春日的饗宴。

在心靈語堂吐故納新

心靈語堂

心靈需要休棲

在水泥叢林裡生存窩居的現代人，尋求的是一份三餐的溫飽，進而提升至物質的富裕。在每日戰戰兢兢的作息裡，川流不息的庶務中，我們需要一個喘息的片刻，一處讓心靈暫時休棲的空間。在這處安頓心靈的空間裡，我們可以一個人自在的獨處，可以兩位好友靜靜地深談，可以三五群人盡情地暢笑，可以整個團體或文或武閒情交流。

休息是為了走更遠的路。
停下來，可以看到更多。
在這處安頓心靈的空間裡，
我們可以一吐抑鬱之氣，納入無量的清新。

自然無私給予物質與心靈，就像天地乾坤之氣，必須相互支援，才能生生不息。中國哲人早就知道，大自然擁有撫慰人類心靈最強大的能量，於是主張順應自然的脈動，主張親近自然、融入自然、借鏡自然。千古以來，中國文人將自然哲學的觀念轉化成生態美學的實踐，落實到日常生活的食、衣、住、行、育、樂中。從老莊孔孟陶淵明、王維李白蘇東坡、到明清注重雅致生活的文士，及至主張優閒幽默生活藝術的林語堂大師，一貫道法自然，以自然為師。

如今，心靈語堂期許自己，繼往開來，承接自然無私的能量，擴散生態美學和諧生活的力道，提供現代人一處讓心靈暫時休棲的空間。

休息可以讓生命走得更長遠，
鬆開來，可以納入更多智慧。

生活煥然一新

心靈語堂是一處以飲食為主的心靈休棲空間，順應著自然的脈動，在春天裡，我們看見極陰極寒後，現代人身體因冬補大魚大肉，導致體質變酸，引起精神困乏，因此，在飲食上，必須均衡地多攝取一些蔬菜、水果等鹼性的食物。

自古以來，咬春、嘗春早為傳統的飲食文化，在立春節氣之後，吃春盤、春（潤）餅、春捲，是一種順應自然的飲食習慣。用現代人的講法，就是合乎養生、蔬食、輕食概念的健康飲食。2014 林語堂潤餅節是一場深化了順應自然、合宜節氣的飲食文化活動。心靈語堂做為林語堂故居堅實的合作夥伴，自然更加需要將此精神落實在春季的餐飲食單中。

北宋大詞人蘇東坡曾在詩詞作品中多次提及這一習俗，如……雪沫乳花浮午琖，蓼茸蒿筍試春盤……，這一季，心靈語堂的食單，要與大家共舞輕盈，順應養生、蔬食、輕食的健康概念，推出春花爛熳試春盤的饗宴。

在春天裡，我們看見春花爛熳，喜悅綻放心頭。
在春天裡，花，開在心裡，美在世間。
在春天裡，願與大家一起，爛熳這季的春盈。

壽

潤餅的幽默

佛光大學世華中心主任 林明昌

歷史上，潤餅與寒食傳統有關。寒食日不舉炊，將現成熟食以薄餅捲而食之，就成潤餅。古人寒食節上墳掃墓，至今台灣部分地區猶有清明節攜帶潤餅捲培墓的習俗，也是寒食遺風。此外，也有人於尾牙、春節食用潤餅，至於巷口市場邊，冒著熱煙的潤餅攤，陣陣香氣也成台灣尋常可見的氣味地標。潤餅不曾暢銷熱賣，卻始終在我們身邊不遠處暗自傳香。

然而潤餅算得上是一種幽默的食品。

林語堂提倡幽默，主張閒談筆調，說理想之散文應當：「如在風雨之夕圍爐談天，善拉扯，帶情感，亦莊亦諧，深入淺出。」

潤餅之特色正在「善拉扯，帶情感，亦莊亦諧，深入淺出」，並由此彰顯其幽默風格。

以薄餅為皮，內容隱約，包而圍之，柔軟而韌，一口咬不斷，且拉且扯。撒上砂糖，彷彿甜食點心。加進花生粉，又像零嘴啖糝。包入紅糟肉，明明肉香十足，但周圍的高麗菜、紅白蘿蔔又清爽無比。芫荽韮菜滋味豐富，而扁魚蔥花情感濃郁。蛋皮之莊，酸菜之諧，豆薯豆乾豆芽豆腐，令人食之不饜，欲罷不能。

潤餅傳到海外，多為油炸春捲形式。西人通常只知黃色酥脆姆指粗細的炸春捲，白色薄皮軟韌大包潤餅卻聞所未聞。只知其一，不知

其二，甚為可惜。白皮潤餅和油炸春捲之差別，在於餘裕與變化，內容可隨食用者的喜好更換。

潤餅所包的食材，雖有常習，卻無定規。不喜甜食，可以少糖，想吃全素，不加蛋肉。嗜酸好辣，各憑所願。現代食客若要變換口味，亦可加入香腸、臘肉、烤肉、燻鵝、炸雞。或者放起司、牛肉、生菜、蕃茄，將花生糖粉改為凱撒醬、千島醬或橄欖油紅酒醋，成為西式潤餅。如果包入紅燒鰻或蘆筍、魚卵、鮮蝦、生魚片和芥末，也可來個日式風格。小朋友想包薯條、布丁、冰淇淋、草莓果醬、巧克力醬也無不可。能如此入境隨其俗，因地制其宜，潤餅也稱得上是具全球化與未來性的食品。

食用潤餅最好是自包自吃，親自動手撿料包捲，每個人的手路不同，每包潤餅也不會一樣，外表可長可圓可肥可瘦，內容用料與比例也顯現各人特質。林語堂說：「蓋幽默之為物，在實質不在皮毛，在見解不在文字，必先對社會人生有相當見解，見解而達於看穿時，幽默便自然而來。」潤餅之幽默，即在於此。

■ 活動期間在林語堂故居及六福客棧，皆提供潤餅飲膳服務，歡迎蒞臨體驗潤餅的美味。

潤餅，春味，臺北城－手溫與培塑影像紀錄展
時間： 4月1日〔二〕至4月30日〔三〕
費用：免費
地點：林語堂故居、心靈語堂之六福客棧

翠鳳的廚房　親子潤餅DIY學堂：林語堂故居
時間： 4月12日〔六〕14:00-17:00
講師：Amanda
費用：大人150元，小孩（12歲以下）50元
地點：林語堂故居

■ 活動之攝影展及紀錄片映演，只需購買林語堂故居門票即可觀展（單人票30元， 團體票25元）。

林語堂潤餅節

潤餅節活動

花生粉

香菜

調味料

快樂

春潤餅

ㄔㄨㄣ ㄖㄨㄣˋ ㄅㄧㄥˇ

食用時節：清明

潤餅是一種中國傳統美食，如今在臺灣閩南家庭的習慣中，每逢年節，春節、祭祖、清明，或宴客時，都會備上無論葷素的餡料，以薄薄的餅皮包裹食用。林語堂先生為福建漳州人，林夫人是廈門人，受到夫人飲食習慣影響，家中常常吃潤餅，故大林太乙也稱潤餅是「自紗包著的禮物」。

常見的潤餅料理，使用的是極薄的白色餅皮，餡料以春天出產之食材為主，包括豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔、高麗菜等蔬菜，再加上豆干、肉絲、蛋皮、豬肉等，輕以花生粉、砂糖粉、香菜為基底，隨個人喜好挑選餡料包裹入餅皮內，捲成圓筒狀，整手捧握食用。

人文講堂　潤澤天下，餅包古今：
潤餅的身世與故居

時間：4月19日〔六〕 14:00-16:00
講師：林明昌
費用：免費
地點：林語堂故居

19

翠鳳的廚房　親子潤餅DIY學堂：六福客棧

時間：4月26日〔六〕14:00-17:00
講師：Amanda
費用：大人150元，小孩（12歲以下）50元
地點：心靈語堂之六福客棧

26

潤餅小辭典

潤餅不僅是一種可口美食，更是蘊含人文光彩的精品。在饗用好滋味的同時，靜靜聆聽潤餅的往事，彷彿一種似曾相識的方言，正緩緩訴說著美麗的身世……。

潤餅

潤餅是一種中國傳統美食，如今在臺灣閩南家庭的習慣中，每逢尾牙、春節、寒食、清明，或宴客時，都會擺上琳瑯滿目的盤盛食材，以薄薄的餅皮包裹食用。林語堂先生為福建漳州人，林夫人是廈門人，受到夫人飲食習慣影響，家中常常吃潤餅，次女林太乙也稱讚潤餅是「白紗包著的禮物。」

常見的潤餅料理，使用的是極薄的白色餅皮，餡料以春天出產之食材為主，包括豆芽菜、韭黃、芹菜、紅蘿蔔、高麗菜等蔬菜，再加上豆干、肉絲、蛋皮、豬肉等，輔以花生粉、砂糖粉、香菜為基底，隨個人喜好挑選餡料包裹入餅皮內，捲成圓筒狀，雙手捧握食用。

五辛盤

「五辛盤」是一種祭祀春神的禮俗，最早可追溯到西元前四百年的春秋戰國時代。古代以「五辛盤」祭祀春神，內容包括大蔥、小蒜、韭菜、香菜、芸苔（或滸苔）等。中國傳統養生概念中，食用這五種「辛」性質的食材，可達到所謂的「開五臟、去伏氣」效果，即是排去冬天潮

濕鬱累的氣，以開胃食材輔助全身氣血的循環。後來人們以餅皮包覆五辛餡料，使之易於入口，故產生潤餅、春捲等春日飲膳。

寒食節

寒食節之來由有兩種說法，一為紀念春秋賢士介子推，在其葬身火窟之後，以不生火、吃冷食來表示敬意；二為「改季改火之俗」，古人因季節不同，使用不同的薪柴取火，春末時新火未換，即禁止人們生火，只能吃冷食。潤餅作為一種冷食，時常搭配寒食節習俗食用。

廈門潤餅

廈門人又稱潤餅為薄餅（popiah）。料理食材分別處理之後再一同

燉煮。廈門為重要通商口岸，城市繁華，生活水平高，潤餅食材自也豪華不群。又因廈門人偏好軟爛口感，餡料以糜爛的去梗高麗菜為大宗。如林語堂夫人廖翠鳳女士來自廈門鼓浪嶼人富商家庭，她做的廈門潤餅，也會採用昂貴食材，如：香菇、冬筍、海蝦。

泉州潤餅

泉州人將潤餅的食材分別處理，分別盛放，包潤餅時再一樣樣包起來。泉州曾是世界最大的海港，故泉州潤餅也是中原、閩南和異域文化的融合食物。因為分別盛放，泉州潤餅食材看起來十分繽紛、有氣勢。泉州潤餅對於食材方面非常注重雅致的感受，不但刀工細緻，也強調整體的美感與氣氛，以「雅」為中心概念，做出好看又好吃的泉州潤餅。

體驗眞實的美味

大大小小的圓盤擺在桌上，裡頭盛滿各色各種香噴噴的餡料，繽紛美麗又充滿香氣。往往有人抵抗不住誘惑，伸手捏一些又酥又軟的炒豆干，快速塞入口中，偷偷地吃將起來。熱呼呼的食物在嘴裡，有一種暖到心坎的幸福感……

潤餅不但是傳統美食，更是隨性隨心的菜色。

高麗菜、炒豆干、筍絲、香菇……，這些都是常見的潤餅食材，但是在家裡吃到的潤餅，在各個地方吃到的潤餅，餡料更像是無法預料的驚喜。以下提供「廈門」與「泉州」兩款潤餅的配方與做法，希望能添增春日的飲膳氣氛，也期待讀者透過實做，體驗各種出乎意料的美味。

廈門薄餅食譜

以下備料可供 20 人份的潤餅。

餡料食材

〔請依照每類食材的編號，至「餡料作法」中按編號閱讀做法〕

1. 高麗菜600g;2. 白豆干10塊、醬油5cc;3. 五花肉300g、醬油5cc;4. 乾蝦仁 10g；5. 胡蘿蔔 300g；6. 荷蘭豆 200g；7. 冬筍 3 隻、米 100g；8. 香菇 30g；9. 清水 1200cc、柴魚片 50g;10. 青蒜 1 根；11. 綠豆 200g

餡料作法

1. 高麗菜洗淨去梗，切絲 0.5cm 寬。炒鍋倒入 50cc 油，放入高麗菜炒軟，佐鹽調味，起鍋備用。
2. 白豆干切條，炒鍋倒入豬油 50cc，中大火拌炒至微黃，內軟外酥，佐醬油起鍋，瀝乾油之後備用。
3. 五花肉切絲，炒鍋倒入 5cc 豬油炒熟，佐以醬油炒香，起鍋備用。
4. 乾蝦仁以 60。C 溫水泡 20 分鐘，炒鍋入油 5cc 爆香，起鍋備用。
5. 胡蘿蔔去皮切絲，炒鍋入油 10cc 炒軟，佐鹽起鍋備用。
6. 荷蘭豆去纖維後，切 0.5cm，炒鍋入油 10cc 大火快炒，起鍋備用。
7. 冬筍洗淨，以 3000cc 清水加入 100g 白米中火煮開後，轉小火滾一小時，起鍋去皮切絲　，炒鍋入豬油 50cc，佐鹽炒至入味起鍋，瀝油

備用。

8. 香菇以 60° C 溫水泡開去蒂切絲，炒鍋入油 50cc，爆香起鍋，瀝油備用。
9. 炒鍋將水煮開，加入柴魚片煮 1 分鐘，篩起柴魚片，成柴魚上湯備用。
10. 青蒜取葉部切段、切絲備用。將蒜梗做成刷子，以備包薄餅時沾取甜辣醬。
11. 豆芽菜處理法，請參考「泉州潤餅食譜」。
12. 柴魚上湯以中小火依序加入炒好之冬筍、胡蘿蔔、高麗菜、香菇、五花肉、蝦仁，煨 15 分鐘後，高麗菜到熟爛程度，再加入豆乾，最後加入荷蘭豆與蒜葉絲。
13. 豆芽菜於包薄餅時，再入鍋微煨即可。

佐料食材

〔請依照每類食材的編號，至「佐料作法」中按編號閱讀作法〕
1. 花生粉 50g、白糖 5g；2. 香菜 75g；3. 扁魚酥 5g；4. 滸苔；5. 甜辣醬 200g。

佐料做法

1. 將白糖與花生粉拌勻備用。
2. 香菜洗淨取葉備用。

潤餅包捲法

取一張潤餅皮，先下一長條形滸苔與扁魚酥，再將煨好之材料瀝水，分放進潤餅中，撒上花生粉、香菜。將甜辣醬塗抹於潤餅前半圓的邊緣，包捲起潤餅即告完成。

泉州潤餅食譜

以下備料可供 20 人份的潤餅。

餡料食材

〔請依照每類食材的編號，至「餡料作法」中按編號閱讀做法〕

1. 高麗菜 600g；2. 白豆干 5 塊、五花肉 300g、醬油 15cc；3. 胡蘿蔔 300g；4. 冬筍 3 隻、米 100g；5. 香菇 30g；6. 蘿蔔乾 80g、芹菜 10g；7. 白蘿蔔 400g；8. 海蝦 300g、 薑片 50g、米酒 20cc；9. 烏魚子一條、米酒 50cc；10. 紅燒肉 200g；11. 皇帝豆 300g；12. 雞蛋 2 個；13. 綠豆 150g；14. 韭菜 200g；15. 清水 1200cc、柴魚片 50g；16. 潤餅皮 600g。

餡料作法

1. 高麗菜洗淨去梗，切絲 0.5cm 寬。炒鍋倒入 50cc 油，放入高麗菜炒軟，起鍋備用。
2. 白豆干切條，炒鍋倒入豬油 50cc，中大火炒至微黃，內軟外酥起鍋。五花肉去皮切絲，原鍋炒熟至微焦，再倒回豆干，加入醬油調味，快炒起鍋，瀝油備用。
3. 胡蘿蔔去皮切絲，炒鍋入油 20cc，炒軟起鍋，瀝油備用。
4. 冬筍洗淨，以 3000cc 清水加入 100g 白米，中火煮開後，轉小火滾一小時。起鍋後去皮切絲，炒鍋入豬油 50cc，大火快炒起鍋，瀝油備用。
5. 香菇以 60° 溫水泡開，去蒂切絲，炒鍋入油 50cc，爆香起鍋，瀝

油備用。

6. 蘿蔔乾洗淨切粒，芹菜去葉洗淨切粒，炒鍋入豬油 10cc，先將蘿蔔粒炒香，再加入芹菜粒快炒，起鍋備用。
7. 白蘿蔔去皮切絲，炒鍋入豬油 10cc，炒軟起鍋備用。
8. 海蝦去殼、去腸泥，1000cc 水煮開後，加入薑片與米酒，蝦仁倒入燙熟起鍋，瀝水備用。
9. 將烏魚子外膜以牙籤輕輕剔除，浸泡於米酒內 20 分鐘，翻面繼續浸泡 20 分鐘。取平底鍋抹上一層薄油，開大火 30 秒，關火放入魚子 60 秒。另一面一樣程序處理。起鍋後放涼切成 0.3 公分斜片備用。
10. 紅燒肉切片後，切絲備用。
11. 皇帝豆去殼，炒鍋內入油 10cc，放入皇帝豆炒熟微軟，起鍋備用。
12. 蛋去殼後，打勻過濾，取一平底鍋，以中火將蛋汁倒入鍋中鋪平，煎成蛋餅，切絲備用。
13. 白鐵水壺一只，出水口有蓋子（豆芽厭光），將綠豆倒入水壺中，水淹過綠豆，蓋好蓋子，泡 8 小時暴芽。由出水口倒出水，再由出水口加水搖動壺身，再將水倒乾，放置陰涼處，每 4 小時換水搖晃倒乾，連續 4 天，豆芽菜便完成。
14. 韭菜洗淨，去老葉，切 5cm 段備用。
15. 炒鍋將水煮開，加入柴魚片煮 1 分鐘，篩起柴魚片，成柴魚上湯備用。（柴魚上湯以中小火加熱，放入炒好之高麗菜、胡蘿蔔，小火慢煨豆芽菜。韭菜則於包薄餅時再入鍋中微煨即可。）

佐料食材

〔請依照每類食材的編號，至「佐料作法」中按編號閱讀作法〕

1. 扁魚 5g；2. 花生粉 50g、白糖 20g；3. 香菜 75g；4. 蒜頭 30g ；5 豆腐乳 2 塊、豆腐乳汁 10cc；6. 滸苔 50g。

佐料做法

1. 取油鍋加入油，開中火讓溫度提升到 80° C，將扁魚放入油鍋中，轉小火讓溫度慢慢提升到 120° C。當扁魚顏色轉為淡琥珀色，起鍋，將扁魚身上之魚刺去除，搗成扁魚酥備用。
2. 將白糖與花生粉拌勻備用。
3. 香菜洗淨，取葉菜梗，切 2cm 段備用。
4. 蒜頭去皮、剁成泥，備用。
5. 豆腐乳以網篩篩成泥，與腐乳汁拌勻，備用。

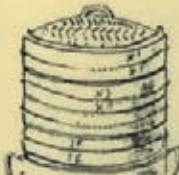
潤餅包捲法

取一張潤餅皮，先下一長條形滸苔與扁魚酥，再將炒好之材料一一加放進潤餅中，撒上花生粉、香菜。將腐乳醬塗抹於潤餅前半圓的邊緣，再撒少許的蒜泥於腐乳醬上，包捲起潤餅即告完成。

THE ART OF CHINESE CUISINE

"One of the loveliest, most civilized volumes I've ever seen."
—Anne Mendelson, *Gourmet*

BY HSIANG JU LIN
AND TSUIFENG LIN
WITH A PREFACE BY LIN YUTANG



81. Popia: The Great Pot (to serve 10–12 persons) (薄 餅 料)

3 lb. (12 cakes) bean curd
2 lb. prawns (shrimps)
6 spring onions (scallions)
2 cans (about 1½ lb.) bamboo shoots
2 lb. pork fillet (tenderloin)
2 to 2½ lb. snow peas
Oil
Light soy sauce and soy sauce
Salt
Sugar
Pale dry sherry
¼ pint (½ cup) chicken stock or water

Press the bean curd as directed (71). Cut curd into slivers and reserve them. Shell and clean the prawns. Dice them and reserve them. Chop the spring onions very finely. Sliver the bamboo shoots, pork and snow peas, keeping them separate.

Each of the ingredients is slowly sautéed to bring out its fragrance, then combined with the others to fuse the flavours.

(1) Pork, spring onions and bamboo shoots: Sauté pork and spring onions with 3 tablespoons oil and 1 tablespoon light soy sauce to bring out toasted flavour. Then add bamboo, 2 tablespoons oil and 1 level teaspoon salt, and sauté until the mixture appears a little dry. Reserve.

(2) Bean curd: Sauté bean curd with 4 tablespoons oil and 1 tablespoon soy sauce until very lightly toasted. This may take about 15 minutes. Continue until you can smell the fragrance of the bean curd. Reserve.

(3) Prawns: Sauté prawns with 2 tablespoons oil, ½ level teaspoon salt, ¼ level teaspoon sugar and 2 teaspoons sherry. Continue mixing and tossing the prawns until all the liquid has evaporated.

At this point all the ingredients have been sautéed except for the snow peas. Select a large pot which will accommodate all the ingredients with

room to spare, or use two pots. Reheat the pork, spring onions and bamboo in it, then add the bean curd, then the prawns. Finally, when all these ingredients are simmering together, add the slivered snow peas. The pot is cooked over very low heat for 2½ to 4 hours, with occasional stirring. No liquid is added, therefore the ingredients cook in their own juices, achieving perfection of taste. *At no time should the great pot be subjected to high heat*, otherwise the ingredients will burn, the meat juices and the prawn juices will coagulate, and all the *hsien* will be lost. If you think the pot threatens to burn, you may add the chicken stock or water. Stir the pot every 15 minutes for about 2½ hours. If possible, let it cool down.

* * *

On the following day, reheat it over low heat, adding a little liquid if necessary. The reheating will take about 45 minutes. Correct the seasoning, adding more salt if necessary. This is served piping hot.

82. Popia: Thin Crêpes (薄 餅 皮)

3½ pints minus 4 tablespoons (8½ cups) water

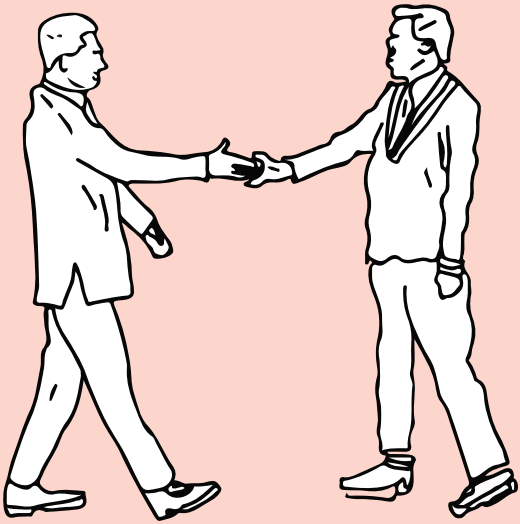
3½ lb. (16 cups) plain flour, sifted

These delicate crêpes are strong, pliable and elastic, and light. They are made by touching a toffee-like dough of flour and water to an ungreased hot griddle or heavy frying pan. The portion of the wet dough which adheres to its surface forms a translucent crêpe. This recipe requires about 4 hours' hard work, and makes 250 to 300 six-inch sheets.

Pour the water into a large mixing bowl. Add half the flour and beat until very smooth. (This part may be done in an electric mixer.) Add the remaining flour and work it in by hand. *The dough must be absolutely homogeneous at all times.* Knead it for about ½ hour until it is smooth, elastic and toffee-like. When pulled out of the bowl in which it is kneaded, it should fall back in thick sheets and strands. If possible, let it rest in the refrigerator for several hours, the bowl covered with a damp cloth.

* * *

To make the crêpes, use a cast-iron pancake griddle or heavy frying pan. Have ready a clean damp cloth or paper towel, two plates with clean damp cloths over them, and a sharp knife. Heat the griddle over low heat. It must be free of grease and of even temperature. To even out the temperature, pour about 1 teaspoon water over the heated surface. It will boil all over. Wipe the surface with a clean damp towel. The levelling out of the griddle temperature is repeated from time to time. Take a handful of dough, replacing the damp cloth on the bowl, and work the dough so that it is centred in the palm of your hand, though it tends to flow. Press it to the centre of the griddle. Immediately pull back on the dough, so that a fine film adheres to the griddle. While the dough in the one hand is kept in slow constant motion by working it with the fingers and palm, the thin crêpe adhering to the griddle cooks in about 30 seconds, peeling from the outer edge as it dries. Loosen it with the knife edge. With the other hand



【傳承，專訪】

孩子教我的事
專訪兒童料理老師 Amanda

喜歡帶小孩，也喜歡做菜的 Amanda，十年來帶領許多兒童踏入廚房，從實作經驗之中，學習生活的能力，同時也體會生活的智慧。她笑稱：「孩子是我的老師！」從教學過程中獲得的回饋，哪怕是喊累，哪怕只是一個好奇的眼神，這些都意味著孩子的勇氣與成長，給予 Amanda 持續前行的力量。

從國小就開始自己帶便當的她，認為「手作」是一個與世界的重要聯結。她說過去物資不多，「沒什麼東西可以玩！」卻是培養手作能力的契機。用自己雙手創造玩具，憑著「求生存」的同儕競爭意識，做出每一天都不同的便當，這些也使想像空間得以順利開展。「手作」不只是關乎

玩樂，也涉及料理，潤餅隨心所欲的餡料選擇，隨意包裹餅皮的手法，都像是一趟想像力之旅。

她也很希望，潤餅的手作活動可以從備料開始，儘管難度較高，卻可以讓平時較少踏入廚房的孩子，通過動手操作，瞭解吃入口中的食物從何而來。她說，不是怕孩子做不到，而是怕你不讓孩子去嘗試。一但認定孩子做不到，就可能抹殺他學習成長的機會，使其缺乏日常知識的瞭解，不知道蝦仁怎麼剝，甚至不知道水果長在哪裡，沒看過食材未被料理的模樣。

從小就喜歡帶小孩的她，應對各種孩子皆無往不利，別人口中很皮的小孩，她卻能從他們身上找到順利的相處模式。「我的天賦就是這個，」她笑著說。每個孩子有不同的個性，也都有一套獨特的學習方式，因此她認為潤餅手作課程的年齡層規範不必過於嚴苛，不同年齡的孩子，會在這裡學到不同的事物，即便只是記得「包了什麼東西」，也已是一種難得的學習。

她說，教孩子做菜，目的並不是要他們學會多麼複雜精緻的料理，而是「用這個能力可以去做什麼事情，」一個孩子能夠主動幫忙家務，甚至為家人做早餐、燒菜，都是可喜的進程。而發生轉變的關鍵，除了孩子本身意願，另一個重要因素，是家長確實的「放心」、「放手」。

從包潤餅開始，學習一套生活美學的體驗方式，藉由手作學會珍惜，在成就感當中，習得快樂的方法。通過手作學到的生活能力，以及操作過程中產生的身心感受，都是難以忘懷的寶貴經驗。這是今年春天，Amanda 將帶領孩子去看見的風景，也是孩子將與她一同完成的事。

從細微處見眞章
專訪中華一餅董事謝志怡

中華一餅長期深耕潤餅市場，結合傳統文化與輕食精神，拓展一條逐漸開闊起來的蹊徑。來自閩南家庭的謝志怡，自小家中就常常包潤餅吃，雖於早年求學過程並未觸及相關領域，潤餅卻在後來成為他「起心動念」開始創業的契機。來自家庭教育「做什麼就要像什麼」的精神，使他逐步踏實前進，一路走到現在。

仔細看看中華一餅的菜單，可以發現一道特別的菜色：「媽手滷肉捲」，老闆說，滷肉是母親獨特的潤餅備料，也是他們這一家引以為傲的傳統菜色。母親最早與親戚一同經營潤餅攤位，他也著手幫忙擦皮、備料，在過程中逐漸發現攤車並不是長久的經營模式，而潤餅也確實是能夠

拓展的一項傳統美食。

他感嘆，餐飲連鎖店以西式、日式飲食為多，卻少見臺灣傳統美食的推廣與傳遞，且傳統文化又是最易凋零消逝的。因此他租下原本設攤的店面，將潤餅攤改為自助式的店鋪，試圖以不同以往的方式銷售潤餅。然而經營之途談何容易，除了要扭轉民眾在攤位購買潤餅的長年習慣，使他們嘗試踏入店內購買潤餅；潤餅材料的保鮮與製作流程規範，更是一大難題。

原本攤位販售是「賣完就收攤」，但店面卻不同，必須不斷接客、接單。例如餅皮的柔韌度，大約於六小時之內就會消失，攤車販售時早上擦完餅皮就足夠一天販售，以店面的銷售量來說，這樣的量卻是不夠的。毫無餐飲學科背景的他，因此埋首研究食料與品管的問題。那時他總在攪拌機前面蹲著，一蹲好幾個小時，不斷操作觀察，反覆試驗不同材料與水量、運轉速度與時間，所能產生的效果。

他說，傳統技藝不像一般知識來的容易，在搜尋引擎鍵入關鍵字，也無法搜尋到想了解的手藝。幸而後來邀到一位潤餅老師傅，傾囊相授許多獨門絕活，這一家店才逐漸邁入穩定階段。他開玩笑的說，如果可以重來一遍，真的不會再走一趟這麼辛苦的路。

如今中華一餅已有著全臺灣首屈一指的潤餅外送服務，客群以上班族為大宗。將潤餅引入店鋪的這一條路，艱辛備嘗。他無悔前行的力量，根源於傳統文化的發揚精神，而他重視細節的態度，也使其在反覆受挫之後，得到重新出發的可能。從隱微之處，逐步踏上廣闊無邊的飲膳旅途，在實際操作與埋首研究當中，漸漸形塑一種無可忽視的獨家美食。

【堅持，原味，臺北潤餅蒐秘】

古早的人情味
阿弘潤餅

人家說選老公要選最好的，
所以我選菜也選最好的。

穿過人來人往的傳統市集，抵達這處饕客未曾間歇的小攤。其貌不揚的外表，卻藏龍臥虎。一種既簡單又精巧的獨門絕活，在此處征服食客的味蕾，制霸一方美食江山。阿弘潤餅自開設潤餅攤的第一天起，迄今已有十餘年。過程中不乏繁忙艱忍的苦處，也有「努力將有回報」的美好果實。

因著主顧雙方的信賴，口耳相

傳之下造就今日不絕的客源，甚至獲得名廚阿基師的親蒞肯定，以及各項美食評比的讚譽認證。從攤車後頭，可以窺見老闆嚴選食材的堅持態度。新鮮欲滴的高麗菜盛放一旁，各種傳統備料排列其後，不但讓客人「吃得安心」，更是一種無畏檢視的自信展現。

從地緣關係，可以看出潤餅內餡的影響與調整機制。阿弘潤餅攤位鄰近臺北醫學大學附設醫院，客源以醫療人員和病友親人為大宗，促使老闆娘思及身體調養的料理細節，故於潤餅之中融入健康走向。例如：考量孕婦不吃韭菜，選料裡也不擺置；因現代人注重養生，偏好五穀等高纖食材，餅皮原料便採用全麥麵粉。

其結帳方式，也兼顧衛生考量與客人便捷，無須透過雙手接觸。客人直接把錢投入攤檯放置的小盒內，再視需求自行找零。雖為一快速有效的方式，卻也深賴於主顧雙方的誠實信用。

老闆娘謙遜地說，經營至今的穩定榮景，都是倚靠家人互相扶助，才能持續下去。即使再忙碌，老闆娘依舊笑容滿面，送往迎來，熱情招呼每一位來到的客人。

阿弘潤餅，不但訴說著一種古老智慧的美食，更傳遞一份相聚的暖意。

營業時間：
早上 6:00 至下午 1:30，下午 1:30 至 5:00 過後僅做外送服務。

店家地址：
一、日 ｜ 新北市永和區勵行街 63 號
二、四、五 ｜ 臺北市信義區吳興街 185、188 號
三、六 ｜ 新北市三重中央北路 63 之 2 號

潤餅餡料：蛋酥、咖哩、紅蘿蔔、紅糟肉、豆干、香菜、豆芽菜、高麗菜

「我自小吃到大，萬福號從路邊攤搬到店面之後，也是找很久才找到。」老主顧寥寥數語，道盡萬福號經營近百年的不朽魅力。

萬福號店面素淨雅致，令人難以聯想彼時設攤道旁的樣貌。為了店面營運所需，萬福號不只賣潤餅，也販售一些傳統臺灣小吃，如魚丸湯、赤肉湯等。潤餅料理手法與備料素材，和過去設攤時期的情況略有不同。但其難以忘懷的好口感，以及傳遞飲食文化的心意，仍未曾改變，持續在此處守護傳統文化精神。

念念不忘好滋味
萬福號

隨著與顧客的互動對話，老闆不斷改良潤餅，以符合現代人的飲食型態。服膺廈門潤餅的料理原則，餡料中以大鍋熬煮的高麗菜為主體，其糜爛的口感，不但增添潤餅的柔軟，也象徵對於傳統料理的堅持；選擇以不加糖的花生粉作為基底，保持食材原有的香味；除此之外，更灑入細碎海苔增添香氣。萬福號的潤餅清爽不油膩，偏素食口味，因而吸引大量女性及高齡客層。

這是一種文化的傳承，而每個人都有每個人應盡的責任。

萬福號潤餅自開賣第一天起，迄今已有八十年。談到當初之所以選擇做潤餅，而非其他小吃，老闆不無感慨的說，這也是曾祖父那時經過反覆嘗試、幾次磨練之後，才逐漸穩定下來的。憶起彼時臺北圓環的繁榮景象，不得不提到坐落於重慶北路的萬福號。人潮洶湧之中，總有這家潤餅攤作為稍事休息、品味美食的所在。如今圓環盛景不再，老闆感嘆道，即便如此，仍希望萬福號持續傳承下去。

萬福號逾恆半世紀的好味道，深植於饕客的心，就像家一樣，永遠在記憶中佔擁一方念念不捨的情感。

營業時間：早上 10:00 至晚間 8:00（一個月不定期休息二天）
店家地址：臺北市大同區重慶北路二段 29 號
潤餅餡料：魚鬆、高麗菜、紅蘿蔔、花生粉、海苔、菜脯、豆芽、柴魚、香菜、蒜頭酥

車水馬龍的熱鬧街口，隱身一處負載回憶的美食。

大橋頭的攤販設置在道旁，經營至今已有四十年之久。口耳相傳之間，這家潤餅攤的好滋味已不容忽視，老闆認真包裹潤餅的模樣，也早已成為這一個街口常年風景的一部分。

老闆懷念地說，父親在傳承給他的時候，耳提面命，就是要求他遵從古法絕不改易，務必將潤餅的古老樣貌保存下來。即便潤餅在現代社會中，不再只是專屬於重大節日的食物，老闆仍選擇持續營運將這得來不易的

記憶深處的美食
大橋頭

你要來看啊，這種叫文化的傳承。

事業，不間歇地訴說其蘊含的傳統文化價值，用心對待每一位客人。

「否則怕以後就不會有人知道潤餅是什麼，以及它背後又有著什麼樣的傳統意義了。」此種始終如一的堅持，更是深怕蘊含父親回憶的美食就此消逝。直到如今，簡單又不失營養的大橋頭潤餅，依舊在饕客心中佔有一席之地。大橋頭客源廣泛，甚至有許多不斷回流的老客人。有的客人剛回國，一下飛機就直奔而來，只為品嘗記憶中的好味道；外來的客人大多並非觀光客，而是原本的熟客搬離此地之後，又返回大橋頭，專程來吃一口懷念的潤餅。

大橋頭的潤餅，不只是美食地圖不可或缺的景致，更是離鄉背井的遊子，記憶深處最美好的滋味，每一口，都是最深刻的懷念。

營業時間：下午5:00至晚間11:30，無固定休攤日

店家地址：臺北市大同區延平北路三段伊寧街口

潤餅餡料：高麗菜（熬煮配方特殊）、豆芽菜、紅糟肉（五花肉）、花生粉、菜脯、香菜、虎苔、蛋酥、醬料（芥末醬／甜辣醬）

把最健康的包起來
羅媽媽養生苜蓿捲

窮則變，變則通。

佇立於忙碌的信義商圈，小小攤位裡的老闆夫婦身影，和一旁高聳的微風百貨形成強烈對比。他們溫暖和藹的笑容，和少有停歇的排隊人潮，總能吸引許多過客前往一探究竟。

他們包苜蓿捲已有十一年，原本夫妻倆在西門町賣衣服，因為對於布料材質的頗有堅持，一但在價格上反映成本，生意便不好做，老闆驕傲地說，我們家的衣服穿好久都不會破。常言道：

「窮則變，變則通」，即便攤位遭撤除，他們仍勇於面對現實，繼續開拓下一條生路；如今談起往事，倆人已有豁達釋然的表情。儘管辛苦，但正因為有彼此互相扶持，才能支撐下去。

無論身處何種領域，夫婦倆對品質的要求始終如一。做潤餅時，堅持務必帶給客人最美味、最健康的食物。經營的初衷，是想把新鮮有機的食材「包起來」，因此想到潤餅十分搭調；再者，倆人體認到上班族生活忙碌，鮮少攝取蔬果，便決定賣起養生的全素潤餅。「曾經有客人便秘一個星期，吃過我們的潤餅就很順了！」老闆娘寥寥數語，也反映出顧客對於他們的肯定和信任。

儘管夫妻倆每天必須早起備料，搬運食材也造成雙手久傷難癒，他們卻始終保持笑容，認為就當它是在「做運動」、「服務大眾」，雖然艱辛備嚐，但他們說，包潤餅比賣衣服還要開心。對於他們來說，潤餅不只是單純的買賣生意，也是困頓中的依靠，見證了夫妻倆共度患難的堅貞情感。

營業時間：中午 12：00 至晚上 10：00
店家地址：臺北市松山區復興南路一段 43 號前騎樓（微風廣場 7-11 門口）

潤餅餡料：紅蘿蔔、紫色高麗菜、苜宿芽、大豆苗、素肉鬆、葡萄乾、蘋果、無糖花生粉

久別重逢的禮物
正宗現做潤餅

認真做，
做吃的就是要認真做。

設於喧鬧的夜市之中，老闆娘憑著獨特的嗓門和大排長龍的顧客，讓人不留意也很難。攤位後頭的鍋子更是一刻都沒閒過，完全體現出新鮮現做的精神。

現在的老闆娘是廣東人，嫁來台灣後為了家計，到正宗應徵員工，之後便自行頂下店面繼續經營，不知不覺也過了十八年。當老闆之後，她進而將健康元素融入潤餅裡，例如高麗菜使用清

水川燙而非油炒，燙後不厭其煩地一杓一杓撈起、瀝乾水份，豪邁作法令人印象深刻。食材的使用也毫不手軟，包起來的分量足足大了一般潤餅有二、三倍之多，握在手中的沉澱，更是著實感受到了老闆娘的海派。「幾乎每天就吃這麼一卷潤餅當一餐，還可以順便瘦身，」甚至有老奶奶直誇潤餅的份量媲美一個便當，營養也更為均衡。

對於離鄉背井的老闆娘而言，每位來到的客人，都像她久別重逢的家人。她選擇誠懇相待，不但自行吸收高額成本，只希望顧客覺得划算，甚至處處以客人的權益著想，絕不走偷吃步、偷工減料。正宗扎實的潤餅捲，不僅物超所值，更代表著老闆娘對於此地產生的歸屬感，以及細膩體貼的心。

營業時間：中午 12:00 至半夜 12:00（每月最後一個星期日休息）

店家地址：臺北市信義區松山路 537 號（萊爾富旁）
潤餅餡料：紅糟肉、蘿蔔乾、花生粉（有糖／無糖）、芝麻肉鬆、蛋酥、香菜、高麗菜、醬料（辣椒醬／芥末醬）

三兄弟的牽絆
大肥媽手工現做潤餅

要往好的方向看！

步出雙連捷運站，越過人聲鼎沸的傳統市集，大肥媽就位在文昌宮旁僻靜的柏油路上。來往的民眾和觀光客，無論是逛街或者參拜，只要看見老闆的滿面笑容及純熟技巧，都會不自覺地受到吸引前來購買，彷彿是老闆親切的模樣，讓潤餅變得更加美味。

「雖然是從爸爸那邊傳下來的味道，但自己做出來，還是不太一樣，爸爸的潤餅多了一種懷念的感覺。」大肥媽潤餅現任老闆三兄弟，原為接手父親在屏東潮州的潤餅事業。他們在雙連市場擺攤，迄今已有十三年。由大哥負責備料，兩位弟弟在市場販售，三兄弟各掌職責，一同經營潤餅店。即便備料辛苦，營業當天也必須早起，卻不見老闆有半點疲憊的神情，或許是習慣了，也習慣的甘之如飴，畢竟一家人可以聚在一起，為了同一件事打拼努力，團聚的緣分本就是一

種珍貴的禮物。對於老闆來說，潤餅更是一項維繫家族情感的支柱。

「看到有客人從小姐吃到變成太太，真的很奇妙！」老闆強調，客人是一家店相當重要的資產。許多客人吃到最後，都和他成了朋友。將潤餅交到客人手中，他們一面吃著，一面讚不絕口的樣子，就是老闆最歡喜、最感動的時刻。美味的感受長存心中，潤餅彷彿已是主顧之間的共同密語，持續創造出嶄新的感動與緣份。

營業時間：星期二、四、五　早上 7:00 至下午 2:00
店家地址：臺北市中山區民生西路 45 巷 9 弄 6 號
潤餅餡料：蛋酥、豆干、五香料、鹽巴、胡椒粉、蔥、蒜、高麗菜、蘿蔔乾（咖哩粉調味）、紅糟肉、花生粉（甜度可做調整）

兼容並蓄的祖傳餅業

秋閑潤餅

潤餅是要傳承的，因為這是台灣很傳統、有歷史的食物，不應該讓它消失。

出了西湖捷運站，循小巷漫步，就可以看見秋閑潤餅，安靜整潔座落在一角，來往客人從不間斷。因地理位置不錯，客源分佈很廣，不止有學生、上班族，更有來臺觀光的國外遊客。不同客層的需求與調味，從主顧互動

之中略窺一二；這間潤餅店不僅滿足每個饕客的嘴，更讓四面八方來來去去的客人，願意為了這一味美食停下腳步。

好聽悅耳的店名秋閑，來自老闆娘的名字。由老闆娘負責打理店內雜務，老闆則專心經營父親家傳的餅皮事業，小孩空閒時也會捲起袖子幫忙備料，隨著家人相伴相持，不知不覺就已過了好多年。愛吃潤餅的老闆，十六歲就學會做餅皮，出外闖蕩幾年，才又回頭接下家族事業。即便對於餅皮市場的萎縮多有感慨，但因著家人和老主顧的支持，夫妻倆才決定在這裡租店面、賣潤餅。開店之後，老闆也沒有停下餅皮批發事業，依舊抱持著感恩、公平的心態，賣出每一張餅皮。長年以來都笑容滿面，少有怨懟之心，敦厚開朗的老闆總認為潤餅店可以開到現在，都是因為有大家一路扶持。老闆還特別與附近的德明財經科大合作，學生來買潤餅可以折扣五元。

關於店面經營，老闆也有一套自己的想法。店裡的口味多元化，是為了配合廣泛客層的各種需求。他也爽朗的說出對於拓展連鎖模式的期待，把這一家店的格局做好，獲取客人穩定的信賴感，之後即要開始向成功人士取徑學習，擴大經營這一項祖傳事業。

營業時間:上午6:00至下午2:00／下午4：00至晚上9：00（星期日休息）

店家地址：臺北市內湖區環山路一段9巷9號

潤餅餡料：豆干蛋絲、菜脯、大黃瓜絲、滷豬肉、蝦仁、雞肉、玉米鮪魚、炸魩仔魚、素肉鬆、芝麻粉、苜宿芽、蘆筍、小玉米、小黃瓜、胡蘿蔔、紫色高麗菜、葡萄乾、無蛋沙拉醬、地瓜、蘋果、花生粉、豆芽菜、高麗菜、山藥沙拉

維繫溫情的美食
楊記全麥營養潤餅捲

雖然可以休息，
但怕客人來了買不到啊。

原以為難以成行的採訪，卻在等候多時之後，終於接到回復電話。原來店家在歷經一天的忙碌過後，又反覆思索良久，才謹慎答應了受訪。雖然只是訪問前的小插曲，卻足以看出其待人真誠、審慎思量的個性。

楊記潤餅的老闆早年在外銷公司工作，因考慮家庭因素，不願隨公司遠走大陸。

這一契機，恰好讓愛好料理的老婆有了發揮舞台，在轉換跑道的多方考慮之後，兩人決定開設潤餅店。這一經營，就持續了三十多年。儘管口口聲聲說做潤餅是為了討生活，在選材、備料上都有相當的堅持，選擇將最好的料理，以最合理的價格提供給顧客，是店家最重要的理念。因鄰近校區，附近常有學生活動來拉贊助，楊記潤餅也很阿沙力的響應支持，總是多多少少捐出兩、三百元，他說：「大家要互相幫忙。他們會來找我，是因為看得起我。」

六十多歲的老闆，不是沒考慮過退休，但因為賣久了，無論與當地的環境或人，都產生根深蒂固的情感聯繫。就算疲憊，只要一想到客人因為買不到潤餅，而露出的失落表情，便又有持續下去的力量。儘管長期的勞碌早已使雙手有了後遺症，卻始終堅持「要做到手動不了為止。」曾有熟客遠道而來，就只為了探望夫妻倆，可見長久經營之下，他

們建立起的不只是新鮮美味的好口碑，更維繫了一種人間溫情。

營業時間：下午 3:00 至晚上 10:30（星期三休息）

店家地址：臺北市中正區羅斯福路四段 108 巷 2 號對面（水源市場旁）

潤餅餡料：小黃瓜絲、豆干、菜脯、香菜、鮪魚罐頭、蛋絲、紅糟肉、高麗菜、花生粉

心靈語堂

心靈吐故納新 自然吸碳給氧

心靈語堂可大隱於市
亦可小隱在野
林語堂故居的桌子咖啡
是心靈另一處休憩亭

www.feelingroom.com

〇二二二五〇七七五〇〇
台北市長春路一六八號一樓
六福客棧大廳

2014 林語堂潤餅節

指導單位 ｜ 臺北市文化局 東吳大學
主辦單位 ｜ 林語堂故居 心靈語堂
協辦單位 ｜ 臺藝大圖文系 桌子咖啡 中華一餅
媒體協力 ｜ 文化年代《人文》雜誌
感謝名單 ｜ Amanda 老師　林明昌老師　大肥媽手工現做潤餅
大橋頭潤餅 正宗現做潤餅 阿弘潤餅 秋閑潤餅
萬福號潤餅 楊記全麥營養潤餅捲 羅媽媽養生苜蓿捲
視覺總籌 ｜ 林詮來
視覺企劃 ｜ 徐詩惠 張廖純心
美術設計 ｜ 張庭嘉 簡孝如
攝影紀錄 ｜ 張家瑋 陳宥勳
文字編輯 ｜ 吳逸禪 唐玉萱

林語堂故居
臺北市文化局委託東吳大學經營管理
地址　111 臺北市士林區仰德大道二段 141 號
活動網址　www.linyutang.org.tw
洽詢電話　02-2861-3003
服務時間　9:00-17:00（週二至週日）
印製日期　103 年 3 月

臉書專頁

本書為活動手冊，非正式出版品
手冊內文版權屬於林語堂故居所有