

2012 Spring Popiah Festival

第 六 屆  
春天潤餅文化節

# 春日潤餅會



# 春日。潤餅會

2012 Spring Popiah Festival

第三屆  
春天潤餅文化節





# 潤餅結緣在春天

文／趨勢教育基金會執行長 陳怡蓁



我與良露原是酒肉朋友，因為住得近，吃喝玩樂看電影聽音樂會都結伴一起。她占星，拿趨勢科技的股價和創辦人的星座當實驗，有賺有賠。我跟著她到處品嚐美食，體重只賺不賠。她驚異我空中飛人似的國際商旅生涯，我羨慕她閒雲野鶴的愜意生活。

突然有一天，她發奮圖強，說是累積了足夠的能量，想要為台北的文化盡點心力，創辦南村落，想用美食帶動文化。我於是義不容辭成了她的贊助人。那是二〇〇七年的春天，南村落舉辦的第一個大活動就是跟林語堂故居合辦春天潤餅節，把春天包起來。

美食只是推動文化的手段。畢竟愛吃的人比愛參加文化活動的人多太多。

在良露的策動下，潤餅不再只是餐桌上的食物。它包含了林語堂的宴客哲學，閩南人的養生觀，也牽動了多少人的孩提記憶。潤餅包的不仅是種種蔬菜輕食，也是春天的氣息，思鄉的意味。

我和良露夫婦帶著攝影團隊一起去追尋潤餅的故鄉，在漳州、泉州與廈門之間，走訪潤餅達人，也去憑弔林語堂在廈門破敗的舊居，拍成紀錄片，在活動上放映，也提供給電視台播映，頗獲好評。

從此每年春天，潤餅的文化瀰漫在報章雜誌，電視網路，更在小販的車上，餐廳裡，林語堂故居裡，許多人的家裡。



去年我們進一步把潤餅文化帶到香港，在欣葉餐廳的大力贊助下，於光華新聞中心宴請數百位香港賓客，刁嘴的港人鮮少吃到如此清淡宜人的春食，讚不絕口，當然也對伴隨美食而來的冶堂清茶，王心心南管藝術，和林語堂故居圖片展覽大為驚艷，總而言之是對台灣的文化內涵大為傾倒。


匆匆竟然已經步入第六個年頭了！我不得不佩服良露的毅力與決心。如果不是本著對文化的熱愛和信仰，我不相信春天潤餅節能夠延續至今。推廣文化原是聚沙成塔，滴水穿石的任務，也是不能計較績效，不能求回報的苦勞，這是我與良露的共識，也是我們從酒肉朋友變成美食文化事業夥伴的關鍵。

曾有一度，春天潤餅文化節列入臺北市府文化局的文化護照活動中，今年開始，我們希望更多人主動參與並支持我們的文化理念，讓潤餅成為春天裡的賞心樂事，推動生活文化的好藉口。



陳怡蓁





# 家的滋味

文／林語堂故居



臺北的名人故居眾多，但能飽覽一山一城美景的房舍甚少，林語堂故居恰巧是少數的幸運兒。林語堂愛山樂水，經過漫長行腳駐足於此，索性依憑山勢築起兩層樓房，以地中海風格融合中國式屋廊，後院陽台可眺觀山夕陽餘暉，俯瞰蜿蜒的明媚長河，夜裡萬家燈火盡在腳下，真正過起山居生活。林語堂旅居世界各地，眼見多少壯麗美景雕樑畫棟，始終只愛簡單素雅的山林風情，晚年將家的想望放大，結合四合院與洋樓，構成了故居現今的樣貌。


構築家的元素，除了屋瓦磚牆外，就是熱熱鬧鬧的溫暖氣息，試想清香甘美的春茶，搭配層次豐富的潤餅佳餚，沉穩且深刻的顯現家主的品味與風格。林語堂遊走世界，脾胃卻非常東方，孩提時味蕾的記憶勾勒成生命的顏色，直到人生的最末，林語堂選擇回到充滿家鄉滋味的台灣，他在巴西演講曾說過「我認為住在一棟全套美式暖氣設備的英國別墅中，有一位日本太太，一個法國情婦和一個中國廚子，就是最理想的人生。」如果寬鬆點認定，林語堂已經完成了自己的理想生活。



每年春天，在林語堂故居舉辦林式宴席；請到南村落策劃執行，並邀請好朋友到館，以飲食文化為底蘊，結合時令節氣，清香淡雅的冶堂春茶，搭配層次豐富的欣葉潤餅，南管古韻的優雅樂音，家鄉飯餚的撲鼻香氣，餐叉湯匙的輕巧碰撞，是初春林語堂故居的絕美景致，也是一年一度家的滋味。



春天潤餅文化節



# 潤餅像一條文化的船

文／南村落



每年清明節氣前，在文學大師林語堂先生位於台北陽明山的故居，都會舉辦一場春日潤餅會，聽南管、賞春花、喝三峽產的碧螺春春茶，還有最重要的主角，吃林語堂先生家宴中形容為白紗包著的禮物——潤餅。

潤餅用福建話發音說起來特別有種溫柔的味道，潤餅像一條文化的船，從閩南飄洋過海，如今在新加坡、菲律賓、印尼等地，都有潤餅的說法與吃法，在台灣更是發揚光大，從基隆、台北、桃園、新竹、台中、嘉義、台南、高雄、屏東等等，大城小鎮都看得到一年四季賣潤餅的小攤和小店。


潤餅最早源於中國古代的河洛中原，原本是立春節氣時祭祀春神的五辛春盤，吃五種可起陽的蔥韭蒜薤芸來調節人體內的五臟，之後春盤演變成加了肉絲、蛋絲、豆干絲等等的春餅、春捲後更為可口；也成為寒食與清明祭奠的食品。

春餅到了閩南後，這條文化的船上了許多異國的食材，來自胡人的胡蘿蔔、胡荽上了船，由荷蘭人引進的高麗菜，來自呂宋的花生也上船，河洛淡水的芸苔變成了泉州鹹水的滷苔，再加上廈門的石蚶，春餅越長越豐厚，成為帶著天地祭祀、家族慎終追遠、海上貿易記憶的文化食物。

如今潤餅這條文化的船，停泊在台灣，特別受到看重，不僅是夜市小吃受歡迎的食物，亦是春天家宴的要角，春天潤餅文化節也在今年邁向第六屆。去年，我們更將春天潤餅文化節帶到香港，三月份驚蟄時分將在光華新聞文化中心進行一個月的春天潤餅文化展演，藉由春日宴會主角的春日潤餅、各式台灣精緻小吃、台灣茶席、南管、漢學文化等欣賞，讓香港各界朋友深刻體驗台灣飲食文化和藝術表現。

今年，請您也別忘了前來和我們一起，吃潤餅，不僅是吃食物，還等於坐上了一條暢遊古今的文化的船。





# 潤餅幸福的滋味

文 / 欣葉國際餐飲股份有限公司

相信吃過「欣葉潤餅」的客人，對於那充滿鮮蔬而又暖濕的滋味念念不忘，也是許多出國遊子回台灣，一定會來欣葉點用的料理。

三十幾年來在欣葉的菜單裡都可點得到「潤餅」，其再搭配上一碗古早味的切仔麵來滿足飢腸轆轆的胃，這是一種最幸福的組合！而包捲在潤餅皮裡的食材，包括有滷過的五花肉絲、竹筍、豆乾、高麗菜等浸入香醇的味道，每樣皆深藏著濃濃的本土情懷與文化意涵，同時能察覺到台灣各地不同的飲食記憶，這是欣葉用心做台灣料理所一直堅持的初衷，期望讓每道料理皆能訴說出一段台灣飲食文化的故事。



欣葉國際餐飲股份有限公司董事長 李秀英女士



春日潤餅會

# Recipe: 潤餅 (七捲)

## 〔主材料〕

1. 雞蛋 2個
2. 五花肉 75克、豆腐乾 1塊
3. 竹筍1000克、掛薯（豆薯）600克、高麗菜 150克、紅蘿蔔 110克

## 〔配 料〕 潤餅皮 7 張

## 〔調味料〕

1. 花生粉：細糖粉=1：1(約300公克)
2. 鹽1/4茶匙、高湯2杯（約480c.c）、胡椒粉1/8茶匙、扁魚少許
3. 豆芽菜75克、蘿蔔乾40克、扁魚（碎的）20克、香菜適量

## 〔沾 醬〕 海山醬

## 〔刀工處理〕

1. 將主材料2、3全部洗淨處理後，切成細絲。
2. 蘿蔔乾用水洗去多餘的鹽分，擰掉水份後切碎。
3. 香菜切段、扁魚炸酥，以果汁機打碎備用。
4. 豆芽菜汆燙，撈起瀝乾水份。

## 〔調理做法〕

1. 蛋打散，用油炸香再切絲備用。
2. 豆乾切絲先入鍋爆香，撈起備用。
3. 起油鍋炒香五花肉絲，加入所有主材料，再依序加入調味料2，以小火燜煮15分鐘即成餡料。
4. 取張潤餅皮，觸感粗面朝上鋪平。潤餅皮上緣塗一層薄薄的海山醬，鋪上適量花生糖粉，依序放上豆芽菜、蘿蔔乾、扁魚酥、香菜以及作法3的餡料（成橫長條型），由下往上折，再將左右兩邊往內包折，最後再由下往上捲起。

## 【主廚的叮嚀】

1. 潤餅皮是以高筋麵粉為原料，吃起來有香Q的口感，在一般的市場中即可買到現成品。
2. 花生粉及糖粉要適量，才會好吃。
3. 適度留點湯汁，不但包起來有味道，口感也較好。
4. 掛薯、竹筍不可用刀切，要用剉的才會入味好吃。





## 第六屆 春天潤餅文化節系列活動

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：春日潤餅會 (貴賓媒體場) ▲

時間：4/2 (一) 1400-1600      參加方式：請憑邀請參加

地點：林語堂故居                      與會人：王心心、何健、高玉惠、欣葉餐廳、韓良露(主持)

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：春日潤餅會 (民眾場) ▲

時間：4/3 (二) 1400-1600      參加方式：費用600元，請預先以電話、傳真報名，以120名為限。

地點：林語堂故居                      與會人：王心心、何健、高玉惠、欣葉餐廳、韓良露(主持)

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：南村落春日潤餅會 ▲

時間：4/4 (三) 1500-1700      參加方式：費用600元，請預先以電話、傳真報名，以40名為限。

地點：南村落                              主講人：韓良露

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：潤餅的閩南身世與清明節氣生活 ▲

時間：4/5 (四) 1500-1700      參加方式：免費參加，請預先以電話、傳真報名，以 25名為限。

地點：林語堂故居                      主講人：韓良露

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：春茶之美 ▲

時間：4/6 (五) 1500-1700      參加方式：免費參加，請預先以電話、傳真報名，以 25名為限。

地點：林語堂故居                      主講人：何健(茶席示範)

---

### ▲ 第六屆春天潤餅文化節：春花之美 ▲

時間：4/7 (六) 1500-1700      參加方式：免費參加，請預先以電話、傳真報名，以 25名為限。

地點：林語堂故居                      主講人：高玉惠(花藝示範)

---

※每場活動後將放映潤餅紀錄片

# 五感慢活

文／心心南管樂坊 王心心



今年已經是第六年參加春天潤餅文化節了。逐漸的，在每年寒食的這個時節，在櫻花一夜盛開旋即凋零的某個春日，進入林語堂故居，品一壺好茶，嘗一卷潤餅，唱幾首南管，交知心幾人，已經成為生命中不可或缺的儀式。春天過去，夏天踏來，秋冬往復，期待的還是春天這一場五色五感的潤餅饗宴。

前幾年，我總認為我的南管演奏被置放在潤餅文化節裡，主要是因為文化及地緣上的意義：泉州是中國歷代中原遺民在閩南的根據地，保存了古老中原文化的記憶，泉州也是南管與潤餅的發源地。南管是源遠流長的古樂，被喻為中國音樂的活化石，潤餅則是中原節氣食物春盤、春餅在閩南的變身。閩南漢文化的共通性是韓良露女士邀請南管共同赴宴的主要原因。

最近，我的學生告訴我，法國有一位詩人叫波特萊爾，他認為人的五感(視覺、嗅覺、聽覺、味覺、觸覺)是可以互通的。我突然想到，當我唱南管時，是不是能夠在實質上引領即將品味潤餅的聽者兼觀眾兼食客，回到千百年來不曾間斷的歷史長河中，回到本以為早已遺忘的文化氛圍中呢？

在林語堂故居——此位閱遍東西學史，寫在古今分野之刻的幽默先生之故宅中，我總有種獨自一人，緩緩走在過去與現在的錯覺。口中啜飲之茗茶，香緩色潤，入口生津；屋中南音，聽之心曠，觀之神怡。手裡捧著的潤餅，皮薄餡重，五料五色，慢嚙一口，五感復甦。

五感的共融也讓我想到跟南管生活的這數十年來，越來越感受到求藝之路需要由心主宰此五感共融。呼，吸之間，眼觀鼻，鼻觀心，手在琵琶上捻點挑輪，每一靜一動，都是歷史的傳承，都是五感的和鳴。

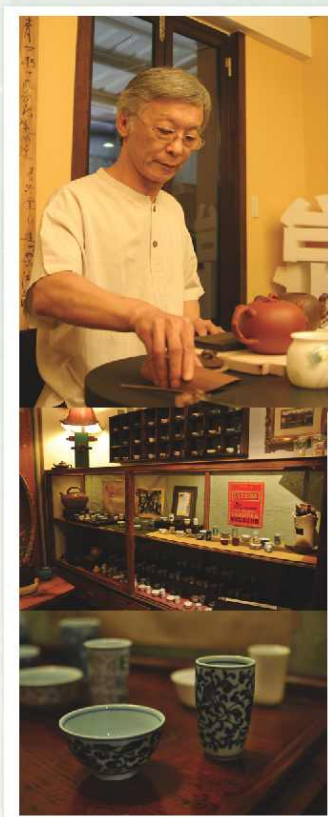
春天潤餅文化節裡，我們找到一個新的途徑，讓自己重回生命的五感共融的剎那。

春天潤餅文化節



# 春茶事

文／冶堂 何健



二〇〇七年的春天，由南村落總監韓良露策劃，趨勢教育基金會執行長陳怡蓁女士等人的贊助下，台灣民間發起的精緻飲食文化活動——春天潤餅文化節於焉展開，一晃已邁入第六個年頭，去年三月驚蟄時分，我們更將潤餅文化節的活動帶到香港，對於能夠與飲食底蘊豐厚的香港朋友分享台灣茶事，心中非常期待與樂見。

「白紗包著的禮物」有人這樣形容潤餅。文學家林語堂每回「家宴」時，潤餅是桌上必定會見到的菜餚，也是傳統台灣家庭清明聚會時常見的家族料理。一張薄薄的餅皮，包裹著精雅的飲食文化及溫暖的生活情感，也是爛漫春日帶給我們的美食饗宴。



冶堂負責的茶事部分，迎賓茶循往例選用了合乎節氣的「明前綠茶」三峽碧螺春，碧綠清澈，清雅自然的茶香，引領出春的氣息，開啟味蕾，更能夠品嚐出潤餅食材的美味。食罷，冶堂奉上木柵產製的鐵觀音，蜜黃澄清的茶湯，溫潤醇厚的口感，桂花香、弱果酸澀的滋味衝鼻而來，入口微苦，而後轉甘，喉韻持久而甘甜，讓賓客齒頰留香，為此次家宴畫下美好的句點。

# 春日百花情

文／高玉惠

春天總是被賦予多款風情，在蟄伏冬日已久的期待中，漸漸讓大地甦醒、萬象更新，這一切的浪漫奔放便從花的簇擁中紛至沓來，有內蘊的熱情與蓄勢待發的爆發力，亦如那絢爛如燦的櫻花季，吸引地不只是那漫山的、不可言喻的美。

而是悄悄地溫暖了、撫慰了這E世代的疏離感，讓靈心慧性再度被滋養、喚醒，是憧憬未來，也帶來對生命契機的功能。


不管是小花的婉約還是那從石縫中蹦出綠意的小草，總也怡然自得地享受這乍暖還寒的起伏……也許靜謐地欣賞這春吶的種種洗禮，除了享受大自然帶來的心靈導引，更馳騁於微風徐徐的草原中，恣意奔跑於心靈小宇宙與大宇宙的往復，亦如孩子們群嬉笑鬧，讓人溫暖又莞爾。

花藝創作的移景入室，呈現的是內在風景的觀照、與花的對話的呢喃，在理枝與取材的角度上，除了是與四時節氣相呼應或應景的架構，呈現的均是創作者的巧思與藝術境界。文人格高性情逸放，禪者瀟灑，行止簡約。這樣的圭臬總是千古絕唱，更強化了爾今世代對慢活，綠活的素樸生命行徑的藍圖中，又向上一著，彰顯了「藝道手道，藝與道合」之相輔相成。

林語堂故居與南村落對古蹟維護，文人典型在夙昔的丰采，總是不遺餘力地保護及永續經營。踱步漫遊於這些故居，除了重燃對人文化成的溫度，書齋雅室的花藝創作，及烘托了盎然生機再現。

逝者雖遠，但期待花藝巧思，再度叩訪與大師有約，一室馨香凝聚了與古人神交的慧光。是綿綿密密且永恆！





# 爸爸的炸春捲和媽媽的潤餅

文 / 南村落總監 韓良露



往年準備舊曆年節的年夜飯和春節的料理時，爸爸都會包上兩百來個上海春捲，從大年夜炸到初三，使得我從小到大記憶中最深刻的年味就是包著韭黃蝦仁肉絲炸得酥香沾上黑醋的春捲，炸春捲也成為最代表爸爸味道的一道食物，在我結了婚後，因為外子表示過喜歡吃老岳丈的炸春捲，因此爸爸每一年都會特別為我們多包五十個春捲，供我們年節自家和宴客用。

今年一月中旬爸爸離開人世了，爸爸的炸春捲也跟著他上天了，但我記得爸爸的味道，只有照著記憶重現爸爸的春捲，我一邊做一邊掉淚，睹物思情莫過於此，雖然眼裡難過，但心裡也有些安慰，知道還能用某種味道懷念故人，知道以後每一年春節，我都可以用炸春捲供奉祖先牌位遙祭父親，炸春捲是父親家傳的滋味，將永遠連繫著我們父女。

除了炸春捲外，我和春捲、春餅也真有緣份，今年舉辦第六次的春天潤餅文化節，起因也是我用來紀念媽媽的活動，我曾經寫過這個故事，我的母親不像父親那麼會做菜，很少下廚房的她，在我記憶中每一年一定會為包潤餅下廚，早年是和她的母親(我的阿嬤)一起合作端上道地的有十幾樣菜餚配料醬料的傳統泉州潤餅，後來阿嬤去世了，媽媽就和我一起合作潤餅席，我們母女難得的一起做菜的經驗其實也只有做潤餅。






媽媽曾問過我為什麼寫食物的回憶都只寫跟爸爸有關的，從沒寫過她，我還回嘴說誰叫她那麼少下廚，媽媽卻提醒我她會做潤餅，但在媽媽生前，我卻從沒寫過媽媽的潤餅故事。

媽媽離開人世，我想到自己竟然連寫個讓媽媽開心的潤餅故事都沒寫，我真不孝啊！於是，我想到了要辦春天潤餅文化節，於公可以用活動延續推廣這項珍貴的食物文化資產，於私可在自己內心深處一角懷念從童年有記憶來年年做潤餅給我吃的媽媽，如今，春天潤餅文化節已經第六屆了，真開心啊！每一年有那麼多人和我們一起分享潤餅的芬芳滋味之美與人情團聚之樂。





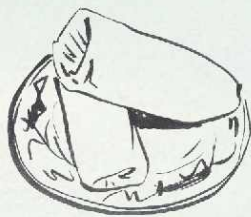
# 把春天捲起來——潤餅的文化符碼

文／南村落總監 韓良露

世界各地都有吃春、咬春的風俗，古中國人就像古埃及人、古希臘人、古羅馬人一樣，都有祭拜春神的儀式。中國古代祭春神要獻春盤，春盤即五辛盤，盤中有大蔥、小蒜、韭菜、芸苔、香菜五種生辛。五辛有五新之意，春盤五辛生菜有開五臟、去伏氣之效，讓人體小宇宙的陰陽之道和大宇宙的除舊迎新相互感應；藉著大地在立春後冒出的野菜新芽，來淨化身體的起承轉合。

唐人杜甫亦有詩云：「春日春盤細生菜」。但光吃五辛實在難以下口，春盤逐漸發展成春餅，用五辛配合上其他的食材用麵皮捲來吃。這樣的吃法，就成了各地吃春捲及閩南獨特的潤餅的前身了。

吃春餅是古禮，是大傳統，但各地發展出個別獨特的春餅形式則是中傳統，而每個家庭傳承的春餅食譜則是小傳統。這些不同的大、中、小傳統，標示著不同的國族、鄉土、家族的食物識別符碼，讓我們可以根據一個家庭吃春餅的方式，就猜出他們祖輩移居的記號。



潤餅，亦是中原春餅的遺風。在中國各地所吃的春餅，如上海人的炸春捲，包的餡有韭黃、豬肉、蝦就夠了，哪來的五辛？山東人立春吃家常餅包含菜亦是春餅，但合菜雖然多樣，但也不必五辛具備。反而是傳統的泉州潤餅，一定得有大蔥、小蒜、韭菜、香菜——至於芸苔，則用滷苔（虎苔）替代。泉州潤餅對食材講究的背後，是藉著飲食保存文化傳統的記憶。

南宋中原多事，反而閩南大盛，尤其是泉州，成為當時世界最大的海港。到了元代，泉州更和歐、亞、非一百多個國家有海上貿易，阿拉伯人、印度人、歐洲人等等都成了泉州的居民。

多元的移民，當然帶來多元的食物文化，沒有人知道泉州的潤餅究竟是何時變成今日的面貌，是誰想到在五辛之外，還要加上胡蘿蔔、綠豆芽、荷蘭豆、豆干、肉絲、海蠣煎等種種食材。不管是誰發明的，我們唯一可以確認的是，會這麼發明的人一定來自很富裕、很有國際觀、地處食材買賣流通很便利的環境，而又對各種食物的營養屬性很有知識的人。


泉州潤餅絕對是古代的健康食物。想想胡蘿蔔的維他命A、荷蘭豆的葉綠素、海蠣的鈣與鋅、豆干的植物蛋白即可知。而泉州潤餅的配料滷苔含鉀，可預防大脖子症；香菜可治高血壓，花生則對血液循環有益。這些食材都是國際貿易的成果，花生來自菲律賓，胡蘿蔔和胡人有關，荷蘭豆恐怕和台灣有關。

泉州潤餅一定是一點一點演變成今日的模樣，而如今還在變化之中。食物的基因就跟生物基因一樣，攜帶著祖先的指令，但亦有不斷的後代突變。如今閩南的潤餅，各地有各地獨特的範本，有的加高麗菜、有的用蝦仁、有的加米粉、有的加油飯，而閩南傳入台灣的潤餅，有的簡化了，有的更複雜了，香腸、烏魚子、皇帝豆、大黃瓜絲、蛋酥等等都可入潤餅。



閩南人的移民歷史，使得閩南人特別重視家族姓氏，晉代八姓入閩都成為閩南的大姓。大姓在地方都有大勢力，而小姓為了生存，也會不斷擴大同姓的聯繫。閩南人一向注重家族的祭祀，即使在今日的台灣，有的家族還會規定同姓子弟每年一定要回祖廟參加家祭。





吃潤餅，通常和家族的團聚及祭祀相關。潤餅絕不是小吃（哪有這麼複雜的小吃？想想擔仔麵、蚵仔麵等這些才算小吃），不是家常菜（誰家天天吃潤餅的？），也不是普通宴客菜。泉州的老輩告訴我，傳統上，他們是不會請外人吃潤餅的，因為潤餅不是請客菜，潤餅是與自己家族親人一起分享祖先流傳下來的春餅傳統。

潤餅很適合家族共食。有位泉州耆老說起他們早年家族吃潤餅時，會來上七、八十人。在清明祭家墓的那天中午，由守家墓的族人準備好潤餅宴，擺上兩三張大圓桌，上面放著潤餅皮和各式潤餅菜。通常除了老人家有椅子坐下來，大部分的族人都沒有位子坐（要準備足夠的椅子多麻煩啊！），也不必坐（大家走來走去，剛好可以互換各家八卦）。吃潤餅也不必準備碗盤筷匙。想想看，天下哪有比潤餅更適合大家族團聚的食物？潤餅就像古代的「Buffet」（自助餐），既方便又多元。



潤餅一詞也有很多不同的說法，較古的說法是春餅，源自古人吃五辛春盤的傳統，春餅在大江南北都有不同的吃法，北方人荷葉餅包含菜戴帽也源自吃春餅的傳統，但潤餅卻是閩南人獨有的說法，而潤餅中包含的材料也特別豐富，彷彿正記錄著閩南海上絲路的食材貿易史的清單。廈門人喜歡說吃薄餅，強調的是薄薄的那張春餅皮。

吃潤餅的日子也有不同，今日常見於清明節中午吃潤餅時，可掃墓時吃，也可掃完墓回家吃，但同安人卻會選擇在農曆三月三日吃潤餅，有人說三月三日是同安人紀念在元代被元人大屠殺的日子，但當初元人選擇三月初三大屠殺就是因為那一天是古清明節，即上巳節，是古人春天祭祀水神的日子。

今日台灣還存有不少閩南人在三月三日吃潤餅，但一般而言台灣南部人還是以清明吃潤餅的人居多，但台灣北部人卻也有不少人選擇尾牙吃潤餅，尾牙時天氣還很冷，北部人的潤餅熱呼呼是這個原因，也因尾牙春蔬還未現身，因此不像清明的潤餅那麼春意繽紛。

潤餅是閩南的特色食物，但也是閩南人大宗的漳州人原本並不吃潤餅，福建的客家人也不吃潤餅，吃潤餅的風俗只存在泉州府各地與廈門。

但台灣是中華飲食大熔爐，創造了台灣式的四川牛肉麵，也創造了台灣式的潤餅，如今台灣各地也有漳州人、客家人擺的潤餅攤，包捲著酸菜、菜脯、蛋酥、紅糟肉等等，都成了各地潤餅一家親。

南村落從2007年起，每年都在林語堂故居主辦春天潤餅文化節，紀念林語堂先生，也凝聚台北人的情感。迄今已辦過五屆活動，每一屆我們都將潤餅的主題作精采延伸，有「潤餅春味」、「春日，春情，春潤餅」、「把春天捲起來，把世界包起來」等豐富主題，並策劃一系列與潤餅飲食文化相關的講座、紀錄片放映、潤餅學堂、台灣茶體驗、南管欣賞、春日舞事演出、古琴演奏與中華花藝體驗等活動，將潤餅飲食文化與生活美學的茶事、花事、食事、樂事、舞事等展演結合，重現古代文人春宴、春遊、春舞、春花、春茶、春習、春詞等活動，讓所有人重新體會春日生活的美好，並將潤餅飲食文化與生活美學藝術介紹給民眾認識與參與。

去年南村落更將春天潤餅文化節帶到香港，三月份驚蟄時分在光華新聞文化中心進行一個月的春天潤餅文化展演，藉由春日宴會主角的春日潤餅、各式台灣精緻小吃、台灣茶席、南管、漢學文化等欣賞，讓香港各界朋友深刻體驗台灣飲食文化和藝術表現。

春天潤餅文化節以潤餅為楔子，全面介紹春日重要的傳統習俗，是認識春日風情的最佳方式。南村落誠摯地邀請各位前來林語堂故居參與今年第六屆的春天潤餅文化節，與我們一齊共度美好的春日！








## 春天潤餅文化節



## 第六屆 春天潤餅文化節

---

---

- | 指導單位 | 台北市文化局
- | 主辦單位 |  東吳大學、 林語堂故居、南村落
- | 協辦單位 | 悅景、洽堂、心心南管樂坊、中華花藝
- | 贊助單位 |  TREND 趨勢教育基金會
- | 媒體協力 |  台北都會休閒音樂台
- | 活動總監 | 韓良露
- | 活動執行 |  林語堂故居、南村落
- | 食事 | 悅景
- | 樂事 | 王心心 (心心南管樂坊)
- | 茶事 | 何健 (洽堂)
- | 花事 | 高玉惠 (中華花藝)
- | 講座 | 高玉惠 何健 韓良露
- | 洽詢電話 | 林語堂故居 02-2861-3003 南村落 02-8369-2963
- | 活動網址 | 林語堂故居 [www.linyutang.org.tw](http://www.linyutang.org.tw)  
南村落 [www.southvillage.com.tw](http://www.southvillage.com.tw)
- 
-

這許多享受中，

有些享受是易見的，

如食物的享受，




社交聚會或家庭團聚的歡樂，

風和日暖食春天的野遊。

林語堂——《生活的藝術》



## 第六屆 春天潤餅文化節

- | 指導單位 | 台北市文化局
- | 主辦單位 |  東吳大學、 國立政治大學、南村落
- | 協辦單位 | 欣景、治堂、心心南管樂坊、中華花藝
- | 贊助單位 |  TREND 趨勢教育基金會
- | 媒體協力 | 