

# 天下最好吃的潤餅

文圖／翁雲霞

潤餅、薄餅、春捲、春餅、婆餅。名，不同，其實是同一物。

曾經有年輕媒體鬧過同一版面的笑話，寫上3個潤餅不同的稱呼，害得我在南門市場被熟悉的賣家取笑了一番。其實斯時當導覽的我，沒料到採訪者根本不知潤餅的來處，好吧，怪我吧！

尾牙吃潤餅是台灣習俗，年前，新竹籍的大嫂特地費工做了一席潤餅宴。另看我寫了近20年的飲食，朋友常笑我，手藝不精，嘴巴不敏，寫飲食怎麼似乎有那麼一回事，好嘛，寫感覺總可以吧！

念念不忘潤餅，是因為潤餅在我的出生地廈門，是家家戶戶逢年過節必食之物，當地稱其為薄餅，有其故事。早在宋代，漳、泉人移居廈門，帶來節日吃春餅習俗，廈門人稱之為薄餅，初時，叫婆餅，老婆做的餅。變為薄餅是製麵皮者出售的餅皮薄如紙。

反覆聽到耳朵裡的是母親說，吃薄餅，餡料像黃豆乾、高麗菜、四季豆要和高湯熬到菜色顏色黑深，得二、三天時間，不斷熬煮，印象夠深刻。吃時，桌上擺滿一盤盤搭配主副料。

洋洋灑灑能寫出來的有蛋皮絲、香菇、冬筍、紅蘿蔔、嘉納魚、蝦、肉、海蠣、碗豆、豆芽、花生粉、海苔等等，想想，光是洗切，尤其要細切，功夫可大了。

難怪，在鼓浪嶼讀小學、中學的林語堂，在所著「生活的藝術」中，說起飲食，認為廈門的薄餅是天下最好吃的食物。的確，集眾菜之大成的薄餅，再搭微辣的醬料很容易入口。特別是各人包自己的，誰貪心包撐了破了，誰包的食材不同，味也有別，尤其老少共聚一堂是歡樂場面。

平常，圖方便，我會在圓環吃高家已傳數代的潤餅，現在搬到重慶北路一段的高家，客人依然不斷，廈門式的潤餅依稀吃得到，於哈潤餅者其實高



這麼多餡料怎麼包



顏色多誘人



吃潤餅能略見個性



圓環高家潤餅有傳人了

家潤餅都能及時解饞，連小小高都在假日臨場實習。

至於，店中多出來的意大利麵和老店有些不搭，有著先見之明的店主人不得不跟上時代腳步，食者多嗎？不免要多事擔心，還是有客人，讓老新不同客人自己找答案吧！

新竹口味的味又如何，熬了一些菜料，特別的是一樣樣現炒，大蒜細軟香的特性，混在其他菜類中能突顯味感來，這可是此一回吃感覺來的。

餅皮平常何處買得到，早上的南門市場，10點多，「多多」現場攤麵皮，這些年也成了觀光景點，日本媽媽特愛。

家中有挑食的小朋友，媽媽不妨在假日和小朋友一起動手，很多不吃的青菜會自然地混入舌尖。

我也學到，以蒜塗醬料，先以乾爽的蛋絲打底，最上一層撒花生粉，皮才不容易破。另外，即使是小朋友，手巧不巧，還真能從他們包的潤餅看出端倪。

☞