

春捲走向商品化

清明家庭包潤餅式微 仍是親情關係的連結

吳再欽

清明節除家族掃墓慎終追遠的儀式外，曾經家家戶戶忙著備料圍桌「包潤餅」的身影，而今因備料繁複，家庭結構變化，正悄然走向式微，雖然如此，包潤餅仍是召喚遠漂兒女回家團圓的凝聚力，那不只是食物，更是一種家庭關係的連結。

潤餅走向商品化

潤餅與粽子一樣走向商品化，成為夜市、傳統市場隨處可見的日常小吃，甚至成為外送平台上的常見選項，早年逢年過節包潤餅祭拜祖先應景的年節儀式自然淡化，潤

| 潤餅不只是食物，更是一種家庭關係的連結





左上 麵糰揉好後需靜置一小時，才會有彈性且不易斷裂(一)
右上 手持麵糰順時針迅速擦過一圈(二)
中 當圓形的皮成形後，手部動作要俐落收回(三)
右下 看到餅皮邊緣稍微翹起，表示要撕下了(四)
左下 用指尖或工具輕巧撕下潤餅皮(五)



餅商品化讓更多人接觸這項傳統美食，卻也削弱了人們與節日之間的連結，映照出台灣社會結構與生活節奏的深層變化。

包潤餅連結家庭關係

目前單身或兩個老人獨居的家庭很普遍，通常是兒女要回家才會包潤餅。曾任台南市政府新聞處副處長的林見賢說，今年清明節和老婆在家裡就包了一些潤餅吃，還帶去養護中心給岳母分享，老人家雖牙口不好，直說好吃。次日女兒回台南，潤餅再次登場。他老婆說：「再過兩天，等兒子和媳婦回來，咱們可以再吃一次！」林見賢看著賢妻在廚房裡忙進忙出，問她：「分三次備料，光是切絲、拌炒就夠折騰了，不嫌累嗎？」老婆笑著說：「看到大家吃得津津有味，心裡那份高興，早就把累給趕跑囉，這叫忙得不亦樂乎！」除了與家庭成員分享，也有社區關懷據點等團體請來志工準備食材，與老人們一起包潤餅。

擦潤餅皮技術含量高

潤餅文化中最具技術含量的莫過於「擦潤餅皮」，這項講究手感與火候的技藝，需要長時間練習，才能在瞬間抹出一張薄如蟬翼的餅皮。過去清明節前幾天常見師傅擦潤餅皮，由於家庭包潤餅減少，擦潤餅學習門檻高，雖然利潤尚可，完全靠手工且辛苦，很多老師傅已收攤。住台南永康區西勢的王登山、王登來兄弟，接手父親擦潤餅皮的棒子近40年，是一家百年老餅店，而今王登山已宣佈退休，今年的清明節年就不再擦潤餅皮了，因為「太累了」。

清明家庭包潤餅式微

老農說，農業時代清明包潤餅不只是吃，更是一場「家庭工程」，包括洗菜、切料、炒餡、磨花生粉等，這種勞動也是節日情感的核心，必需是大家庭才能完成，而今家庭結構的改變，現代家庭多為小家庭甚至單身生活，缺乏人力準備多種配料，加上工作忙碌，許多人選擇直接購買現成潤餅，久而久之，家庭包潤餅就從生活逐漸中消失了。

儘管傳統式微，潤餅並未消失，而是以另一種形式重生走向商業化且出現多種改良版本，例如以全麥餅皮取代白麵皮，減糖或無糖及花生粉，增加生菜、水果，如蘋果與苜蓿芽。此外，多元文化也帶來新變化，例如越式生春捲的清爽吃法，逐漸被年輕族群接受，有時甚至成為清明供桌的替代選項。有一件事很奇妙，同樣的食品，在家包稱為潤餅，商品化則稱為春捲。

新世代的潤餅語言

一般認為潤餅在台灣發展出鮮明的地域差異，最具代表性的便是南北口味之分。北部潤餅偏向清爽，配料多以汆燙為主，保留蔬菜原味，搭配紅燒肉、蛋酥與酸菜，花生粉與砂糖比例適中，整體風味溫潤不膩。南部春捲則走濃郁路線，多數配料經過熱炒，如高麗菜、豆芽、油麵與香腸，甜度明顯較高，花生粉與糖粉常大手筆灑上，形成鹹甜交錯的飽滿口感。近年來隨著南北人口流動，食材種類增加及年輕人口味改變，傳統的南北口味之分已模糊。



左上 一台斤的潤餅皮約24張
上 王登來夫婦清明節前四天忙到不可開交
中 清明節前天氣不熱，蔡瑞英仍汗流浹背
右下 擦潤餅皮講究的是手感與火候的精準配合

從寒食到清明

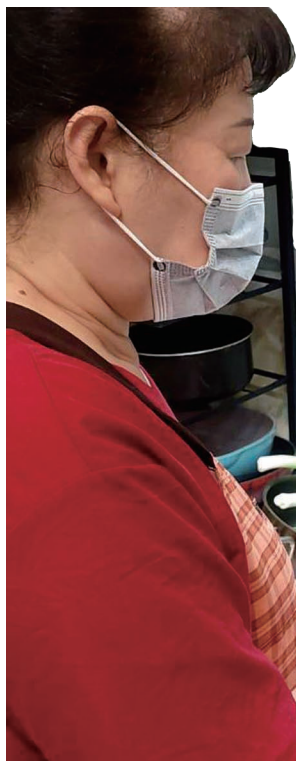
歷史資料顯示，潤餅的歷史可追溯至春秋時期的寒食節。當時為紀念介之推，民間禁火三日，只能食用冷食。於是，人們將各式蔬菜包入薄餅中，形成早期的「春盤」或「五辛盤」，這正是潤餅的雛形。隨著時間推移，寒食節逐漸與清明節合流，這項冷食傳統也被保留下來。在閩南地區，特別是泉州與廈門一帶，清明吃潤餅逐漸成為固定習俗，象徵家庭團圓與對來年豐收的祈願。這股文化隨移民渡海來台，在台灣落地生根，成為清明節的重要象徵之一。



潤餅製作皮四字訣：抓、擦、收、擄

為什麼叫「潤」餅？其實「潤」字在台語的字義並非濕潤，而是Q彈、皮薄且口感柔韌，其製作過程成為關鍵。擦潤餅皮講究的是手感與火候的精準配合，要在那幾秒鐘內抹出一張圓潤、輕薄、不破裂的皮，關鍵在於麵糰的黏彈性與溫度的控制。蔡瑞英自從嫁給王登來後，就跟隨公公學習擦潤餅皮，她心細手巧很快就學會製作潤餅皮的四字訣「抓、擦、收、擄」。

王登來負責調製麵糰，材料是高筋麵粉、水加少許鹽以增加筋度。將水與麵粉混合後，需經



- 左上 餡料不要放太滿，否則捲起來時皮容易撐破
- 右上 捲的過程要稍微施力，讓潤餅呈現紮實的長筒狀
- 中 蔬菜炒過後要瀝乾
- 下 潤餅備料非常繁複



左 蔡瑞英精準掌握製作潤餅皮的四字訣
右 林見賢的兒媳特地從新竹趕回台南老家團圓吃潤餅
左 林見賢(左)說，潤餅迎接的是歲月靜好的家庭幸福

過長時間的攪拌與甩打，直到麵糰產生極強的延展性與黏性。麵糰揉好後需靜置一小時，這樣擦出的皮才会有彈性且不易斷裂。

多年的經驗，讓蔡瑞英擦潤餅皮的動作流暢如行雲流水，看她在預熱好的圓形平底鐵盤上，手持麵糰順時針迅速擦過一圈。這動作必須輕快，利用麵糰表面的黏性在盤底留下一層超薄的粉漿。當圓形的皮成形後，

手部動作要俐落收回，如果動作太慢，麵糰會沾黏太多在盤上，導致餅皮過厚。數秒後，看到餅皮邊緣稍微翹起、透明感消失變成乳白色，即可用指尖或工具協助撕下。

王登來的父親王吉生是製餅老師傅，小孩子唸國小就得在一旁幫忙，特別是清明節前兩天，王登山跟著父親到台南市水仙宮菜市場擦潤餅，連續三天兩夜幾乎沒休息。王登山說，最早是用木炭為燃料，之後是煤

球，由於火候較難控制，一個師傅只能使用兩個鐵盤擦潤餅，瓦斯爐問世後，火候好控制，他長兄王登發改良鐵盤，現在一個人可以同時操作多個鐵盤節省時間。

年輕人不願傳承擦潤餅皮

由於遵古法製作品質受肯定，王登山及王登來、蔡瑞英兩夫妻每年的清明節都要擦好幾百斤的潤餅皮，甚至早在一個月前就要預訂。蔡瑞英說，連日來每天凌晨兩點就開始忙，而且要動員家族成員幫忙撕餅皮、包裝、秤重，每斤約24張。她說，每次忙完都要休息復健好久。除工作繁重讓許多老師傅收攤，後繼無人是主因，包括王登來及王登山的兒女都不想學擦潤餅皮。王登山說，擦潤餅皮的利潤不錯，其原料很簡單，師傅賺的是功夫錢，早年生活貧苦，工作難找賺錢不容易，擦潤餅皮雖然如辛苦，兒女都願意傳承，現在工作多元化，年輕人不願意揮汗如雨的工作環境。2025年台南地區的潤餅皮一斤賣160元到180元，今年賣到220元至260元，除原物料價格上漲，擦潤餅皮人力不足是主因。

包潤餅有訣竅

包潤餅也是一門考驗，很多年青人第一次包就「零零落落」，最常見就是面對整桌的好料「既要、又要、還要」，包太多料被水分泡破。如何包出紮實、不滲水且口感豐富的潤餅，現在網路有許多達人在示範，正確的方法是：在餅皮中心偏下方的區域，先鋪上一層花生粉混砂糖，花生粉除了調味，最大的功能是吸水，先鋪花生粉可以形成一道防護層，吸收後續蔬菜滲出的湯汁。接著放上相對乾燥的配料如豆干絲、紅燒肉或

香腸、蛋酥、酸菜，之後才放上瀝乾後的蔬菜，記得不要放太滿，否則捲起來時皮容易撐破。在蔬菜上方再補一點花生粉或香菜，增加香氣層次。再來就是捲起與封口，將身體這一側的餅皮向上翻，蓋住餡料，並稍微往內收緊，將左右兩側的餅皮向內摺，固定住餡料的兩端，防止兩頭漏餡。由下往上順勢捲起，捲的過程要稍微施力，讓潤餅呈現紮實的長筒狀。

包法是否正確不重要，家庭團聚才是重點。林見賢說，潤餅裹住的不只是蔬菜、肉絲與花生粉，更是一種親情，傳承了象徵團圓的暖意。當這一捲圓滿被遞到孩子手中時，迎接的不只是春天，更是那份千金不換、歲月靜好的家庭幸福。 ■



| 資深擦潤餅師傅王登山今年退休