

01 潤餅餛

白麗芬

「明仔載你著冗早去菜市仔買潤餅皮呢！」逐年到清明的前一工，阿母定著會叮嚀阿爸。

自我捌代誌以來，若無食著清明的潤餅、五日節的肉粽，就感覺無成咧過節。清明透早我足興綴大人去買潤餅皮，母但是因為潤餅好食，閣較是憶著欲看人拭潤餅皮。看頭家手裡搦一丸麵粉膏¹，佇平鼎頂扣一个圓箍仔形，潤餅皮薄縞絲的粗坯就出現，餅皮一時仔就熟矣，頭家隨對小可仔敲敲的餅乾拈起來，一塊潤餅皮拭好矣！頭家的面頭前上無有四、五口鼎，對頭一鼎拭到上尾鼎，閣翻來頭前鼎的時，潤餅皮挂好熟矣，共拈起來，順絛拭一塊新的，就按呢一鼎絛一鼎、一輪絛一輪，時間節甲挂挂仔好，無閤縫嘛袂拍拍損，連鞭就疊一疊潤餅皮矣。有時陣看伊都已經拭矣，煞閣共麵粉膏向餅坯補彈一下，原來是欲共傷厚的斂一寡轉來，抑是共破空的加補淡薄仔。伊跂手扭掠，袂輪咧表演魔術，我看甲目睭毋甘暱。

潤餅皮買轉來矣，中晝會使餛潤餅囉！阿母共欲餛的料攢甲足豐沛，高麗菜、豆菜、豬肉、豆乾絲恰卵皮攏是主角，啊若塗豆麩、焢苔恰糖粉遮的配角嘛著恰。主角那夾，配角那糝，餛好捲做長株形，上落尾就用蒜仔極搵寡

tha-má-tò²醬抹予黏咧，按呢就蓋好勢食矣。我較小食，本成一餛就飽tu-tu矣，毋過無推第二餛是毋放伊煞，這餛干焦餛一屑仔卵皮，主角換做糖粉恰塗豆麩，阿母攏笑我是胡蠅貪甜。

搬來新竹了後，清明時猶原會數念潤餅餛，上網查著菜市仔有咧拭潤餅皮，就專工走去買，本底掠做會人啖人，存範欲恰人排隊矣，啥人知去到地，竟然攏免排隊，敢講新竹人無清明食潤餅這號例？

後來發現竹北市仔嘛有一擔賣潤餅餛的，我三不五時就去交關一餛，雖然恰阿母攢的猶差一氣，總是有較贏無，加減有通過過癮啦！

若講著故鄉的滋味，潤餅餛定著排有範，伊好親像是風吹線，共咱恰故鄉牽牢牢，無論風吹飛去佗位，永遠會心悶故鄉味。

¹ 麵粉膏(kô)

² 閣唸做 thá-má-tò