

# 如歌的行板 在地特色糕餅巡禮

文/王信允

各式糕餅百百種，鹹甜滋味各不同。臺中間名的糕餅種類，傳統與創新加總就有數十種。每一項產品與字號的發展，都有一段與臺中在地生命相接連的故事，同時也記錄著大臺中地區每個時代的絮語與剪影。如歌的行板，不間斷的行進、講述糕餅的故事。

## 太陽餅、鳳梨酥

說到臺中，幾乎已經與太陽餅畫上了等號。太陽餅舊稱「泡餅」或稱「麥芽酥餅」，食用時沖上熱開水或奶水，以招待訪客點心用，或作為給親友的「帶路餅」，常用於婚嫁喜慶作為喜餅的其中

一種，各地區間多有類似這種以麥芽作餡料的傳統薄餅。而在中部，這樣的傳統薄餅多被認為是源於清末神岡社口林振芳大家族。為了因應交際所需，林家與私廚張林梨共同研究開發多種製餅技術，

而後林氏族人「崑」字輩者自行創業，製餅商號稱「崑派」，太陽餅據說為此崑派研發而來，由後人加以精進改造，臨近於今日所嘗的太陽餅口味樣貌。

太陽餅之所以稱為太陽餅，淵源已不可考：傳統糕點中這樣的麥芽酥餅多用於喜慶、祭祀，形狀渾圓，中間多有印蓋紅色店記或大紅圓點，也許就這麼被與太陽連結。又或者直到日治時期，因餅狀形似日本國旗，才有此名稱。這樣的傳統餅無定格的專屬名稱，惟一所考的是明治39年（1906年）林紹崑所開的餅店「太陽堂」起家販賣此糕餅，此時已定名太陽餅一詞。民國55年（1966年），臺灣重要美術家顏水龍為太陽堂創作向日葵馬賽克壁畫後，「太陽」的印記更深深的進入民衆的記憶。

此外，就因「太陽餅」無專屬的登記註冊，更開創出多元的口感，體貼著眾家挑剔的味蕾。除了

第一代林紹崑與林何秀眉夫婦創辦的太陽堂，由第二代林義博傳承了經典原味外，當時第一代所聘請研發的製餅師傅魏清海（阿明師），同是太陽餅重要的推手，而現在雷家太陽餅老店（最早註冊）、魏清海義子林祺海和三子魏建三（阿郎師）創辦的阿明師老店、魏清海孫子即魏建三之子魏郁奇創辦的魏清海太陽餅老店、魏清海最早曾服務的店家元明商店等等，都帶領著太陽餅傳遞一代代的味覺記憶。

日治時期是臺中糕餅發展一重要時間點，除了消費群眾遽增，和菓子的日本文化精神滲透臺中的糕餅業，技藝的求新與養成管道的開通，讓臺灣的糕餅有了跨國的養成契機。

除了上述甜麥芽的太陽餅之外，果香濃郁的鳳梨酥也是在這個時期漸被發揚。而鳳梨酥有一說是緣起於傳統漢餅中的龍鳳餅，龍是豬肉內餡、鳳是鳳梨內餡，鳳梨又是豐原地區盛名的農產，以新鮮農產入餡，風味更足，為傳統民間訂婚用的喜餅。日治時期對應食用習慣，將大餅改小餅，圓成方，遂成中部地區的名品。近年加入創新口味的鳳梨酥，不但有堅持全鳳梨餡決不冬瓜的好滋味，視覺上更有做成臺灣形狀的鳳梨酥，變化多端。除了以創意將「臺灣味道」與「臺灣記憶」融合，更是讓臺中的好味道傳

送國外，讓旅居異國都能吃到家鄉味。各種創意與烘焙技術的精進，使鳳梨酥成為繼太陽餅後成為最具臺中印象的伴手禮之一。



鳳梨酥有一說是緣起於傳統漢餅中的龍鳳餅，龍是豬肉內餡、鳳是鳳梨內餡。

## 綠豆椪、雪花餅



一口咬下綠豆椪會先感受到酥脆的餅皮，然後就是甜而不膩的綠豆沙跟香香的魯肉餡。

豐原、潭子、神岡一帶為臺中地區甚早開始發展的區域之一，文獻記載清康熙55年（1716年），當時受清廷之命總理此區的總土官阿穆請墾獲准，開始拓墾這片肥

沃的沖積平原。漢人接踵而來，至清末黃碧照、黃發、林端楠的入墾為高峰。而清雍正11年（1733年），張達京墾拓隊伍進入臺灣中部，組織張振萬墾號及「六館業戶」，

更邀同漢人出資開墾葫蘆墩圳，從樸仔籬口築埤引進大甲溪水，使葫蘆墩物作豐饒。

優良的自然條件，成熟的拓墾開發和便捷交通，加上仕紳名門與文人的聚集，如筱雲軒的吳子光、興建筱雲山莊和文英書院的東海三鳳呂炳南家族、林家大夫第的三崑巨族林振芳家族等，使糕餅文化有了不同的發展。不同於其他因臨近祭祀圈、以庶民需求而起家的百年糕餅店，豐原、潭子、神岡一帶許多糕餅名店之創立，是源於名望家族之私廚所發展出的精緻糕餅。如呂家的筱雲山莊落成後，四方名士、地方賢達

太陽餅舊稱「泡餅」或稱「麥芽酥餅」。



❶ 雪花齋創始人呂水先生（右三）。



❷ 質感鬆軟，外觀顏色雪白而微凸，一口咬下表皮猶如雪飛天的「雪花餅」受到詩人墨客、達官顯要的喜愛。



群集，呂家以飲食糕餅配合梨園作樂，聲名遠播。仕紳私廚成為豐原糕餅的開拓者：「崑派、犁記、雪花齋」的標記，百年前就是這麼而來。

崑派餅鋪由林家大夫第林氏族人「崑」字輩者自行創業，以私房熟悉的製餅經驗打出口碑，並開鋪向外販賣，至今仍是臺中

豐原糕餅業具代表性的老字號之一。而因林振芳家族平日鐘鳴鼎食，連平日三餐都必須特聘廚師張羅，「犁記」字號開創人張林犁便是當時林家的總鋪師。受到林振芳的賞識，明治27年（1894年），二十六歲的張林犁自行創業，以熟稔的漢餅起家，林家秀才林柏璿為張林犁書匾「犁」字，故名為「犁

記」，精緻的糕餅曾受到邱逢甲的讚譽。後來更以在地名產綠豆入餡並以松木桶蒸製、油煎，一個三分錢的「犁記月餅」（綠豆椪）在日人和大眾的喜愛下又創高峰，糕餅滋味成為在地人的共同記憶。

雪花齋創始人呂水則受仕紳陳德全賞識聘為私廚。呂水小時家境清寒，為貼補家用，小小年紀便批發糖和糕餅到處販賣，十三歲拜廣東汕頭料理陳足為師，以糕餅為絕活。十七歲進入陳家掌廚，順應仕紳家族賓客來往的交際需求，促使呂水投入開發精緻糕點。他開發出的「雪花餅」質感鬆軟，外觀顏色雪白而微凸，一口咬下表皮猶如雪飛天，受到詩人墨客、達官顯要的喜愛，六位秀才還曾詠雪花詩，讚頌糕餅：「花香天下中秋桂，雪映莊前臘月梅。」店名即由此而來，明治33年（1900年），名書畫家劉曉邨題字「雪花齋」，呂水在陳德全的協助下架起味覺的百年記憶。

## 小月餅

舊時在豐原三腳街賣糕餅的糕餅師傅陳金泉，帶著僅存的31塊現金和一包糖，赴日工作。因緣際會下學會製作麻糬的技術，在日本打出名聲，大福麻糬的手工巧味大受歡迎。兩個糕餅文化的衝擊，激盪出了新的糕餅樣貌和新的味覺。民國六〇年代，第三代的陳增雄在豐原設店，更結合傳統漢餅與日式糕餅的作法，成功研發出小月餅，風靡一時。



## 奶油酥餅

與「媽祖、蘭草」同譽為大甲三寶的奶油酥餅，原為地方人士喜慶贈客的喜餅。七、八〇年代後，鎮瀾宮媽祖廟榕樹下的老餅店與廟旁木村伯的老餅店，紛紛進行技術與管理的革新，結合餅藝、宗教、文化，逐漸開創出奶油酥餅傳奇。而別名木村伯的陳來成可能也沒想到，媽祖婆給兒子六次允杯、幫助創立餅店字號，以及他對「大甲媽」深深的虔敬，就此奠定奶油酥餅的故鄉，將大甲媽的奶油酥餅名聲傳至各地。多年來，事業有成的陳家餅店更成為推動當地產業與大甲、媽祖文化的重要推手，糕餅精神，在此有了不同的體現。



❸ 大甲三寶之一的奶油酥餅。



❹ 派皮扎實酥脆，餡飽滿美味，融合糕與餅特質的新甜點。

❺ 以新鮮檸檬汁取代水揉入麵團，使蛋糕俱備檸檬特有的酸度與香味。



## 檸檬餅、紅豆派

五、六〇年代，臺灣經濟起飛，為追趕流行市場異國尋趣的品味，由日治時期陳周財師傅創設的菓子鋪不僅以手工鳳梨酥、太陽餅為名，也在此時引進了日本新技術，創造出檸檬餅。而曾於清泉崗美軍俱樂部工作的糕餅師魏汝烈，在民國57年（1968年）結合了中西的烘焙手法，以東方的紅豆配上西方派皮，製作出皮紮實酥脆、餡飽滿美味的招牌紅豆派，今日更研發出檸檬、咖啡摩卡、奶油慕斯等多種口味，儼然成為另一項臺中招牌。

## 芋頭酥

糕餅的技術發展，有承繼更有創新。民國93年（2004年），使用臺中大甲芋頭烘焙的芋頭酥躍上了「國宴點心」的榮耀舞臺。以烘焙取代油炸製成的芋頭酥，強調嚴選在地新鮮食材、不添加防腐劑，皮酥餡多，甜而不膩。

芋頭酥最有特色的就是它那香酥的外皮加上精心熬製的芋頭內餡，外觀有紫色玫瑰薄薄漸層，鬆鬆軟軟入口即化，濃郁的芋頭香，讓人一口接著一口。老師傅的手藝，加上在地最新鮮的芋頭，成為最道地的家鄉味，百年來是老天爺給大甲糕餅業最好的禮物。



❻ 芋頭酥的特色是皮酥餡多，甜而不膩，散發出濃郁的芋頭香。

## 麵龜

許許多多的百年糕餅業，開創期打名聲都奠基於這一味——麵龜。清領時期，墾拓的隊伍開啓了中部地區漢人聚落的成型，必有隨移民而來的原鄉祭祀、節令喜慶必備的傳統糕粿。

《禮記·禮運》記載：「麟鳳龜龍謂之四靈」。龜主長壽，成為庶民文化常用之圖騰與形象。傳說，名為高弟弟的男子其

妻即將臨盆卻難產，產婆束手無策之際，高弟弟夢見一名王爺公，告知把灶孔的草網拉出即可以保母子平安，醒後照做居然奏效。高弟弟為感謝神恩，每年元宵節製作一隻麵龜至廟裡叩謝，乞龜習俗自此承襲開來。

臺灣民俗文化中，凡年節、喜慶、婚喪都能見到其身影。從嬰兒出生做滿月，到成年禮、訂婚、結婚的謝神拜天公都有麵龜的需求，也能作成一顆顆紅潤的壽桃樣式。

▼ 臺灣民俗文化中，凡年節、喜慶、婚喪都能見到麵龜身影。



臺中南屯舊時皆草莽之地，破荒成田，又因有專門鑄犁頭之鐵店在，故名為犁頭店。犁頭店的開發，伴隨張國在清康熙23年（1684年）由湄洲恭請媽祖護船來臺，保佑眾人墾拓南屯，興建起了萬和宮。劉銘傳來臺後，欲以臺中盆地為建府所在，建蓋東西南北炮墩，臺中便有了大墩的稱號，而該地位於大墩之南而又稱南墩（後稱南屯）。

彼時糕餅粿的販賣並無專門店，多寄賣於雜貨鋪或扁擔一肩挑賣。不單是萬和宮，臺中地區多數百年廟宇旁都能找到類似的販賣點。清同治5年（1866年），萬和宮旁「臺中第一街」以製麵為業的林旺生注意到了麵粉與糕餅的連結，開設一處紅磚小店面，販售兒子林阿塗製作的龜麵及各類糕餅，竟闖出了名聲，人稱「龜麵阿塗」。其麵龜遵循古法，用料實在，百年老店傳承至今亦結合南屯地方特產，開發出除了麵龜以外的麻茅太陽餅等多種特色糕餅。

## 新感受 感受心

臺中的糕餅故事，呈顯著時代的風土剪影，服貼著人文歷史的脈搏。文化差異的交織，創發共生了臺灣糕餅的味蕾感知，娓娓訴來終會發現，臺灣人的糕點不在獨食，在於分享。一口糕餅，串起人際網絡的綿延阡陌，食材的在地價值、土地意識亦凝聚了百年世代的共同記憶。用心感受每份堅持與用心，食，是體會百年糕餅最簡潔的路徑，吃進了滿滿的心意，傳承了百年物語。END



▲ 一口茶一口糕餅，閒話幾句，是早期人們團聚話家常的情景，這其中隱含人們對生活與歷史的記憶。