

舌尖上的懷舊旅行

台灣糕餅50味

張尊禎◎著



舌尖上的懷舊旅行

台灣糕餅50味



張尊禎／著

國家圖書館出版品預行編目資料

台灣糕餅50味：舌尖上的懷舊旅行／張尊禎作

-- 初版. -- 台北市：遠流，2009 .04

面；公分.-- (Taiwan Style；1)

ISBN 978-957-32-6456-9 (平裝)

1. 糕餅業 2. 飲食風俗 3. 台灣

481

98004000

Taiwan Style 01

台灣糕餅50味——舌尖上的懷舊旅行

作者／張尊禎

副總編輯／黃靜宜

主編／張詩薇

美術主編／陳春惠

封面設計／張小珊工作室

發行人／王榮文

出版發行／遠流出版事業股份有限公司

地址：台北市100南昌路2段81號6樓

電話：(02)2392-6899

傳真：(02)2392-6658

郵撥：0189456-1

著作權顧問／蕭雄淋律師

法律顧問／王秀哲律師・董安丹律師

輸出印刷／中原造像股份有限公司

□2009年4月1日 初版一刷

□2009年4月15日 初版二刷

行政院新聞局局版臺業字第1295號

定價350元（缺頁或破損的書，請寄回更換）

有著作權・侵害必究 Printed in Taiwan

ISBN 978-957-32-6456-9

 遠流博識網 <http://www.ylib.com> E-mail: ylib@ylib.com

目次

【推薦序一】台灣味道・在地特色 嚴長壽 4

【推薦序二】糕餅的時光滋味 韓良露 5

【推薦序三】遇見美好的台灣 夏瑞紅 6

【自序】甜鹹之外的神奇滋味 張尊禎 8

入門篇

一口糕餅一口文化 10

台灣糕餅六特色 12 — 品味糕餅二門道 16 —

時節篇

什麼時候吃糕餅 22

糕餅與生命禮俗 24 — 糕餅與歲時祭典 26 —

藝術篇

糕餅的幸福美學 32

印模的藝術 34 — 圖案的美學 38 — 包裝的創意 42 —

品味篇

遍嚐台灣糕餅好滋味 46



傳統米製點心

48

- 麻糬・米糰 50 綠豆糕・鹹糕仔 54 鳳眼糕 60 糕仔潤 64 紅片糕 66
黑糖糕 68 紅龜粿・草仔粿 72 菜頭粿 76 甜粿 78



古早風味餅

80

- 鳳梨酥 82 綠豆椪 88 冰沙餅 94 蛋黃酥 98 酥餅 100 肉餅 106 大餅 112 發酵餅 118
水晶餅 122 香餅 126 胡椒餅 130 柴梳餅 132 口酥餅 134 番薯餅 136 牛舌餅 140 鹹光餅 144



地方特色餅

150

- 台北墨條酥・力士餅 152 淡水牛肉酥 156 北埔擂茶餅 158
三義木彫餅・木頭餅・龍騰斷橋餅・桐花餅 162 苗栗柿柿甜蜜 166 苗栗肚臍餅 170
大甲芋頭酥・台灣愛餅 172 台中麻芋太陽餅 176 彰化卦山燒 178 嘉義方塊酥 180
高雄打狗酥 184 宜蘭藏金棗 186 花蓮花蓮薯 188 花蓮唱片餅 190
澎湖冬瓜膏 192 澎湖鹹餅 194 馬祖馬祖酥・芙蓉酥 196

【附錄一】走過百年風華的歲月

200

【附錄二】推薦餅家資訊索引

208

舌尖上的懷舊旅行

台灣糕餅50味



張尊禎／著

目次

【推薦序一】台灣味道・在地特色 嚴長壽 4

【推薦序二】糕餅的時光滋味 韓良露 5

【推薦序三】遇見美好的台灣 夏瑞紅 6

【自序】甜鹹之外的神奇滋味 張尊禎 8

入門篇

一口糕餅一口文化 10

台灣糕餅六特色 12 品味糕餅二門道 16

時節篇

什麼時候吃糕餅 22

糕餅與生命禮俗 24 糕餅與歲時祭典 26

藝術篇

糕餅的幸福美學 32

印模的藝術 34 圖案的美學 38 包裝的創意 42

品味篇

遍嚐台灣糕餅好滋味 46



傳統米製點心

48

麻糬・米糰 50 綠豆糕・鹹糕仔 54 鳳眼糕 60 糕仔潤 64 紅片糕 66
黑糖糕 68 紅龜粿・草仔粿 72 菜頭粿 76 甜粿 78



古早風味餅

80

鳳梨酥 82 綠豆椪 88 冰沙餅 94 蛋黃酥 98 酥餅 100 肉餅 106 大餅 112 發酵餅 118
水晶餅 122 香餅 126 胡椒餅 130 柴梳餅 132 口酥餅 134 番薯餅 136 牛舌餅 140 鹹光餅 144



地方特色餅

150

台北墨條酥・力士餅 152 淡水牛肉酥 156 北埔擂茶餅 158
三義木彫餅・木頭餅・龍騰斷橋餅・桐花餅 162 苗栗柿柿甜蜜 166 苗栗肚臍餅 170
大甲芋頭酥・台灣愛餅 172 台中麻笋太陽餅 176 彰化卦山燒 178 嘉義方塊酥 180
高雄打狗酥 184 宜蘭藏金棗 186 花蓮花蓮薯 188 花蓮唱片餅 190
澎湖冬瓜膏 192 澎湖鹹餅 194 馬祖馬祖酥・芙蓉酥 196

【附錄一】走過百年風華的歲月

200

【附錄二】推薦餅家資訊索引

208

推薦序一

台灣味道・在地特色



俗話說：「富過三代，才懂穿衣吃飯。」意思是說，累積三代的富裕享受之後，才會真正了解吃的藝術與穿的品味。台灣糕餅歷經時代變遷，從原本平凡無奇的零嘴、特定時節才會出現的民俗祭品，不斷改良成為具有地方特色的精緻小點，只可惜仍有許多人不知道這些點心的來由，甚至連名字都叫不出來。

我常強調台灣觀光要永續發展，不能只仰賴台灣遊客，一定要吸引外來旅客，讓他們見識台灣味道、在地特色。台灣糕餅的豐富滋味，很有機會成為觀光客來台旅遊的諸多誘因之一，其背後豐富的文化意涵、民俗經典與造型美學，更可能作為跨產業領域的創意發想來源。

近年台灣很流行的伴手禮——鳳梨酥，由於將中式口味與西方技術巧妙結合，連西方人也能接受，早期的鳳梨酥外皮較硬，近幾年糕餅師傅引進西式烘焙方法，將用油從豬油改成西點常用的無水奶油，再用西式模具做造型，使鳳梨酥嚐起來更香酥，外形也更精緻。

這是傳統點心大膽融入新技術，讓傳統風味展現魅力的成功範例之一。我相信不只是傳統糕餅、美食可以作這樣的創新，只要能了解自身文化的珍貴，再加以重新包裝、詮釋，就能找到源源不絕的文化創意。

很榮幸能搶先讀者看到這本書，對於作者研究探索傳統糕餅的用心，深感佩服。這本書用精美的設計，生動易懂的內容，及對台灣民俗深入的介紹，除了對台灣的餅鋪做了完整的篩選推薦，也把台灣的移民社會的演進，透過最傳統的糕餅，做了精美的記述。台灣具有許多感動人的元素值得追尋，從台灣糕餅的美味與記憶出發，我相信是了解自身珍貴文化的美好起步。

（嚴長壽，現任亞都麗緻旅館系統 集團總裁）

推薦序二

糕餅的時光滋味

韓良露

看著《台灣糕餅50味》這本書，彷彿走上了糕餅時光的旅程，一站一站的糕餅風景，通通浮上心頭，口裡也充滿各種幽微的滋味。冰冰的鳳眼糕、酥滑的綠豆糕、清香軟黏的紅片糕、鬆口甘潤的黑糖糕……，面對所有的糕餅記憶，才恍然大悟自己一生何其有幸，吃過那麼多好滋味的糕餅。

童年時跟著阿嬤返鄉，台南的舊來發、萬川號的古早味漢餅和水晶餃的滋味，讓我留下了難忘的又鹹又甜的記憶。也常跟著阿嬤去基隆的李鵲餅店買綠豆椪，而父親從台中出差回家，帶回來的太陽餅總是早餐的最愛，青少年時期起在台灣各地旅行，總不忘嚐嚐當地著名的特色餅食，豐原的老雪花齋、鹿港的玉珍齋、高雄的舊振南、台中的犁記也因此成為記憶中的滋味。如今，每到一地，總想回味各家餅店的滋味，即使已經不像年輕時那麼愛吃甜食的我，到了淡水，到了大稻埕，總是忍不住走近三協成、龍月堂，就是想藉著糕餅找回逝去的時光滋味。

這是一本看來有趣，也可以想像作者寫作過程也一定有趣的書，幾乎羨慕起作者跑遍了台灣的大城小鎮，到處尋訪堅持做好滋味的餅店，問出許多珍貴的人情故事與技術撇步，這些豐富的文化才得以流傳。

《台灣糕餅50味》，顯現了台灣有多富有的文化創意產業的資源，不過是米、麵粉、糖、水果、肉等等日常食材，竟然能變化出如此精巧細緻的糕餅，真希望台灣有一處地方，就像國際機場這樣的地方，能設一個如糕餅博物館般的販售場所，讓大家一次看盡各種伴手禮。

（韓良露，作家，現任南村落總監）

推薦序三

遇見美好的台灣

夏瑞紀

本書是對古來台灣代表性糕餅及糕餅師的致敬之作，但並不只如此而已。

她引領讀者品賞香甜鹹酥之外的深味，發現老糕餅歷經歲月烘焙，揉和著風土人情與夢想創意，幾乎可看作活生生的常民文化「古蹟」。

從字裡行間的熱情，感覺到作者更樂於分享遇見美好台灣的另類角度——從層次綿密、滋味細緻的糕餅，肯定台灣自有飲食美學傳統；也從糕餅在四季節慶、人際往來上繁忙的演出，欣賞台灣人精采豐富的生活舞台。

為了適應新時代，各種糕餅從製作到包裝、行銷都不斷變化，堅持傳統的同時也努力尋求新生。透過五年研究考據和調查採訪，作者嚐出糕餅真正的「內餡」是台灣獨特的生命力，她希望有更多人也能吃得出來，並把這份生命力傳承下去。

雖說如此，但本書並非嚴肅論述，作者文字輕快親切，輔以大量實物圖片，又料到讀者也許會邊讀邊冒口水，所以每篇邊欄仔細附加買餅指南，買餅指南裡還順帶名店小故事，讀來也頗「可口」。

細細咀嚼這本書，當會驚歎一小塊糕餅竟能包容那麼多學問、故事，例如：

「發酵餅」在北港一帶發跡的原因是，它有改善胃酸、防舟車暈吐之效，切中早年北港商旅及香客所需；淡水地區俗諺「娶某不娶八里坌」，原來攸關喜餅習俗；犁記、雪花齋兩家百年餅鋪的作品在日據時代就大放異彩，其創業者都是豐原一帶地方仕紳之家的大廚；「冰沙

餅」豆餡冰涼口感的秘訣是，有一道以大量清水反覆沖洗花豆餡、稱之為「水飛」的手續；「狀元大餅」用大灶炒肉的古法值得堅持的原因是，火焰非瓦斯爐上的持續高溫，隨柴火變化時高時低的溫度能調理出更好的肉質；「方塊酥」香脆酥的關鍵是，得耐心將麵皮反覆折疊兩百四十三層……

糕餅不能讓人吃飽，但她滋養心靈、滿足精神，安慰勞苦人生。作者在書中不時憶起：「小時候常為了吃『粿』而傷腦筋」、「阿嬤視綠豆椪為心中的月亮」、「年幼時，有人送大餅，母親總會切成好幾塊」……，閱讀過程裡，我腦海中也不禁浮現童年農村生活中晒穀場上的「椅條」。鄉下人家常把祭祀供品擺在椅條上，而供品中最吸引孩子的，就是隨歲時、祭祀對象變換的各色糕餅。記得當年長輩們相信不同糕餅各具祈福寓意，製作過程很忌諱爭吵和不吉利的言辭。這「舌尖上的懷舊旅行」最讓人想念的，就是那種謙卑虔誠的昔時生活態度。

從小吃慣甜甜圈、蘋果派、黑森林蛋糕、提拉米蘇的一代，可能沒這般糕餅情懷，但還好有這本書，讓前人對老糕餅的感動與敬意有機會繼續交棒接力；此外，本書也為目前致力於創作地方特色糕餅的師傅與店家另闢專頁，召喚更多識貨的支持者，一起打造未來老字號。

作者提出，就像日本「茶道」一樣，台灣糕餅也足以發展一套自己的「餅道」，教人用心深入細品，嚐出台灣特有生活風華，而且相信只要有機會，來日「漢餅配烏龍茶」也可能蔚為風潮，不讓西式午茶獨霸天下。

看來，這本書可不也是給台灣新一代糕餅夢想家的激勵之書！

（夏瑞紅，作家，現任上善人文基金會執行長）

甜鹹之外的神奇滋味

張尊祖

曾有朋友告訴我，他認為台灣糕餅只有兩種味道，一種是甜的，一種是鹹的。我聽了不禁為台灣糕餅叫屈，但這卻是很多人對於台灣傳統糕餅的刻板印象。只是，身為台灣人理當知道台灣事，雖然我自己也很喜歡西式蛋糕，但卻更想了解台灣傳統點心，因為那份屬於在地的文化感情，吃在嘴裡總是更讓人窩心，而且令人感到驕傲。

過去十幾年來因為工作的關係，我幾乎跑遍台灣大小餅店，參與各式各樣的民俗祭典，吃到各色美味糕餅，神奇的是，每次都有發現新大陸的驚喜；不管是層次分明的餅皮，撲鼻而來的芬芳香氣，令人滿足的扎實餡料，還是印在點心上的美麗圖騰，彷彿每嚐一口，都讓我回到百年前的時空，感受飽滿的幸福滋味，而不單單只是滿足口腹之欲而已。

我不禁納悶，這種感覺從何而來？別人也有同樣的感受嗎？

於是，我試圖爬梳整理這種感覺背後的秘密，期待別人也能跟我一樣嚐到這些美妙滋味，了解豐富的文化意涵，進而體會前人高明的智慧與手藝。我相信在台灣生根茁壯的漢餅文化，足以在華人世界發光發熱，只是在這之前，除了糕餅師傅與店家的努力之外，得有更多人識貨才行。

五年前我辭去工作，至台北藝術大學傳統藝術研究所進修，並以「台灣老餅鋪與傳統餅食」為題從事研究，在田野調查過程中，我找到很多有趣的材料，也愈發現這個領域的博大精深。順利取得碩士學位後，仍覺得還有許多故事值得持續挖掘。

因此，以這份論文為本，我從自己的人生經歷出發，整合餅店老闆所傳述的故事，嘗試書寫《台灣糕餅50味》，介紹傳統米製點心、古早風味餅、地方特色餅三大類五十餘種糕餅，並集結六十多家餅店資訊。書成之後，我發現糕餅最真實的滋味，其實還包括了餅店老闆的經營理念、老師傅純熟的技術，以及民俗廟會裡信徒們等著分餅的虔誠、官將們將餅掛在身上的莊嚴威儀；還有，我阿嬤嚐餅時的滿足神情，父母親提到糕餅時的眉飛色舞……，彷彿這些真實的情感與記憶，才是讓台灣糕餅充滿美味的神奇調味料。

也許有人初看此書會發出「這個餅我怎麼沒有吃過？」「原來那個餅是這樣來的啊！」的驚歎；也許有人會質疑「怎麼某某餅沒有出現在書裡？」「某某餅店為何沒介紹？」在此我必須說明，為兼顧糕餅文化與歷史演進，除了我個人偏好的推薦外，店家是否具備歷史傳承、指標地位以及口碑特色，就成了「哪裡買」資訊的選取標準。儘管力求台灣糕餅風貌的完整，但總難免有個人的主觀及搜羅不足之處，也歡迎所有愛吃餅的人不吝指教，並提供寶貴意見。

在本書即將付梓的尾聲，我高齡八十八歲的阿嬤過世，很遺憾她並未能看到這本作品，關於她慈祥容顏品嚐肉餅的滿足模樣，將永遠銘刻在我心中。也十分感謝遠流專業編輯群的協助，有了他們的指點與包容，才有這本書的呈現，讓更多人可以和我一起分享這美好的糕餅回憶，進而去體驗、品賞台灣糕餅獨有的神奇滋味與飲食美學。



入門篇

一口糕餅一口文化



台灣糕餅六特色

台灣糕餅的世界繽紛多姿，不僅祭祀拜拜需要它，年節送禮用到它，結婚喜慶更少不了它，它伴隨著人們走過漫長的歲月，留下美好動人的生命記憶。小小一塊糕餅，承載了我們所忽略的多重文化特質與滋味，值得好好咀嚼，細細玩味。

地方味

台灣不大，卻有許多別具地方傳統與特色的糕餅點心，如「新竹竹塹餅」、「台中太陽餅」、「豐原綠豆椪」、「大甲奶油酥餅」、「鹿港鳳眼糕」、「嘉義方塊酥」、「台南香餅」、「澎湖鹹餅」等，分別被當成推展地方文化的伴手禮。除此之外，在文化產業概念的推動下，也誕生各式結合地方特產、以「文化」入餡的新產品，如新竹北埔的「擂茶餅」、苗栗三義的「木彫餅」、台中大甲的「芋頭酥」、彰化的「卦山燒」、高雄的「打狗酥」、宜蘭的「藏金棗」等，這些新興餅食也成為介紹各地風土的味覺尖兵。

歲時味

傳統糕餅文化與人們生活息息相關，一年到頭按照年節、禮俗、宗教

