

豐原的糕餅滋味 老客戶最知道

■ 文、攝影 / 洪綉珍



糕餅

「呷餅、配茶」，洋溢著「偷得半日閒」的雅趣與逸致，是忙碌的現代人的衷心期望，品味糕餅香甜，浸淫清幽茶香，沉澱紛擾心靈，此情此景，縱無琴、棋、詩、書、畫相伴，也與古人意境不遠矣。

農業社會時期，糕餅點心是生活奢侈食品，一般平常人家過日子得節衣縮食，只有在逢年過節、婚嫁，祭祖、掃墓等重要節慶民俗的祭祀儀式中才有糕餅點心當作供品。

早於清末即享「糕餅之鄉」的美名

「新歲嚐新已薦瓜，春風消息到兒家；綠磁正汲南壇水，一樹玫瑰夜點茶」，這首詩是有清進士丘逢甲在同治年間客居神岡鄉「筱雲山莊」期間所作，丘逢甲享用當時的豐原糕餅點心之餘，稱心愉快，而以「綠磁正汲南壇水，一樹玫瑰夜點茶」，歌詠「呷餅、配茶」的雅致情懷。

當時的筱雲山莊主人呂家可以算得上是地方上數一數二的富戶，丘逢甲因讀書之餘休憩時，經常品嚐呂家購自葫蘆墩

（現在的豐原市）與社口（神岡鄉）一帶的傳統糕餅美味，有感於好餅配好茶而吟詠的上述詩句，不僅反映當時葫蘆墩多殷商富戶，也已能享有古早閒情逸致的優閒精緻飲食文化了。

豐原的舊地名是「葫蘆墩」（源自平埔族巴宰海族岸裡大社所轄的「葫蘆墩社」），從清朝移民時期到日據期間曾經是出好米的地方，葫蘆墩在地人卻因農產富庶、交通便利、林業開發、文人薈萃，早於清末即享「糕餅之鄉」的美名。

康熙末年，廣東大埔人張達京與平埔岸裡大社土官潘敦仔交好，潘敦仔祖上三代皆因率領族人協助清廷平亂有功奉派任土官並獲賞台中平原大片土地，惟以平埔族世代所種植的旱田生產技術簡單收穫有限，在漢人入境移民墾殖後栽種水稻，雙方常為取得水源滋生糾紛，但因平埔族漸感糧食不足，且不諳水利開發而無法增加稻米產量。

張達京乃適於雍正元年，以「張振萬」墾號為名，召集「六館業戶」共同出資，引大甲溪水源開鑿「葫蘆墩圳」，擁有土地的潘敦仔為灌溉農田，經四次「割

地換水」，使豐原、潭子、神岡乃至台中平原皆因圳水灌溉系統之利而荒埔變良田。因此，「葫蘆墩米」在農業時代曾經造就了地方富庶。

孕育豐原糕餅之鄉歷史淵源

從豐原火車站走中正路到老廟慈濟宮，短短幾10公尺內，叫得出名號的老字號餅舖就有好幾家。豐原的山明水秀為它贏得「富春鄉」、「小蘇州」的雅號，豐原這個地方，顧名思義就是個擁有豐富資源的地方，日治時期日本人從日本古國名「豐葦之原、瑞穗之國」中截字，「豐原」之名由此而來。

鄰近豐原的大甲溪沖積出肥沃黑土，孕育了當時全省聞名的豐原三寶——米白（「葫蘆墩米」）、水清、查某水（女人美），還有隔鄉后里生產的高品質製餅主要原料——糖（后里糖廠）、麵粉、綠豆、鳳梨。

乾隆初年，有來自廣東大埔籍的客家移民，經豐原岸裡大社所轄「石岡仔社」越過大甲溪進入「東勢角」開墾，當時的東勢角（現在的東勢鎮）鄰近山區，有大片原始樟木林，乾隆32年（西元1767年）

清廷為海運造船之需，派遣匠人入東勢角砍樟木造船，也同時開發取樟腦。大約乾隆50年，東勢角已成木材運銷集散要地而繁榮，當地的木材除供應造船之需，也另運銷鹿港製作傢俱及三義雕刻。

日治大正13年（西元1924年），日本政府開發八仙山林場，建「東勢線」載運木材的五分仔火車，經和盛（現在的新社鄉）、土牛、石岡仔、翁仔社到豐原。民國48年，我國政府建「東勢支線」，另開發大雪山林業，使東勢、豐原因伐木業而繁榮。

日治到民國期間，豐原曾經是八仙山、大雪山、太平山三大林場的木材集散地，又有縱貫線鐵路經過，南來北往的木材商絡繹不絕，同時，豐原地區從民國60年代到80年代，運用木材資源生產形形色色的外銷木器用品賺取大量外匯，快速促成了地方繁榮與工商發達，成為台灣中部地區僅次於台中的經濟重鎮，以現在豐原中正路慈濟宮為核心的市街乃成為糕餅業發源地，為了迎合當時在木材場工作的日本人，豐原糕餅甜度較高，有別於傳統的漢餅。

豐原糕餅業的發展已超過100年，不

但成為豐原重要的產業，而且已闖出名號。光復後，糕餅業也隨著社會經濟逐漸蓬勃，業者因為市場經濟的考量，加上許多師徒相傳人脈擴展，多以中正路為開店優先選擇。另外，豐原中正路上的百年老廟慈濟宮，對於帶動中正路成為糕餅街也有重要的影響，慈濟宮長年香火鼎盛，尤其在每逢重要民俗節日與神明聖誕等，必定吸引眾多信眾前往參拜，按照民間入廟敬神的習慣，必然隨身準備祭拜神明的供品，通常最方便又能表示虔誠之心的供品就是各種形式的傳統糕餅。

人潮就是錢潮，坐落於豐原主要街道中正路的慈濟宮帶動了傳統糕餅既穩定又長期的市場需求，也間接為中正路的糕餅業開創了蓬勃發展的契機。漸漸的，不但在地糕餅業陸續以當地為開店據點，也吸引許多全國知名的食品業者紛紛在此設立分店，各式糕餅商店使得原本糕餅店林立的中正路，更添加了濃厚的糕餅香味，故而久而久之，豐原的中正路成為「餅街」、「餅窟」。

豐原的糕餅業之所以能得到發展，一方面日治時期因位處木材集散地外地客商雲集而工商繁榮，又與清代期間地方上

的士紳往來頻繁與文士倡行詩社文風薈萃等有密切的關係。因為豐原地區在清朝有「葫蘆墩圳」的開發，招徠許多佃戶，一般百姓生計以農業為主，生活清苦，沒有能力購買糕餅，平常是捨不得也吃不起糕餅的，只有在過年、送禮、拜拜等特殊的日子才會買餅。糕餅點心在當時對普通人來講是奢侈品，但卻是地方士紳與官府之間、上流社會、名人雅士交際應酬的點心，或富戶親友之間往返的贈品。例如神岡三角村的呂家筱雲山莊、呂家頂瓦厝、社口林家大夫第、豐原萬選居、潭子摘星山莊，及地方上的詩社等，擁有經濟實力的殷實人家與社團，如此而促使豐原地區糕餅業的萌芽。

神岡鄉社口村一帶，以及豐原中正路附近兩地的糕餅業，大約在同一時期逐漸發展起來，其中3家老店以各自獨特的製餅技術及各具特色的糕餅立足於地方，至今都已傳承了兩、三代。目前在歷史悠久的「老招牌」與晚近設立的「新字號」相互輝映與競爭激勵之下，除了強調傳統手工遵循古法之外，並不斷的開發、改良產品口味，以迎合消費市場的需求，如此形成一條風格獨具的「糕餅街」。

詩社帶動精緻糕餅產業發展

甲午戰爭之後，日本割據台灣，不僅切斷了台灣文人士子參與科考中舉求功名之路，也禁止民間繼續修習漢學的機會，改讀日文，台灣的讀書人有感於日本統治者刻意打壓企圖消滅漢學文化，使傳統漢文面臨即將斷絕的命運，於是普遍倡議成立詩文社團，目的在努力維繫漢文命脈。

日治初期，台灣中部地區的豐原、霧峰等地詩社的成立如雨後春筍，例如豐原吳子瑜舉辦的東山吟會、以豐原人為主組成的豐原吟社、豐原蘆墩詩社、沙鷗吟社及著名的霧峰樂社、漢詩文社等，其中



▲ 豐原「呷餅、配茶」的典型糕餅「綠豆椪」。

豐原地區的詩社，以張麗俊（為張達京之兄張達朝之後裔，古典詩人，字升三，號水竹居主人，臺中豐原下南坑人。）為代表性人物，亦為前述地方詩社重要成員之一，目前豐原慈濟宮還保存著張麗俊所撰寫的柱聯、對聯與捐獻的龍柱。

又如西元1918年（民國7年，日治大正7年）10月創設於霧峰的漢詩文社，主要創設人為霧峰林家的樂社成員林幼春、蔡惠如等。當年12月，漢詩文社訂定12條規則中，明白標示該社以「鼓吹文運，研究文章詩詞，互通學者聲氣」為宗旨，可見民間在日治政府統治下仍然普遍堅持漢文傳統之延續。當時還有全島詩社共同舉辦的聯吟大會，因此，日治初期台灣各地的詩社可謂風行一時。

因為台灣成為日本政府的殖民地，讓多年修習中國漢學卻不能參加科舉，而又心懷忠君愛國思想的台灣文人覺得鬱悶無處發洩，於是，日治初期的台灣各地文人興起了兩種社團活動，一是鸞堂，一是詩社。

鸞堂是文人階層在宗教方面的文人結社，堂中鸞生往往同時具備了文人的身分，鸞堂也因此帶有濃重的文人色彩。我國明清以來在大陸文人階層中，以扶乩問

事集會結社曾應十分盛行，因此，鸞堂成為文人聚會聯誼交流的管道。不過，豐原地區的鸞堂組織未見興盛的紀錄，詩社的存續發展則有具體的活動脈絡可循。

作詩是一種用來抒發情感、表情達意的文學形式，詩社是個人根據不同的主題、情懷、意念而從事寫作、唱和、吟哦表現組成的團體。鸞生利用鸞詩傳達鸞堂思想，宣揚鸞堂信仰，鸞生的組織活動有其宗教上的目的性；詩社則是文人利用詩歌抒發情感、表達思想、彼此唱和、互相交流，文人階層透過鸞堂和詩社的組織建構成一個文人交流的網絡。

根據史載，台灣的詩社，肇始於康熙24年（1685年），由明朝遺老沈光文在現在的嘉義市創立「東吟社」，成為台灣詩社之起源。到了日治初期，科舉制度廢除後，文人所講究的八股文與試帖詩的功能被迫而無用武之地，各地的書院、文社與私塾等，紛紛改制為詩社或鸞堂，有些愛好漢文化、憤恨異族統治的文人雅士也藉由詩文的擊鉢吟誦抒發鬱悶之氣，形成日治時期詩人結社風氣的盛行。

當時社會上各階層紛紛加入傳統詩的創作行列，不僅報章雜誌大量刊載詩作，各地民間也經常舉辦各項聯吟詩會，傳統

詩作成為人際應酬的媒介。此外，日本人曾經普遍受到我國儒家文化的影響，許多在台灣的日本官員與漢學者對於吟詩作對也都有一分喜好，經常與台灣的詩人往來酬酢，無形中助長了台灣詩社的發展。

不過，話說回來，由於參與詩社的台灣文人階層，以地方仕紳、大戶豪門及家族領導人等社會菁英為主流，他們在傳統社會中對地方事務具有一定的影響力，同時，對日本統治者而言，如果掌控了這群人就等同掌控了台灣社會主要階層，日本官員與漢學者參與台灣文人詩社的活動，其實也是日本殖民政府便於管控地方民情、製造順服和解的理想所在。因此，在日治初期，日本政府曾經採用懷柔政策，刻意拉攏詩社而鼓勵詩社發展，這也是日治時期詩社大興的原因之一。

台灣的詩人往來酬酢、擊鉢吟誦，氣氛高雅斯文，當然少不了高檔飲食，當時社會的糕餅奢侈品也隨著需求而拓展了生存發展的空間。例如，同治5年，當時的彰化縣揀東上堡「三角仔庄」（現在的神岡鄉三角村）漳州詔安呂氏家族興建「筱雲山莊」，其第15世繼承人呂炳南禮賢好客，以筱雲山莊藏書全台最豐聞名而廣交四方文人雅士；神岡鄉社口「大夫第」林

家，有林振芳以捐賑獲「中書科中書」及「同知」職銜，經地方推舉為服務桑梓的「甲頭」，日治時期曾受勳而著有名聲；連同潭子「摘星山莊」，也同屬當時名門士紳大戶望族，他們與地方詩社或多或少對於豐原、神岡的糕餅業發展產生帶動作用。

飲水思源的豐原「糕餅節」

我國民間工藝各行各業常見師徒相傳飲水思源，故而衍生「祖師爺賞飯吃」的不忘本精神。民間各行各業為祈求「天地諸神、共扶百業」，傳統上都有專屬的，所謂行業神的「祖師爺」。至於猜糕餅的祖師爺是誰？很多人會認為是以月餅夾紙條起義的朱元璋，但豐原糕餅業者認定的祖師爺並非朱元璋，他們以為其源自三國時代劉備招親時，孔明教蜀地人做餅送給親家孫權，並奉孔明誕辰為糕餅節(農曆7月23日)，每年此時在車水馬龍的慈濟宮前舉辦「捐血送月餅」活動，請歌仔戲團在慈濟宮演出孔明作餅、朱元璋起義的戲碼，更添糕餅之鄉與大眾親密結合的文化氣息。

民國85年，糕餅之鄉的豐原業者共同

認定供奉諸葛孔明為祖師爺，同時，以孔明生日農曆7月23日定為「糕餅節」。相傳三國時期東吳周瑜獻計欲除蜀漢劉備，假稱許親，事為孔明識破，乃將計就計大肆採購糕餅分贈東吳軍民「假戲真做」，迫使東吳無計可施。自此民間仿孔明之法結親，意在海誓山盟，糕餅業感念孔明「賞飯吃」，世代供奉為祖師爺。

豐原糕餅業共同打造糕餅之鄉，由前台中縣糕餅工會出面借用中正路慈濟宮舉辦「買月餅、吃月餅、送月餅」的「中秋三要事」推展活動，集合了地方業者捐贈各家糕餅禮盒，由捐血中心派捐血專車配合，凡捐血民眾皆贈送糕餅一份，同時，為慶祝糕餅節，該項活動訂在孔明誕辰當天，並於慈濟宮內，由媽祖婆見證所有業者「卜爐主」儀式，糕餅節代表業者的有心傳承和感恩回饋，這個活動一直延續到現在仍然每年舉辦。

當時的台中縣文化局結合民間團體辦理「葫蘆墩文化節」，內容包含豐原漆器、葫蘆工藝及糕餅美食介紹推廣，前述文化活動在豐原已蔚為地方主要產業文化骨幹，尤其糕餅業在豐原的發展歷史最悠久，地方業者能堅持傳統融合現代作良性

競爭維護整體美名，十分難得。

豐原糕餅的技術傳承與品味講究

豐原糕餅與眾不同的地方在於雖然製作技術變了，但是各家餅店從選料、加工、製造的任何一個過程、環節，並不會任意省略，目的是為了力求遵古製法製作出風味最

佳的糕餅，並塑造各家店獨特的風味，以吸引消費者。

在豐原的糕餅文化史上，糕是一種介於兩餐之間的休閒食品。主要是因為經濟生活到了一定水準後，休閒食品才得以發展，因此傳統的豐原糕並不作正餐來食用，而且品味時有其應有的環境來配合；即品味糕餅對於詩、琴、書、畫等環境配合的執著。「喝茶、吃餅」，藉著茶香的揮發，在心境平和的情況下品味糕所散發出來滿口的香甜，並將此一感受化為心靈上的平和，進而淨化人心，也就是呂松吉所謂要強調「感受比吃重要」的精神，著



▲ 豐原糕餅烙印舊地名「葫蘆墩」為記，表示飲水思源。



重並傳承中國飲食文化中『空靈意境』的精髓。

一、改進生產技術：隨著時代的演進，現代化機器設備已取代了部份豐原糕餅原有的生產方式，這種轉變最主要是藉著自動化機器對糕餅做品質上的控制，舉例來說：麵粉的發酵光靠人力來控制已不可行，還是要考慮到自然的溫度與濕度。因為一旦這幾種變數無法確實掌握得宜時，所製作出來的糕餅將失去各家店所要求的風味，對顧客來說，也將失去吸引人潮的因素。同時，就現代衛生的觀點來說，減少人與產品的接觸，對品質更能保

證。因此，在自動化機器來臨時，便藉用現代機器的控制與品管，不但使傳統糕餅風味不致流失，而能保有傳統豐原糕餅吸引人的特色，更能注重衛生品質，符合現代人的需求。

二、順應口味與需要的變化：豐原糕餅在現代行銷上雖注重生產技術的改進，以及各家餅店獨特的口味，但仍不忘要以顧客的需求為改進的目標，舉例來說：鳳梨酥的口味已不局限於包鳳梨的餡，目前發展出來的有梅子、芒果、核桃、茶葉—各式各樣的口味，任君選擇。另有素食、無蛋口味，加上大小喜餅、山海眾生、貢品（靈前）禮座、麵雕等應有盡有，凡此種種皆希望能順應顧客口味與需要的變化而思考產品的求新求變。

豐原糕餅的保存期限大都是短短幾天而已，因為對糕餅最佳風味的堅持，更是豐原糕餅文化的另一大特色。這也是豐原糕餅業歷經許多時代，仍信用依舊的原因之一；即使為順應現代市場的需要，而有各式豐原地區以外分店的設立，其經由類似中央工廠的設置，所生產的糕仍堅持註明食用的期限，請顧客在短短幾天（不超過7天）中食用，以傳達豐原糕餅與眾不同的品味。

具備了上述的傳承與創新特點，使豐

原糕餅不但對於傳統製作方式有所堅持，對現代人多元化的選擇更是尊重。對於賦予『空靈意境』的文化更有獨特的執著，這是豐原糕餅屹立不搖的因素，也是吸引顧客的最大原因！正因為如此，豐原糕餅所潛藏的是現代名詞中『文化產業』與『產業文化』的最高內涵。

豐原糕餅的遠景與展望

豐原是台灣糕餅的發祥地，但是面對當前各種食品業的衝擊，傳統糕餅業有逐漸沒落之勢。目前，糕餅業者若只依靠中秋月餅，已無法生存，必須經營其它相關的糕餅事業。此外，由於時代潮流的走向大型食品量販店、批發店、連鎖店、便利店、速食店無法阻擋地進入糕餅市場，正嚴重威脅著糕餅業界的發展與生存。

然而，業者及消費者似乎一點也不對此一現象過分感到憂慮，因為事實證明，外地來的連鎖性糕餅店在豐原地區的營業額明顯的不如其它地方的連鎖店，這正是豐原糕餅實力的表現之一。畢竟顧客的眼睛是雪亮的，只要本身的產品品質優良，就不怕外來的挑戰。從目前糕餅經營的多樣性，以及年輕的經營業者願意引進新衛生觀念和新技術來看，豐原糕餅事業仍是大有可為。



▲ 糕餅業俗稱的「裸印」洋溢古色古香。

成立已有60多年歷史的台中縣糕餅工會，是為捍衛傳統糕餅業的急先鋒，也是糕餅業界的守護神。公會每年以中秋三要事，『買月餅、吃月餅、送月餅』為中秋節宣傳重點口號，使餅公會與社會脈動緊密結合，各種活動均深獲各界好評。此外，也不斷呼籲同業攜手合作，彼此敞開心胸，停止同行間的惡性競爭，共同為重振糕餅業的往日雄風而打拼。而糕餅公會各理監事、各會員及糕餅業者對於豐原糕餅業出心血、出時間、出金錢，在通力合作之下才能使糕餅業不斷地成長茁壯。

100年是個不算短的時間，豐原糕餅業是兼具傳統與現代特性的行業。當面對台灣社會的時代變遷之時，傳統糕餅業



▲ 有名的豐原糕餅「薔薇派」是新式糕餅。

在時代潮流的衝激之下，已逐漸式微而淪為『夕陽工業』，業者必須有心理準備，深加反省、思考。面對未來，除了要求產品持續達到應有的水準之外，產品整體形象、包裝的更新設計、門市的經營管理，如何改進產品的『形』、『質』、『味』？如何因應消費市場的轉變？如何再造豐原糕餅事業的第二春？唯有靠業者不斷地研發和創新，不斷地調整腳步，進而將糕餅文化融入日常生活，提昇全民的飲食文化及生活品質，相信傳統糕餅業絕不是扶不起的阿斗。面對未來，豐原糕餅業必定可以走得更長更遠，再過無數個100年，依然能屹立不搖。🌱