



■筱雲山莊。

■ 原古稱「葫蘆墩」，原屬平埔族岸裡社。清乾隆年間，福建漳州人廖舟等人入墾，引大甲

溪水灌溉，逐漸形成街市，稱「岸裡新庄」。民國9年地名大改革時，日本人以此地農產豐饒，

乃將中國古代賜給日本的印璽「豐葦之原瑞穗之國」加以截字，改名「豐原」。豐原市有所「瑞穗國小」，其名亦出同源。

豐原在地質上為古大甲溪沖積扇堆積而成，上天賜給豐原一

豐原糕餅文化之旅



份優厚禮物---黑土。在土壤類別中，黑土最為肥沃，這使得豐原在靠天吃飯的農業時代，處於絕對優勢地位。清朝時，豐原已年產稻米120擔，台灣其他地方只要年產30擔米即屬中上。此地昔日所產「葫蘆墩米」質佳味美，遠近馳名，日治時期為天皇食用米。在這種豐厚自然條件下，葫蘆墩富戶也就相對的多，形成多元性休閒飲食文化與豐富的地方人文色彩。

第一部：古蹟文化探訪

岸裡文物藝術館

豐原地區街市起源於「岸裡」，已如前述，岸裡的古文物自然極具價值，但歲月流轉，今人不懂珍惜，古物流失甚多。位在該區的岸裡國小是昔日私塾、書院的所在地，於是義不容辭，為了傳承文化，充實鄉土教學，培養學生及社區人士愛家、愛社區、愛鄉、愛國的情操，同時配合廖了以縣長提倡藝術教育，致力精緻教育之理念，乃籌設「岸裡文物藝術館」，岸裡

國小騰出兩間古老連棟教室充作文物館。

林家大夫第

大夫第位於神岡鄉社南村中山路600巷9號，為貢生林振芳建於清光緒元年（公元1875年）。又名「奉孚居」，為四合院式官紳巨宅。兩進兩院，牆外有月形池，堂後有棵500年老樟樹。屋頂馬背式脊樑弧度相當大，天際線柔和優美。第一進門楣上書「大夫第」，內部主樑上仍有八卦圖案。第二進門上懸「中書科」匾，那是光緒4年彰化知縣鍾鴻達所頒。

大夫第石材據云皆自雲南運來，木材為福州杉；磚瓦乃自建窯爐燒製；石雕均出自唐山名師之手，以蘇式花鳥系統為主的彩繪處處可見，可謂無處不繪、無



■萬興宮。

壁不書，值得仔細觀賞。

筱雲山莊

位於神岡鄉三角村三社路與大豐路交叉口附近。「筱」為幹直而勁的小竹，筱雲之名，硬中帶柔，謙恭而有飄逸感，充分顯示山莊風格。由名紳呂炳南建於清同治5年（公元1866年）。3年後在莊內創設文英書院，藏書萬卷。聘請粵東名士吳子光為教席，造就英才，丘逢甲也曾負笈於此。筱雲山莊與豐原地區的人文發展有相當密切的關係。

■岸裡國小內的古碑亭也是岸裡文物館的一部分。



雪花齋餅店創始人呂水，與筱雲山莊關係密切，至今筱雲山莊仍由呂氏宗親掌管。

萬興宮

位於神岡鄉社口村內。先人命地名很有意思，「社口」即為昔日岸裡大社的出入口，漢人入墾後稱為「萬興莊」，即萬興宮得名由來。新廟建於16年前（1981年），舊廟建於清代。犁記創辦人張林犁曾在萬興宮組古樂團，將糕餅、宗教、音樂三者作了巧妙結合。後因種種因素，舊廟廢去，重建的新廟裡仍有若干古牌匾及文物可供參考。

第二部：糕餅文化探源

豐原的糕餅業初起於清末甲午戰爭之前，日本正當明治維新有所成時，極力尋求海外市場與原料，豐原因有較佳經濟條件，新式機器製粉業蓬勃發展，配合原有的原料與市場，以及對中國傳統飲食文化的偏愛，發展出以麵粉製品為主體的豐原糕餅。

歷經百年嬗變，豐原糕餅業

融入各種文化特質，不斷改良創新，形成多元化發展，有堅持傳統的漢式餅、自行發展的綠豆凸、改良自日本的小月餅……甜鹹口味一應俱全，跨越傳統與現代，卻也能在多元化中發展出寧為維持口味與品質，不惜自限行銷地區，絕對講求信用的共識，長保糕餅業成為豐原人足以為傲的特殊產業。傳承、創新、信用三者的巧妙結合，正是豐原糕餅業界的精神。

大多數行業都有其祀神，俗稱「祖師爺」，例如木匠奉魯班為祖師爺。您知道糕餅業奉誰為祖師爺？就是三國時代的諸葛孔明。相傳諸葛亮征南蠻時，眼見南蠻存有砍人頭祭河神的野蠻風俗，乃命軍中大廚和麵塑成人頭

形狀，內包肉餡，稱為「蠻頭」，就以之代替人頭。經過歷代演變，糕餅內餡變化萬千，葷、素、甜、鹹、辣一應俱全，各家仍奉孔明為糕餅祖師，不忘其本。

無可諱言，面對西方餐飲文化與速食業的強力挑戰，豐原糕餅業確實受到不小衝擊，但業者在永續經營的理念下，在口味、技術、經營各方面要求創新。目前豐原糕餅由於各家致力發展獨具特色的產品，形成百家爭鳴的局面，如老雪花齋的綠豆凸及各式專業漢點；寶泉的小月餅及寶泉三寶；聯翔喜餅行的喜餅；義華的鹹蛋糕；寶才餅店的山芋頭蛋糕；菊花齋的無蛋鹹蛋糕、桂花小月餅；富馨堂的雙面煎綠豆椪；薔薇派店的派；福大的麵龜、壽桃；新南興的禮餅；德發餅行的鹹蛋糕；國豐的生日蛋糕……等等，都有極佳口碑！

形狀，內包肉餡，稱

為「蠻頭」，就以之代替人頭。經過歷代演變，糕餅內餡變化萬千，葷、素、甜、鹹、辣一應俱全，各家仍奉孔明為糕餅祖師，不忘其本。

無可諱言，面對西方餐飲文化與速食業的強力挑戰，豐原糕餅業確實受到不小衝擊，但業者在永續經營的理念下，在口味、技術、經營各方面要求創新。目前豐原糕餅由於各家致力發展獨具特色的產品，形成百家爭鳴的局面，如老雪花齋的綠豆凸及各式專業漢點；寶泉的小月餅及寶泉三寶；聯翔喜餅行的喜餅；義華的鹹蛋糕；寶才餅店的山芋頭蛋糕；菊花齋的無蛋鹹蛋糕、桂花小月餅；富馨堂的雙面煎綠豆椪；薔薇派店的派；福大的麵龜、壽桃；新南興的禮餅；德發餅行的鹹蛋糕；國豐的生日蛋糕……等等，都有極佳口碑！

古老的餅鋪竟也是古蹟的一部分，像老雪花齋，它成立於清光緒26年，時年庚子，即公元1900年，已有97年歷史。昔日說的「豐原餅」其實指的是「雪花餅」。今日的主人呂松吉是第二代。



呂松吉搬出家藏珍寶「雪花齋」原始老匾。



86年文藝季豐原糕餅尋根結緣，圖為參觀國華餅店製作現場。



早昔製作糕餅的模型器物

