



文圖／周清源 中華穀類食品工業技術研究所督導

# 鳳梨酥

不分海內外觀光客，  
來台灣一定要買的伴手禮

鳳梨原產於熱帶美洲的巴西、巴拉圭的亞馬遜河流域一帶，再由加勒比海居民帶回中南美洲西印度群島種植。西元1493年哥倫布到加勒比海，停留在西印度群島附近的村落，村民送來了外形節節堅硬似松果，果肉又像蘋果的水果，傳入歐洲之後就以英文稱之為pineapple。

16世紀，鳳梨從西班牙傳到了菲律賓、夏威夷、印度與中南半島，又從中南半島由陸路進入廣東，當時稱之為「波蜜」，台灣是在清康熙末年才從東南亞引進栽培，因葉簇狀似鳳尾，乃引用古語「有鳳來儀」的簡稱「鳳來」。又因鳳梨的中心軸與梨相似，而閩南語的「梨」與「來」又同音，最後「鳳來」變成「鳳梨」，而「鳳梨」又與閩南話「旺來」同音，因此擺上了祭案成為祈求平安富貴或生意興旺的水果。

## 果肉含量的比例

鳳梨去皮生吃時會澀澀而有咬舌的感覺，那是因為蛋白分解酵素在作祟，此酵素受高溫會破壞，所以鳳梨都是罐裝的，或加工成果醬或蜜餞，鳳梨醬因此應運而生，這也是早期的鳳梨酥所標榜的鳳梨餡，但純鳳梨餡酸度較高、纖維粗、香味不足、產量又有限，聰明的台灣人開始以產量大的冬瓜、蘿蔔加工成冬瓜醬再加入不同的香料或色素，因此市上出現了不同風味的草莓酥、鳳梨酥…等。

鳳梨酥較引起爭議的是鳳梨果肉含量的比例，因為鳳梨成本高、果肉酸，因此部分餡料業者並沒有用純鳳梨，而是用冬瓜來製作，因此以冬瓜醬稱之，若加入鳳梨果肉者則以鳳梨醬稱之，一般常用的比例為10~20%。

## 起源於台灣中部

鳳梨酥因台北市將它推廣為來台觀光客的伴手禮，因此引起了鳳梨酥起源的爭論，其實長久以來「鳳梨酥」和「太陽餅」並列為台中市名產，也是到台中一遊者之伴手禮，實因中部盛產鳳梨，以地方性農產品加工而言，鳳梨酥起源於台灣中部應是正確的。

鳳梨酥在台灣糕餅界公認開發的始祖是「台中顏新發糕餅店」，老闆為了家人選舉時能討個好兆頭，將訂婚用的「龍鳳喜餅」之「鳳餅」改良為用鳳梨做餡的鳳梨餅，並將傳統的圓餅改成小方塊的鳳梨酥，鳳梨酥問世了，因味道鮮美，攜帶方便而名聞全台，從此鳳梨酥就成為台中的象徵，也是不分海內外觀光客來台中一定要買的伴手禮。

一個不起眼的鳳梨酥，除了帶動糕餅業的生機外，也可引起爭論，若能全國同心協力推廣，則鳳梨酥的文化將成為台灣的象徵，也是不分海內外觀光客來台一定要買的伴手禮。

## 「台北鳳梨酥·健康新氣象」熱鬧登場



李蕙蓉組長(左)榮獲最佳造型獎

台北市政府與台北市糕餅商業同業公會於9月4日到6日一連3天假台北市政府一樓中庭舉辦「台北鳳梨酥·健康新氣象」系列活動。

為了讓消費者可以品嚐到多元風貌的鳳梨酥，台北市糕餅商業同業公會特別規劃鳳梨酥創意大賞，共計37家烘焙業者參與，各家糕餅師傅分別推出1種原味鳳梨酥2種創意鳳梨酥商品，不但比創意、更拼衛生！

所有參加競賽廠商都是以符合台北市衛生局所堅持的衛生條件來生產鳳梨酥成品、現場專業評審與民眾都可選出他們心目中最棒的鳳梨酥。



周清源督導(左)現場評審鳳梨酥



烘焙業者參與鳳梨酥盛會