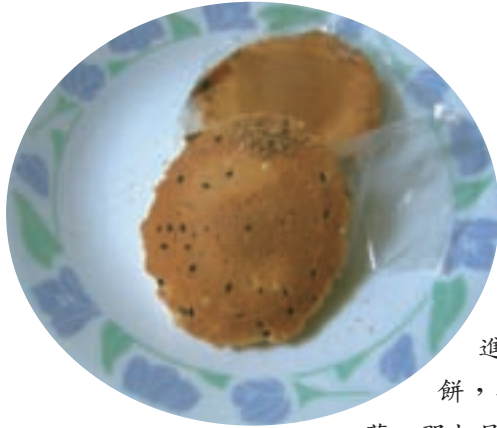


麥芽餅與太陽餅

文圖／林麗娟

傳統麥芽餅已經走入歷史夾縫，
倒是由麥芽餅衍生出來的太陽餅晉級為台中名產，
是南來北往旅客的最佳伴手禮。



麥芽餅

「秀才！秀才！騎馬撞撞來」。秀才小時候都玩些什麼？吃些什麼？搖著紅色的「麥芽鼓」童玩，當然吃的就是純手工、古早味的麥芽餅啦。

如今，推著傳統麥芽餅攤的身影，就在我們眼前消失了，佝僂著背的老先生遞給你一包塑膠袋，裡頭是圓花邊形狀的圓煎餅、夾裹著會流動的褐金黃色麥芽膏，然後，老先生走進了歷史的夾縫，令人唏噓感傷。倒是由麥芽餅衍生出來的太陽餅，得天獨厚地晉級為台中名產，然而，要講道地手工煉製的麥芽，那也屈指可數了，老太陽堂是台中市政府文化局網站上推薦的代表店家。

你的太陽比我圓，我的太陽比你亮，戲法人人會變，從千層酥皮到包餡口味多款選擇，總不讓味蕾閒著，復古又有創意，百年老店林金生香餅行結合南屯特產麻芋入餡，充分道出犁頭店的特色，堪稱翠玉般的經典款，令人激賞。

手搖麥芽鼓，收破銅爛鐵

在早年的農業社會裡，家家戶戶都辛苦務農或打工賺錢，平日省吃儉用，存下來的微薄積蓄，到了年節期間才捨得吃香啖甜的，也賞給小孩子糖果吃，小



太陽堂太陽餅



手寫招牌手工麥芽餅



遠去的麥芽餅攤身影

朋友放學回來，沿路撿拾些破銅爛鐵，賣給資源回收的小販，貼補家用，每當小販來到住家附近時，會透過「搖麥芽鼓」的特殊聲音通知小孩們趕快拿出破銅爛鐵來賣囉！爸媽們也會撥點零錢給孩子買麥芽糖解解嘴饞，麥芽糖，在刻苦年代的孩子們心中，是努力過後的犒賞，是手頭拮据的父母在籌劃生活開銷之後，對孩子們展現的慈愛。

原始的麥芽餅，材料很簡單，各式各樣的單片餅乾都可用來做，尤其是上頭黏有黑芝麻的煎餅，邊緣像是花朵的形狀，煎餅片凹著弧形，不是平板的一片，算是最正統的麥芽餅材料，麥芽糖真的很黏，拿枝筷子捲裹上一團，就把兩片煎餅黏住成夾心麥芽餅了。嚼起來略黏而甜酥，這款古早味，讓孩提回憶突然都湧向了喉間。

黑糖麥芽餅，最有台灣味

百年老店「雪花齋」說，麥芽餅古稱「幼餅」，是「太陽餅」的原型產品，以麥餡做為主成分的餡料，外面包裹層次豐富的油酥皮，不添加奶油，口感香甜、爽口、不黏牙，另可沖泡食用。

太陽餅老師傅魏清海說，太陽餅應該是從傳統漢餅中的「酥餅」改良而成，而以豬油做成的酥餅如再加入麥芽為餡，就是俗稱的「麥芽餅」了，這正是太陽餅的前身。「太陽餅」有兩種吃法，一種是乾吃，配清茶或濃茶；另一種是以熱開水沖泡，這就是古老的「泡餅」吃法。

氣溫的差異，會影響麥芽糖本身軟硬程度，連帶地使麥芽糖製作時的比例隨著冷熱天而有所調整，「章成麥芽餅」指出，當麥芽糖夾上餅乾時，水分會被餅乾吸收，導致餅乾漸軟而麥芽糖漸硬，所以最宜現做現吃，不宜久放。

「昇田食品」指出，最好的麥芽糖是用台灣本土純黑糖為基本材料，加上本土麥芽結合製成的黑糖麥芽餅，不黏牙，是台灣最具特色的地方點心。

重尋兒時情趣，陀螺、彈珠、戳洞格子盤、一元抽、王子麵、面具、玩偶、尪仔標，上百種蜜餞和數千種的童玩雜貨，通通都在台南安平老街裡的「金泉興蜜餞行」。

「金泉興蜜餞行」已傳承四代，有70年歷史，70坪大的空間裡，牆上、架上，都擺滿了各式各樣的童玩零嘴，連雞蛋冰、彈珠汽水等各式冷飲品一應俱全，讓進店的消費者大呼驚奇，就像挖到寶一樣。

台中太陽餅，最佳伴手禮

「太陽餅」的興起與發展，和台中市息息相關，



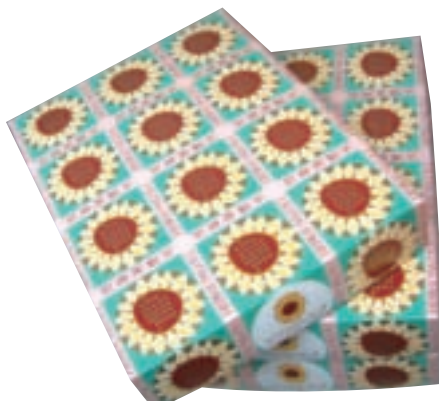
魏清海太陽餅
融入太陽廣場

台中火車站





太陽堂門面



太陽餅餅盒



太陽堂掛著顏水龍的壁畫作品



太陽堂老店負責人林義博



太陽堂女服務生

台中市的地理位置適中，位於台灣西部鐵路的中點站，順勢讓太陽餅成為南來北往旅客的最佳「伴手禮」，太陽餅也就變成了台中市的特產。

「太陽餅」源於麥芽餅，經濟部工業局為輔導地方群聚產業，考證太陽餅傳統歷史指出，太陽餅的由來，眾說紛紜，傳說有三種：

第一種傳說：

相傳在中國古老的南方地區，民心純樸，民智未開，有一天突然天昏地暗，民眾以為觸怒了天神，派天狗吞噬太陽，正當人心惶惶之際，有人提議集合所有婦女，用麵粉、麥芽製造糕餅，祭拜天地，讓天狗飽食，不再吞噬太陽，在全民贊同之下，製造許多糕餅祭拜，果然太陽復明，從此相沿成俗，而所製造的糕餅，遂被命名為太陽餅。

第二種傳說：

清朝末年，製造糕餅非常著名的賀日昇，有女初長成，賀日昇的弟子陳維民看見小姐花容月貌，依其容顏製成太陽餅，以純正麥芽糖做餡心，表達甜蜜思慕之情，在招親會上大獲賀師傅的青睞，遂將愛女許配給他。此後，賀師傅還以陳維民所做的太陽餅當做喜餅，分贈給親友，深獲好評，所以太陽餅又有千金餅的美名。

第三種傳說：

太陽餅的形狀渾圓，中間蓋有紅色的店記，形似太陽，數十年前不知誰取名為太陽餅，就此流傳下來。

工業局訪談過許多製餅師傅，大多製餅師傅都說太陽餅是由麥芽餅轉變而來的，但因知其淵源製餅的老師傅們幾已不在人世間，起源便無法考究。太陽堂老店負責人林義博說，太陽餅要追溯到100年以前，父親林紹崧無意間發現一位師傅所做的麥芽餅格外可口，於是結合麥芽餅、白糖餅，餅形白圓如日頭，「太陽餅」之名不脛而走。

畫家顏水龍的一幅向日葵馬賽克壁畫作品，掛在店內牆上，餅的包裝盒、店內的擺設等等，都是顏水龍設計的。



太陽餅製作食譜 (10個份量)

太陽餅魅力，風靡半世紀，太陽餅的原料倒很簡單，就是麵粉、糖、麥芽、鹽以及動物性酥油（也就是豬油）等，較困難的是製作方法。早期太陽餅是純手工製作的糕餅產品，老師傅們憑藉巧手把太陽餅的外皮製成將近百層的酥皮，加上麥芽糖當內餡，製成了甜而不膩、入口即化的太陽餅。近年來由於養生觀念興起，製餅的師傅們也多將動物性酥油換成了植物性酥油，並且爲了迎合消費者多變的口味，研發出更多樣化的餡料包括蜂蜜、草莓、芋頭、山藥等等。

現今的太陽餅已不同以往師傅全階段手工製作的精緻古早味了，攪拌、烘焙、包裝由機器代勞，然而太陽堂老店還是堅持只此一家，別無分號，全台最正宗的太陽餅老店，自民國40年創業，父子兩代經營，迄今已57年餘，當日現做的鮮美太陽餅，不必分送試吃，就有靠著口碑的生意上門，以金字招牌和產品本位吸引著顧客。

太陽堂堅持傳統口味，遵循古法純手工製成，高筋、低筋麵粉按比例摻揉成麵糰後，加豬油揉勻，內餡以麥芽糖調製，烘焙以後，外皮形成一層又一層綿密的千層薄皮，酥鬆香脆，內餡麥芽糖柔軟不黏牙，邊吃邊掉屑的才鮮軟。

古典雪花餅，傳承好文化

豐原市中正路巷內的老雪花齋餅店，是名符其實的百年老店，店名係取「花鄉天下中秋桂，雪映莊前臘月梅」之意，日據時期曾以雪花餅及冰沙餅勇奪台灣區糕餅展銅牌大獎，家喻戶曉的雪花餅令人回味再三。



太陽堂古早味印糕仔餅

油皮材料：

中筋麵粉150克、無鹽奶油50克
砂糖20克、溫水75-80c.c.

酥皮材料：

低筋麵粉110克、無鹽奶油70克

內餡材料：

無鹽奶油60克、麥芽糖70克、煉乳30克
糖粉150克、低筋麵粉110克

作法

1. 油皮材料混合均勻後，再用力搓揉成光滑的麵糰。
2. 酥皮材料也一樣，混合均勻，若太黏手，可加點麵粉。
3. 內餡材料中的奶油和麥芽糖、煉乳混合。
4. 再混入糖粉，拌勻，接著加入低筋麵粉，揉成不黏手的糰狀。
5. 油皮及酥皮分別靜置鬆弛20分鐘後，再分成10等份。
6. 一個個地把油皮包入酥皮之後，收口朝上，壓扁，捲起，再重覆一次壓扁，捲起，即成油酥皮。
7. 用沾油的保鮮膜，蓋好，防止風乾。
8. 內餡分成10等份。
9. 作法6油酥皮桿成圓片，包入作法8內餡之後，放在烤盤上，鬆弛。
10. 再壓扁，以160°C烘烤15分鐘，再以170°C烘烤5分鐘，即可出爐享用。



古早味麥芽糖與太陽餅 何處買？

太陽堂老店

地址：台中市中國區自由路二段23號

電話：(04) 2222-2662

金泉興蜜餞行

地址：台南市安平區延平街77號

電話：(06) 2239217

老雪花齋

地址：台中縣豐原市中正路212巷1號

電話：(04) 2522-2713

林金香餅行

地址：台中市萬和路一段94號

電話：(04) 2389-9857

始創人「阿水伯」呂水，出身困苦，於清光緒26年獲地方仕紳協助開設雪花餅行，以容易消化的肉醬取代原有肥肉所做的月餅、雪花餅以及鹹蛋糕，都是招牌產品。

傍著香火鼎盛的萬和宮，祭拜不忘伴手禮，心誠則靈，創立於1866年的第一代製麵林旺生，傳到兒子「麵龜仔塗」林阿塗的巧手裡，以麵粉製作古早味的糕餅：狀元糕、餞龕糕、老婆餅、麵茶、月餅、太陽餅。

百年洗練，用料實在，第五代成功結合南屯特產麻芋，地方美食激揚出鮮綠的創意，純手工，齒頰留香再傳幾回甲子。

沒有零食與麵包的童年，出門在外如果肚子餓，經常是到雜貨店買幾塊糕餅，配白開水解饑。到了中元慎終追遠的節日，豐盛祭典上少不了家禽，然而中元節時，吃得最久的祭品卻是家家戶戶自己用模子印形的糕餅，父母趁著中元時，為家中小孩多印些糕餅，讓他們在肚子餓時有東西吃。

印糕餅的米是蓬來米，家家戶戶都是一斗一斗的糶米，洗淨之後攤平晾乾，然後用大鐵鍋炒熟，再送到碾米廠磨成粉稱為「米麩」，主婦們會先熬一鍋糖漿放涼，在過節前幾天將糕餅印好，印時是在乾淨的桌面或是圓圓的「籐模」，取出適量的米麩，拌上糖漿跟自家種的花生打的花生油，揉成米麩糰，再將米麩糰放入印糕餅模型，壓實倒扣在蒸籠上，用大火蒸熟，等涼透，放入鐵盒內密封，等中元節祭品吃完了，才輪到享用這些糕餅。

糕餅模型有花、葉狀的，想吃鹹的口味，在米麩上放些爆香的紅蔥頭，油滋滋、香噴噴。

村裡頭的好鄰居有時也會互換糕模，讓家裡固定的糕餅花色多些變化，增加過節的氣氛，中元過後，到別人家，最好的招待就是吃糕餅，端上一杯熱茶，坐在門口通風處，聊著聊著，啊！令人懷念的美好時光。



林金生麻芋太陽餅

林金香餅行

