

漢餅、臺灣菓子、麵包： 日治時期臺灣烘焙產業之形成與消費變遷*

陳玉箴**

摘要

臺灣的主要烘焙產品從清代的糕仔、漢餅逐漸轉向近代的麵包、西點，產品的變化不僅代表消費文化的轉變，更標示了烘焙工業的發展，以及烘焙產品在社會生活中的意義轉化，可說是從產業鏈到商品符號的全面變革。

本文考察臺灣烘焙業在日治時期的發展，包括小麥的推廣種植、製粉工業的建立、漢餅在日治時期作為「臺灣菓子」、「臺灣餅」與麵包及其他和洋菓子的不同社會意義。對臺灣漢人而言，以麵粉、大量糖與油脂製作的漢餅，原本是中秋、喜慶、年節與祭祀才有機會品嚐的節慶食物。日治時期工業化與殖民下的大量砂糖，促使日本和菓子、西式餅乾、麵包開始進入臺灣，為都市居民或上層階級所享用。相較於製作繁瑣且具高度儀式性的「臺灣餅」，口味新奇、非節慶也可食用的新式點心被賦予食用的日常性，逐漸透過原本僅販售漢餅的「臺灣菓子店」進入臺人生活中，如清末開業的臺北大稻埕「寶香齋」，即為經歷此轉型的代表性餅舖。

本文檢視日治時期烘焙業的發展與變遷，說明在二次戰後美援小麥盛行之前，臺灣的烘焙業即已有相當發展。在日治時期，一方面臺人開始接觸到新式麵包餅乾、日本菓子、蛋捲等較多元的烘焙產品；另一方面，更是烘焙產業鏈建立的重要時期。烘焙科技如電爐的引進、烘焙產品「儀式性」的去除，以及不同烘焙產品與文化價值的連結，均是影響此時期烘焙消費文化變遷的重要原因。

關鍵詞：烘焙業、麵包、漢餅、日治時期、消費變遷

* 本文為科技部補助專題研究計畫「從糕餅舖到麵包店：近代臺灣烘焙業歷史中的政治、科技與消費文化」的部分研究成果，感謝匿名審查人的寶貴指正與建議，亦感謝研究過程中余舜德老師、李鎰揚先生、周俊宇先生、研究助理黃瀨任同學的協助。

** 國立臺灣師範大學臺灣語文學系副教授

來稿日期：2020年10月27日；通過刊登：2021年2月5日。