

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。

- 一、前言
- 二、因祭祀、節慶而生的漢餅舖
- 三、烘焙產業供應鏈的形成：進口製粉與本地糖業
- 四、日治時期臺灣菓子店的經營與消費
- 五、「麵包」與「麵包店」的興起
- 六、結論

一、前言

論及各種用麵粉烤製的糕餅、麵包、蛋糕在臺之歷史，現有研究多著重於二次戰後因美援而興起的麵粉工業與新式麵食，¹ 但其實漢餅舖自清以來早已存在，日治時期的臺灣料理宴席上有「雞蛋糕」作為點心，日治中期以後也能在車站、喫茶店、珈琲店等地品嚐到麵包、三明治等。換言之，糕餅、麵包等麵粉類製品，其實在美援之前即已出現在臺人的生活中，甚且在祭祀、節慶時扮演要角。本文即聚焦十九世紀末至二十世紀前半臺灣的烘焙業歷史，從生活史視角，關注影響臺灣烘焙業發展的政治、社會條件變遷及消費者認知改變。透過檢視臺灣烘焙類商品的社會生命史，進一步分析政治、科技、產業與消費者間的相互影響。

在清代臺灣，以麵粉為主原料製成的冬瓜肉餅、鳳梨餅、壽桃等在節慶或祭祀扮演重要角色。如今尚存的若干百年老餅店，即是自清代就已發跡。² 臺灣烘

¹ 例如：劉志偉，〈國際農糧體制與國民飲食：戰後臺灣麵食的政治經濟學〉，《中國飲食文化》（臺北）7: 1（2011年1月），頁1-59；劉志偉，《臺灣飲食革命：麵食文化與烘焙產業》（新北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所，2012）。

² 關於糕餅老舖的資料，散見於不同史料或餅舖後代的訪問紀錄，參見：張炎憲、曾品滄主編，《楊雲萍藏臺灣古文書》（臺北：國史館，2003），頁312-313、316-319；臺灣總督府殖產局編，《工場名簿》（臺北：該局，1932），頁120-122；李佳芳採訪，《掌生香 臺中糕餅款款行：厚工 厚禮數 好呷 好等路 烘焙幸福 百年甘味》（臺中：臺中市政府新聞局；臺北：天下雜誌股份有限公司，2017）；林文鎮主持、葉欣芳、崔璐璐編輯、黃莉芸等撰稿，《澎湖產業文化誌：傳統糕餅篇》（澎湖：澎湖采風

焙業從清代的餅舖、包子店，³ 歷經日治時期的菓子⁴ 店，到 1970 年代後漸興盛的西點麵包店，無論在商品名稱、製法，乃至食用時機、消費用途，以及對於烘焙類商品的分類體系，都產生了極大變化。這些改變涉及面向眾多，如原料來源、技術、設備、師傅養成、消費者對烘焙類食物的認知、新經濟——社會秩序下新消費習慣的建立等，而這些面向的改變，與國際政治、政府政策、科技發展、商業網絡各方面變遷都有關連，須要詳細耙梳。

現有研究已指出，對日常事物的歷史分析常能揭露社會的重大變遷與造成改變的背後驅力。觀諸目前的烘焙史研究，Robert Weis 從社會史角度研究墨西哥麵包業發展史，指出墨西哥城內的麵包店是勞工、生計與政治共同構成的空間。自 1880 年代以來至二十世紀，西班牙巴斯克地區的移民主導了墨西哥的麵包相關貿易，也是麵包師傅的主要從事者。Robert Weis 分析墨西哥的階級鬥爭與食物政治如何塑造了國家與市場，從烘焙業勞動者的視角探究自獨立至墨西哥革命後的墨西哥歷史。Aaron Bobrow-Strain 的研究則以美國的「白麵包」為核心，分析工業化大量製作、外觀白淨而柔軟的白麵包何以在經濟衰退、戰爭或社會動盪的時期會成為一個夢想的象徵。Aaron Bobrow-Strain 研究認為，麵包消費的差異長久以來標示著社會階級，吃麵包的方式甚至定義了文明與野蠻的界線，工業化的推進改變了「好麵包」的定義，「好麵包」不僅是食物，更在不同歷史時期代表了純淨、控制、豐裕、健康。「好麵包」作為理想社會的象徵，其定義的轉變也同時說明了社會所崇尚價值的轉變。此二研究均說明了，麵包的研究涉及社會階層、文化價值、經濟條件等種種要素，麵包的歷史因此不僅是單一種食物的歷史，更是政治、產業、文化等多個介面交織的歷史。⁵

文化學會，1998）；張尊禎，《百年糕餅 風華再現：老師傅珍藏木模技藝大公開》（臺北：臺北市糕餅商業同業公會，2013）。

³ 「包子店」在《安平縣雜記》中有相關記載，指「包子店」製作各式麵包及雞蛋糕，以供點心。參見臺灣銀行經濟研究室編，《安平縣雜記》（臺北：該室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第 52 種，1959），頁 87。

⁴ 「菓子」為日文，「お菓子」泛指各種糖果糕點等甜點食品。

⁵ Robert Weis, *Bakers and Basques: A Social History of Bread in Mexico* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 2012); Aaron Bobrow-Strain, *White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf* (Boston, M.A.: Beacon Press, 2012).

前述文獻提供了研究視野上的新方向，說明烘焙業歷史作為研究主題的重要性。在亞洲的麵包研究，則顯示出「麵包」作為一種外來食品如何進行食物的在地化，以及工業化下的烘焙業如何產生新的消費意義。如香港由於 1841 年開始受英國殖民統治之故，最晚在 1857 年已經有麵包店與相關產業，然而，香港具本地特色的包餡麵包，如蓮蓉包、豬仔包、方包等，均是在二次大戰後才產生。Tang Lai La（鄧麗娜）的研究指出，英國的殖民統治不必然造成麵包此「西式食品」在香港的普及，二次戰後工業化與經濟快速發展才是造成香港麵包普及的重要原因。特別是 1950 年代全球化與香港經濟迅速發展，社會經濟條件的劇烈改變造成消費者對食物的需求產生變化，一方面在快速生活步調下，為了減少備餐時間，不需烹煮的麵包成為許多婦女準備早餐的選擇；另一方面政府雖沒有直接鼓勵麵包的生產與食用，但對於健康相關的政策宣導重點從衛生轉向營養，也間接鼓勵了麵包的食用，這些大環境的改變造就許多講求餡多的麵包被創造出來。有趣的是這些香港麵包與歐洲地區的麵包已有所不同，在地化的香港麵包開始在中產階級生活扮演重要角色，品味的區別不再侷限於奢侈品或休閒品而進一步延伸至日常消費。⁶ Tang 對香港麵包的研究與前述墨西哥、美國的研究同樣指出工業化對烘焙類食物的重要性，不僅因為工業化帶動下烘焙食物開始可以大量標準化地製作、成為大眾食品，另一方面也因麵包符合工業社會中人們簡便、快速用餐的需求。

「工業化」在日本烘焙業發展的例子中同樣重要，儘管日本部分地區在十二世紀就種植小麥，但小麥僅用以製作麵條與部分和菓子，麵包沒有成為主食。到明治維新後大量吸收西方事物，麵包與來自西、葡、荷、英、德等地的歐式糕點開始在都市中販售，1875 年由木村屋開發出紅豆麵包（あんパン），至今與克林姆麵包、哈密瓜麵包等均被日本人認為是傳統的「日本麵包」。⁷ 不過，被日本麵包協會封為「日本麵包之父」的江川英龍太郎左衛門，卻不是麵包師傅或麵包店老闆，而是新型麵包烤爐的發明者。他創造新型烤爐來大量製作軍用麵包，他所

⁶ Tang Lai La, "Mihn Baau: The Localization and Consumption of Bread in Hong Kong" (Hong Kong: Master Thesis, Chinese University of Hong Kong, 2007).

⁷ Annie Sheng, "Forging ahead with Bread: Nationalism, Networks and Narratives of Progress and Modernity in Japan," in Andreas Niehaus and Tine Walravens, eds., *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk* (Switzerland: Palgrave Macmillan, 2017), pp. 191-224.

雇用的日本師傅，則是在為荷蘭人工作時學習到製作麵包的技術。⁸ 這說明了麵包作為一種新食品，麵包產業實奠定在技術與量產科技發展的基礎上，因此，烘焙業的歷史應關注的不僅有生產者（烘焙師傅與出資者）、消費者、推廣者，同時還有關鍵技術、科技的發展。對烘焙業歷史的研究而言，科技史的視野同樣是不可或缺的。

前述例子顯示，食物原料（如小麥）的有無，未必是小麥製品（如麵包）在一地能否普及的最主要原因，政府政策、工業化下的經濟、社會條件改變，乃至消費者生活型態、飲食口味的變遷，往往是更重要的影響因素。由此重新檢視臺灣烘焙業的早期發展，特別是日治時期也是臺灣工業化奠基的初期，本文關注清末至日治時期烘焙業的演變，分析殖民體制下小麥與糖等烘焙業重要原物料在臺灣工業化下初期的發展，以及烘焙消費文化的轉變。著重探究日治時期烘焙製品的生產供應鏈如何形成，以及不同烘焙產品在日治時期被賦予的不同意涵。

在國內相關研究中，關於糕餅與麵包兩主題雖各自有若干研究累積，但極少將二者並置，檢視其在產業、烘焙科技與消費文化上的連續與斷裂。以歷史研究來說，相關研究更如鳳毛麟角。

目前糕餅業主題的相關研究集中於企管、休閒類，另有節慶糕餅或地區性糕餅業發展的研究，如臺中糕餅業、高雄舊振南餅店的百年產業成長等。⁹ 與本文較相關的歷史研究，如郭立婷〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉以日治時期的菓子與在臺的日本大型製菓業為探討主題，分析日治時期菓子業的發展與影響，對產業面著墨較多。劉俐君〈政治與食品：現代國家治理下的臺灣糕餅業（1895-1980）〉從政策變遷與經濟環境探討臺灣糕餅業的發展，關注日本殖民、戰時體制、戰後節約政策等不同國家政策對糕餅業發展的影響，但以政策面為主而少及於其他。吳菁萍〈日治時期臺灣南部甜點業的分布與消費〉為少數以糕餅、和式與西式點心等「甜點業」為共同考察對象者，該論文所界定的「甜點」採廣義解釋，同時含納洋、和菓子與漢餅，著重分析嘉義、臺南、高雄等地相關

⁸ Annie Sheng, "Forging ahead with Bread: Nationalism, Networks and Narratives of Progress and Modernity in Japan," p. 203; パンの明治百年史刊行会,《パンの明治百年史》(東京:該会,1970)。

⁹ 如:施華蘭,〈中部地區傳統糕餅的發展與演變〉(臺中:國立中興大學歷史學系碩士論文,2017); 巫旻樺,〈百年糕餅產業成長歷程之研究:以舊振南餅店為例〉(高雄:國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文,2010)。

店舖與市街發展的關係，大致勾勒出日治時期南部地區相關店舖的輪廓，但未對產業鏈與消費面進行分析。¹⁰ 此外與糕餅業相關的專書多以作法說明或老店介紹為主，如張尊禎《臺灣糕餅 50 味：舌尖上的懷舊旅行》、臺北市糕餅商業同業公會出版《百年糕餅 風華再現：老師傅珍藏木模技藝大公開》、臺南縣政府出版《南瀛餅舖誌》、臺中縣立文化中心出版《餅圓探源：豐原糕餅發展史暨文藝季活動紀實》等，¹¹ 雖有部分老店口述資料，對整體歷史面實著墨不多。

在戰後麵包與烘焙業的歷史或文化研究方面，目前國內研究尚不多，要者如劉志偉撰寫、財團法人中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱「穀研所」）出版的《臺灣飲食革命：麵食文化與烘焙產業》一書，對美援與臺灣麵粉工業的連結有較深入介紹，著重戰後美國在麵食推廣運動上所扮演的角色。由於穀研所在戰後臺灣烘焙業發展具有關鍵地位，《臺灣烘焙產業舵手：徐華強的烘焙人生》一書即以曾任穀研所所長、副董事長之徐華強的口述歷史及其一手觀察為主，該書更具體說明戰後臺灣烘焙教育課程的建立，如何選訓人員至美受訓，再在南港開設烘焙訓練班（穀研所前身），藉由人員訓練擴大生產人才，同時烘焙產業也一步步走向現代化與工業化。¹² 另外如楊千慧、雷士弘兩篇碩士論文針對當代歐式麵包、長棍麵包的消費文化進行探究。二者均指出當代臺灣麵包烘焙界與日本業界的緊密關連，不僅目前烘焙業麵粉的重要來源為日本，技術訓練也多赴日進行或聘請日本師傅來臺，甚至「歐式麵包」或歐洲甜點的技術傳承也呈現出先自法國傳至日本，再從日本傳至臺灣的趨勢。¹³

¹⁰ 劉俐君，〈政治與食品：現代國家治理下的臺灣糕餅業（1895-1980）〉（臺北：國立臺灣師範大學歷史學系在職進修班碩士論文，2011）；郭立婷，〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2010）；吳菁萍，〈日治時期臺灣南部甜點業的分布與消費〉（高雄：國立高雄師範大學臺灣歷史文化及語言研究所碩士論文，2015）。

¹¹ 張尊禎，《臺灣糕餅 50 味：舌尖上的懷舊旅行》（臺北：遠流出版事業股份有限公司，2009）；張尊禎，《百年糕餅 風華再現：老師傅珍藏木模技藝大公開》；魏昌彬、李孟蓉，《南瀛餅舖誌》（臺南：臺南縣政府，2010）；王正雄、廖月霞、蕭淑君主編，《餅圓探源：豐原糕餅發展史暨文藝季活動紀實》（臺中：臺中縣立文化中心，1997）。

¹² 劉志偉，《臺灣飲食革命：麵食文化與烘焙產業》；徐華強先生九十大壽活動籌備委員會編，《臺灣烘焙產業舵手：徐華強的烘焙人生》（新北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所，2017）。

¹³ 楊千慧，〈歐式麵包在臺灣發展之初探（1962-2011）〉（高雄：國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文，2012）；雷士弘，〈麵包消費品味研究：以高雄市長棍麵包為例（1990-2010）〉（高雄：國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文，2012）。

在前述研究的基礎上，本文藉由多種史料，考察自清末至日治時期臺灣烘焙業的生產、市場與消費情形。本文所指「烘焙業」，乃指以麵粉為主要材料、烤爐為主要製作方式生產出的食品，¹⁴ 因此，如包子、饅頭、燒餅等雖同為麵粉製作的食品，但因其製作方式不同及所導致生產鏈的差異，不在本文研究範圍內；糕餅店中以米粉製作的「糕類」如鳳片糕、鳳眼糕等，也因製作原料、方式的差異，雖會在糕餅店的分析中一併述及，但並非分析重點。

此外，在生產面，本文受限於日治時期資料的限制，僅能聚焦烘焙業者的經營狀況、產品等，對於烘焙技術細節與科技層面，例如：小麥品種的發展及育種、酵母的使用、防腐技術等，尚無法在此文進行深入探討，將待日後蒐集到更豐富的史料後，另文分析。¹⁵

二、因祭祀、節慶而生的漢餅舖

臺灣自清即有的「糕餅業」主要產品包括各種以米為主原料的「糕」及以麵粉為主原料的「餅」類。「糕」主要是以米磨成粉製作，如各種糕仔、糕仔粒及經過蒸炊的糕仔潤；「餅」則是以麵粉包裹餡料製成，多運用柴爐烤製，以餅皮製作方式區別，可大分為清仔皮、油皮、酥皮三種，多稱為漢餅或大餅。¹⁶ 其中，「糕仔」類的主要原料除了米，還有麥芽糖。「漢餅」的主要材料包括：麵粉、油脂類（通常是豬油）、糖。內餡的成分則視口味種類而定，大致包括綠豆沙或白豆沙、肉、香菇等。皮與餡的製法又有不同講究。相較之下，麵包的主原料則是麵粉、酵母、鹽，大多需經過發酵程序，糖與油脂類雖也經常用到，但並非必需品。由上可知，儘管漢餅與麵包都是麵粉烘焙製品，但二者在原料、製作方式上已有差異，二者在臺灣社會的食用時機、社會意義也有很大不同，對於主要烘焙

¹⁴ 據筆者訪談糕餅師傅，漢餅的製作設備，幾十年來從柴爐、原子爐到大型烤箱，但均以烤製為主要製作方式，亦參見：呂鴻禹，《懷舊糕餅 1：90 道老師傅不藏私的古早味點心》（臺北：橘子文化事業有限公司，2016），頁 2。

¹⁵ 筆者非常感謝審查人提出這些烘焙史研究的重要發展與研究議題，惜因篇幅與材料限制，尚不足以進行完整分析，未來將持續努力。

¹⁶ 魏昌彬、李孟蓉，《南瀛餅舖誌》，頁 21；林致信、楊昭景、何建彬，《臺灣傳統糕餅文化與製作》，（高雄：國立高雄餐旅大學，2014），頁 9。

產品從漢餅到麵包的變遷過程，也須從材料、製程、消費等不同環節進行考察。

欲檢視臺灣烘焙產業鏈的形成過程，關鍵之一就是小麥與麵粉的來源。從全球小麥生產分布及地理條件來看，真正無法出產小麥的地方，其實僅有赤道兩側的潮濕熱帶及沙漠、寒原。依據地理學者陳正祥對 1948-1950 年間世界各大區域主要糧食作物分布的分析，二戰前，全球小麥的栽培面積遠較稻作面積為大，印度的小麥亦可自給自足。中國最大的麵粉工業中心則在上海，二次戰前每年生產麵粉 80-90 萬公噸，佔全國新式麵粉工廠總產量的半數。上海麵粉廠的小麥多來自江蘇與安徽，另外也進口不少小麥。¹⁷

在十七世紀，臺灣就有產麥的紀錄，荷蘭人在臺灣時，不僅以稻米、小麥為主食，為推動農業墾殖，更招徠中國農民來臺進行農耕。在 1633-1636 年間，以提供耕牛、保價收購等措施招募漢人進行土地耕作，作物包括甘蔗、棉花、大麻、稻子，以及小麥、煙草等等。¹⁸ 此外，當時的臺灣作為荷蘭東印度公司在東亞貿易的轉運站，常有日本、中國、荷蘭、雅加達間的船隻往來，在所有船隻運輸貨物的清單上，幾乎都會有小麥，包括從臺灣運去荷蘭、巴達維亞，或從他處運來大員（臺南安平）。如 1631 年 9 月 5 日的《熱蘭遮城日誌》記載，因為倉庫裡儲存的米只能供應到月底，因此要在大員收購 1,200 袋小麥，並盡可能買米，以避免缺糧，且因小麥在巴達維亞很貴，甚至還打算在有多餘時，把小麥運去巴達維亞賣。另 1656 年 3 月 20 日亦有提到，當時小麥正在進行收割。從這些紀錄可知，十七世紀臺灣亦有種植小麥，多在春天進行收割，被荷蘭人視為解決糧食問題的方法之一。¹⁹

此外，麵包對荷人而言是重要的軍糧。如 1654 年 9 月的《熱蘭遮城日誌》

¹⁷ 陳正祥，《小麥地理》（臺北：數明農業地理研究所，1955），頁 18。關於二戰前中國麵粉的生產情形，亦參見：陳計堯，〈近代中國的開港、工業化與通商口岸之糧食消費的變遷（1870-1936）〉，收於海洋史叢書編輯委員會編，《港口城市與貿易網絡》（臺北：中央研究院人文社會科學研究中心，2012），頁 221-290。

¹⁸ 韓家寶（Pol Heyns）著、鄭維中譯，《荷蘭時代臺灣的經濟·土地與稅務》（臺北：播種者文化有限公司，2002），頁 57-58。

¹⁹ 江樹生譯註，〈熱蘭遮城日誌/I-B/1631-09-05〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020 年 8 月 1 日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>〔以下簡稱「臺灣日記知識庫」並省略網址〕；江樹生譯註，〈熱蘭遮城日誌/IV-A/1656-03-20〉。另 1656 年 3 月 14 日也提到，將購買蕭壠地區的小麥以解決糧食問題。

提到，當時因蝗蟲災害，預估將在臺灣造成飢荒，又不知道能從日本運來多少米，因此要未雨綢繆，盡量保存一批小麥在臺灣，用來烤硬麵包，作為替代米的軍糧，份量則是每人每週 5 磅。而為了製作硬麵包，荷人決議把小麥賣給中國商人，要他們每個月烤兩次硬麵包，這些麵包不僅作為軍糧，也作為救援遭遇飢荒的原住民之用。對於烤製麵包的規格，當時已有制定規範，荷盾 10 cent 的白麵包至少須 10 兩 (tail) 重，同樣價格的全麥麵包 (tarwenbrood)，至少須 14 兩重，其他價格較便宜的麵包，也須有同等比例的重量。這些規定均以告示通知烤麵包師。²⁰

到了清代，儘管荷蘭人離開，小麥的種植依然持續。蔣毓英《臺灣府志》與《諸羅縣志》均有種植小麥的記載，²¹ 說明了小麥不因荷人離開而停止種植，小麥與麵粉也不僅是為了荷蘭人自身的食用才種植，而有其他經濟與民生用途，尤其是在冬、春氣候無法種植稻或甘蔗等主要作物時，可種植大麥、小麥，作為糧食的補充。在地理分布上，清代臺灣的麥作主要分布在今嘉義以北，《諸羅縣志》言，小麥「種於深冬，成於初夏」，可作為輔助糧食，「當舊穀既沒、新穀未升，二麥先熟，接絕續乏」。²² 小麥除了自用，甚至還可輸出他處，如雍正 4 年 (1726) 福州將軍宜兆熊、巡撫毛文銓等曾因廈門缺糧，聽聞「臺灣大小麥頗多」後，飛檄臺灣道府令採買大小麥 1 萬 5 千石，運赴廈門接濟。²³ 由此可知從荷蘭到清代，均有臺灣小麥輸出的紀錄。

在臺灣生產的大麥、小麥用途不同，大麥經常作為搭配稻米、番薯共同食用的雜糧，小麥則需磨成麵粉。如《臺灣縣志》所言，「麥：大曰麩，小曰麥；二麥冬種、夏熟。舊穀既沒，新穀未升，大麥可以療饑。小麥磨粉成麵，功用甚溥」。²⁴ 另外，大、小麥不僅有補充糧食的食用功能，麥莖、麥葉與蔗葉相同，可作為牛的飼料，或可充做燃料使用，對於燃料普遍缺乏的沿海居民來說，實用性頗高。²⁵

²⁰ 江樹生譯註，〈熱蘭遮城日誌/IV-B/1657-05-14〉。在當代荷蘭的麵包店，白麵包與褐（全麥）麵包仍是主要的區分方式，與十七世紀相同。

²¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》（文叢第 141 種，1962；1717 年原刊），頁 86-87。

²² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193。

²³ 〈福州將軍宜兆熊等奏聞事竊查閩省本年雨水情形、米糧價值〉，收於國立故宮博物院編，《宮中檔雍正朝奏摺》（臺北：該院，1978），第 5 輯，頁 831。

²⁴ 陳文達，《臺灣縣志》（文叢第 103 種，1961；1720 年原刊），頁 7-8。

²⁵ 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉（臺北：國立臺灣大學歷史研究所博士論文，2006），頁 49。

清代臺灣不僅自產小麥，1860年代臺灣開港通商後的資料顯示，亦有進口小麥與麵粉，依據海關檔案，光緒5年（1879）進口麵粉279石、小麥972石，至十年後1889年，進口量大幅增加為麵粉7,049石、小麥6,069石，殖民開始前一年（1894），進口麵粉13,994石、小麥7,435石。進口量與日俱增，主要進口地點則為美洲。²⁶

對於十九世紀後期至二十世紀初期麵粉業的成長，不能忽略全球性麵粉工業發展的影響，陳計堯〈近代中國的開港、工業化與通商口岸之糧食消費的變遷（1870-1936）〉一文可作為重要參考。該文分析米穀、麵粉之貿易擴張與新技術引進，對中國開港過程之通商口岸糧食消費的影響，指出十九、二十世紀之交，不僅進口大量外國麥粉（麵粉）到中國，工業化促進主要城市中機械化碾磨場的出現，更使得華中、華南等過去認為主要食稻米的地區，實際上也出現頗高的麵粉消費量。華中與長江流域成為麵粉生產中心，華南與西南地區則吸收了近一半在中國的外來麵粉。這說明了國際糧食貿易與工業化，已逐漸改變城市居民的消費結構，工業化下發展的麵粉工業以及長程運輸，促使「機器碾製的麵粉」成為當時新興的糧食來源，逐漸改變原本食用米飯者的食用選擇。²⁷而在臺灣，對烘焙產業的研究也不能忽視製粉業的發展，及相伴而生的糕餅業。

清代與麵粉、糕餅相關的行業頗多，如《安平縣雜記》，記載的「牛磨店司阜」為製粉業，即是磨小麥及地瓜簽為粉，以便製作麵線及大麵、龜、粿、餅料等食品之用。²⁸相關製餅行業還包括「製造一切餠餠、糕餅諸點心食品」的「餅店司阜」、製作各式麵包及雞蛋糕的「包仔店司阜」，專做粿品及糕餅料、煮冰糖、冬瓜，也賣黑糖、白糖的「粿店司阜」。另外還有「做麵司阜」，用小麥麵粉製作麵線、大麵，用豆粉製作豆簽等。²⁹

由這些店鋪可知，麵粉的主要用途是在製成麵條、糕餅，除此之外，「麵茶」也是以麵粉為主原料。儘管並無詳細資料說明清代這些麵包的製法、形式與口感，

²⁶ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料：1867-1895》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處，1997）；臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣經濟史·六集》（臺北：該室，臺灣研究叢刊第54種，1952），頁85-107。

²⁷ 陳計堯，〈近代中國的開港、工業化與通商口岸之糧食消費的變遷（1870-1936）〉，特別是頁258-262。

²⁸ 臺灣銀行經濟研究室編，《安平縣雜記》，頁83。

²⁹ 臺灣銀行經濟研究室編，《安平縣雜記》，頁87。

但從這些店舖的存在可以知道，至少在清代已有相關產業鏈的形成。尤其以麵粉製作的餅類，在臺灣民間社會中更有相當的重要性。

從消費面資料來看，糕餅在清代以來臺灣漢人社會的重要性，主要表現在中秋、結婚喜慶，以及祭祀活動，文獻中對糕餅的敘述多出現在這些場合。直到今日，這三大時機仍是餅店最重要的旺季。特別是中秋餅，《嘉義管內採訪冊》記載：「中秋節，人民有備辦牲醴、肉餅，敬奉諸神佛」，³⁰ 加上自清到日治時期，也有「中秋搏餅」的習俗，如蔣毓英《臺灣府志》即載：「中秋，祀當境土神，俗尚與二月同，蓋春祈秋報之意。是夜，士子遞為燕飲賞月，製大麵餅一塊，中以紅硃塗一元字，用骰子擲以奪之，有秋闈奪元之想」。陳文達《鳳山縣志》也有類似描述：「中秋，祭土地。鄉村里社悉演戲，為費甚奢；倣古『秋報』之義也。是夜士子會飲，製大餅，中書「元」字，用骰子擲四紅得者，取『秋闈奪元』之兆。」³¹ 綜言之，農曆八月十五有祭祀土地公之習，為了感謝土地公之庇佑因此舉辦祭祀活動。同時因中秋節而有搏餅之俗，也就是把餅製成多種大小，最大的餅是狀元餅，裡面的餡料也最豐富，但須以擲骰子方式進行遊戲來比輸贏，遊戲最後的冠軍才能得到狀元餅，另外還有榜眼、探花等較小的餅。

「中秋搏餅」之俗在日治時期依然盛行，王瑞成 1948 年所寫〈狀元月餅〉一文有詳盡說明。該文指出，狀元餅是由「狀元籌」轉化而來，因為科舉時代鄉試在中秋節後放榜，為了解愁並一卜命運，「中秋節時家家戶戶以狀元餅為戲」，把「狀元餅」當作如「昇官圖」玩。一整套狀元餅有 63 只，最小的「秀才」32 只、舉人 16 只、進士 8 只、會元 4 只、榜眼 2 只，狀元只有一個。餅的份量大小不一定，但若「秀才」餅是一兩重，則舉人二兩、進士四兩、會元半斤、榜眼一斤、狀元餅重達二斤。³²

不過，並非所有家戶都能購買如此數量龐大的中秋餅，日治時期臺北最大餅店寶香齋販售的狀元餅，主要是一組 12 個，有不同尺寸的餅模。當時狀元餅裡包最好的有赤肉、醃火腿、冬瓜、剝碎的香腸、鹹蛋黃、香菇等，可說集結了多

³⁰ 臺灣銀行經濟研究室編，《嘉義管內採訪冊》（文叢第 58 種，1959），頁 67。

³¹ 蔣毓英，《臺灣府志》（文叢第 310 種，1977；1688 年原刊），頁 106；陳文達，《鳳山縣志》（文叢第 124 種，1961；1720 年原刊），頁 87。清代鄉試考期在子、卯、午、酉年 8 月 9-15 日間舉辦，又稱秋闈。

³² 王瑞成，〈狀元月餅〉，《公論報》，1948 年 11 月 23 日，第 4 版。

種平常不易吃到的肉類在餅中，加上甜漬冬瓜，構成甜鹹交雜的口感。³³

婚嫁喜事是另一需要糕餅的主要時機，如《重修臺灣府志》所述，「納采，簪珥綢帛，別具大餅、豚肩、糖品之屬，謂之『禮盤』；……貧家則用乾檳榔，以銀薄飾之。福壽萬字糖，或百餘圓、或數十圓；回以大餅」。³⁴ 無論貧富，「大餅」連同豬肉、糖品，都在婚禮時扮演重要角色，在其他方志中均有類似陳述。一直到二次戰後，大餅都在婚嫁中具有極高的象徵性地位。在植野弘子於台江地區的田野調查中敘述，訂婚時男方須準備若干禮餅，完聘時送來大批禮餅、豬肉，此時女方也會回送糕仔和香蕉，給男方帶回送給鄰居、親友。³⁵ 臺南安南的蔡謝針（1927-）與七股的金林百合（1938-）都有類似說法，蔡謝針的婆家是扛6個檯來，裡面放大餅、冰糖、糖霜、豬肉，女方則貺³⁶ 男方糖、餅、香蕉、糕餅；³⁷ 父親是保正的金林百合結婚時更做了超過三百斤大餅：

女生這邊要貺大餅，男生則是香蕉、糕仔，看住的庄頭有多少人就貺幾份，如果有40、50戶，就要準備40、50戶的東西，一戶是1條香蕉和1個糕仔。女生這邊，有收紅包、交際應酬的話就給2份餅，沒有的話就給1份。這些餅是男生做給女生的，我那時候是做了三百多斤，算是很多了，蝦米肉鬆口味，一個一斤。大餅的口味有五仁、蝦米肉鬆。³⁸

結婚的喜餅多為一盒六個的「盒子餅」，也有一盒八個，口味包括烏豆沙、冬瓜肉餅、白豆沙、伍仁、綠豆椪、鳳梨餅等，部分地區有肉餡加花生的肉餅。³⁹ 雖然多數是做一個餅一斤，但也有的會做一個五斤、十斤的大餅贈給至親。⁴⁰ 還

³³ 陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）。余恩賜先生為寶香齋創辦人余傳臚孫。臺灣大學醫學院畢業，耳鼻喉科醫師，並任大橋教會長老多年。

³⁴ 范咸，《重修臺灣府志》（文叢第105種，1960；1747年原刊），頁399。

³⁵ 植野弘子著、陳萱譯，《臺灣漢人姻親民族誌》（臺北：南天書局有限公司，2015），頁144。

³⁶ 指贈禮致謝。

³⁷ 曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈蔡謝針女士口述訪談紀錄〉（2015年5月2日，未刊稿）。

³⁸ 曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈金林百合女士口述訪談紀錄〉（2015年3月20日、8月21日，未刊稿）。

³⁹ 曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈陳青萍女士口述訪談紀錄〉（2015年7月4日，未刊稿）。

⁴⁰ 陳玉箴訪問、吳庭宇記錄，〈陳思源先生口述訪談紀錄〉（2015年3月20日，未刊稿）；曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈朱讚文先生口述訪談紀錄〉（2015年10月1日，未刊稿）。

有在過年時因有拜年或年初二回娘家需攜帶禮品的送禮時機，過年時節也是糕餅需求量大之時。

儘管文獻指出中秋與結婚時糕餅具有極大的重要性，但實際上是否能買餅、做餅，仍取決於家庭的經濟狀況。例如在台江地區的研究就顯示，許多人小時候（日治至戰後初期）根本不曾吃過中秋餅，家境不佳或身為養女者，在結婚時也不會做大餅，或僅做極少量的餅。換言之，糕餅可視為家庭經濟狀況的參考指標，結婚時若能做數百斤的大餅，顯示對婚事的重視，亦是家中財力的展示，費工的糕餅可說是一種奢侈品而非必需品。少數較容易吃到的糕餅如牛舌餅，1908年一則報導指出：

牛舌餅乃糕餅中之最粗品者。每個價格口錢。重約兩餘。買此類者概係車夫及苦力諸輩。因此品較為便宜。可以療饑耳。此品最暢銷之期。每軒每日約賣二千個之多。⁴¹

這則報導說明了便宜能吃飽的牛舌餅，可作為都市中車夫、苦力方便補充體力的點心。另外，在廟宇或地方祭祀活動中，糕餅扮演相當重要的角色。如《雅言》記錄到年節祭祀時，都會製作紅龜，包括糯米製或麵粉製的「麵龜」。⁴² 尚有部分節慶食物也會用到各式餅類，例如，在《淡水廳志》記錄學校祭祀時的祭品中，除了黍、稷、稻、粱、鹿脯、筍等外，會使用白餅、黑餅。⁴³

基於中秋、喜慶、祭祀時糕餅所具有的象徵性意義及對糕餅的龐大需求，清代時臺灣已有餅舖的存在。除了寶香齋外，如胡建偉《澎湖紀略》記載媽宮市（馬公）中也有麵餅舖、餅舖、光餅舖等。⁴⁴ 馬公市中現仍營業的盛興餅店即是早自1864年即已開設。創始老闆朱盛從福建東山島到澎湖，即已開始製餅。又如《臺灣私法商事編》一書（抄錄自日治初期《臨時臺灣舊慣調查會第三回報告書》）中記錄到鳳山街的「新寶裕號」股東拆夥後，再以「振寶裕商店」重振之事，「振寶裕」即為糕餅舖兼砂糖商，應為清代即有的店舖。⁴⁵

⁴¹ 〈糕餅商之狀況〉，《漢文臺灣日日新報》，1908年2月11日，第4版。

⁴² 連橫，《雅言》（文叢第166種，1963；1933年原刊），頁177。

⁴³ 陳培桂，《淡水廳志》（文叢第172種，1963；1871年原刊），頁127。

⁴⁴ 胡建偉，《澎湖紀略》（文叢第109種，1961；1771年原刊），頁44-45。

⁴⁵ 臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣私法商事編》（文叢第91種，1961），頁119。

不過，儘管清代已有少數糕餅舖出現，日治時期工業化發展促使製粉業、烘焙技術更加發展，更是糕餅業顯著擴張，及烘焙產業供應鏈建立的重要時期。尤其「糖」是糕餅製作時不可或缺的重要原料，因此許多糕餅店都需掌握糖的來源，而在日治時期隨著糖業的大幅成長，糕餅業也有相應的蓬勃發展。

關於清代的糕餅種類，雖在清代紀錄中大多零散分布於各方志，但1907年《臺關》中一篇關於臺灣菓子的介紹，提供了重要的參考，可從中一窺從清末至日治初期臺灣主要糕餅的種類，其中不僅述及糕餅名稱，還詳列其原料、等級及價格。此時期的臺灣糕餅店，尚未加入太多和、洋菓子，此文可瞭解日治初期臺灣漢人糕餅的主要類型。

筆者將原始表格所載「臺灣菓子」重新整理，依主要材料分為三大類：以麵粉為主的餅類、以米為主原料的糕類，及花生糖等糖食類。如表一所示：

表一 日治初期的「臺灣菓子」

名稱	原料	等級	價格	個數（每一斤）
餅類（麵粉為主材料）				
什錦肉月（月餅）	皮：麥粉[麵粉]、糖清、落花生油 餡：餅米粉、砂糖、冬瓜糖、瓜子仁、ハム[火腿]、胡麻、桂花露、油蔥	上	10 錢/個	4
五仁餅（月餅）	皮：同前 餡：餅米粉、砂糖、冬瓜糖、杏仁、橄欖仁、瓜子仁、核桃仁、胡麻、桂花露、油蔥	上	10 錢/個	4
荳紗餡（月餅）	皮：同前 餡：餅荳の晒粉、砂糖	上	10 錢/個	4
碎玉餅（碎肉餅）	皮：同前 餡：餅米粉、砂糖、豚肉、瓜子仁、胡麻、桂花露、油蔥	上	1 錢/個	16
廣清餅（清仔餅）	皮：同前 餡：同「碎玉餅」，但豚肉的量較少	上	5 錢/個	36
酥餅	皮： 外皮：麥粉、砂糖、豚油 內皮：麥粉、砂糖、豚油、水 ⁴⁶ 餡：同前	中	3 個 1 錢	22
肉餅	皮：同前 餡：同「碎肉餅」	上	1 錢/個	22

⁴⁶ 此處的內皮、外皮應相反，含水的「油皮」應為外皮，不含水的「油酥」應為內皮。

鹵肉酥	皮：同前 餡：麥粉、砂糖、鹵肉、冬瓜糖、瓜子仁、桂花露、油蔥	上	1 錢/個	22
秤紗餡餅 ⁴⁷	皮：同前 餡：同「荳紗餡」	上	1 錢/個	22
棋子餅	皮： 外皮：麥粉、餡膏、胡麻 內皮：麥粉、砂糖、水、酵母、煨油 餡：金柑、冬瓜糖、胡麻、麥粉、砂糖、桂花露	上	5 錢/個	36
膏皮餅[高皮餅]	皮：同前 餡：同「碎肉餅」	上	1 錢/個	18
大餅	皮：麥粉、餡膏 餡：與棋子餅的內皮相同	中	1 斤 9 錢	
麵龜（麵桃）	皮：食紅又は紅米（食用色素）、麥粉、砂糖、水、酵母、煨油 餡：同前，此外還有加上冬糖、胡麻、桂花露	中	1 斤 9 錢	
雙連餅（餅仔龜）	同前	中	5 錢/個	40
甜公餅	同前	中	小 2 錢/個 大 4 錢/個	小 40 大 20
麻餅	胡麻、麥粉、酵母、砂糖、煨油、水	下	5 錢/個	16
雞卵餅	玉子、 ⁴⁸ 麥粉、酵母、砂糖、煨油、水	中	5 錢/個	16
鹹公餅	胡椒、鹽、酵母、砂糖、煨油、水、麥粉、	中	2 錢/個	40
腳車陳	麥粉、砂糖、酵母、煨油、水	中	5 錢/個	18
馬蹄餅	同前	中	5 錢/個	18
油蔥酥	油蔥、麥粉、砂糖、酵母、水	中	1 錢/個	12
杏仁餅	砂糖、麥粉、豚油、胡麻	中	5 錢/個	36
雞卵膏[糕]	玉子、砂糖、麥粉、水	上	1 錢/個	20
麥茶[麵茶]	豚油、砂糖、麥粉、油蔥	中	1 錢/個	一包 14
禮餅	皮：胡麻、麥粉、砂糖、豚油 餡：麥粉、砂糖、豚脂肪	中	8 錢/個	2
油蔥包	皮：麥粉、砂糖、酵母、煨油 餡：麥粉、砂糖、胡麻、冬瓜糖、油蔥	中	2 錢/個	9
糕類或米製品				
米蓼	外部：蓼花米、砂糖、餡膏 內部：米蓼粿	中	1 斤 15 錢	
麻蓼	外部：胡麻、砂糖、餡膏 內部：同前	中	1 斤 15 錢	
蓼花餅	外部：同米蓼 內部：麥粉、砂糖、酵母、煨油	中	1 個 5 錢	
紅片糕	餅米粉、砂糖、豚油、水、食紅	中		
結紅糕	同前	中	1 錢/個	18

⁴⁷ 應為今日所稱「平西餅」或「冰沙餅」，在後文《黃旺成先生日記》中則記為「冰西餅」。

⁴⁸ 「玉子」為日文，指「蛋」。

瓜子糕	上層：砂糖、餅米粉、豚油、水 中層：砂糖、餅米粉、胡麻、瓜子仁、油蔥 下層：砂糖、餅米粉、豚油、水	中	5 錢/個	
鹹糕	外部：砂糖、餅米粉、豚油、水 內部：砂糖、餅米粉、桂花露、鹽、鹵肉	中	1 錢/包	10
冰糖糕	外部：冰糖、米粉 內部：砂糖、桂花露、餅米粉	上	1 錢/包	10
糕仔	外部：砂糖、餅米粉 內部：砂糖、餅米粉、桂花露		1 圓/包	12 16
灣糕、圓	同前	下	大 1 錢/個 小 5 錢/個	10 32
糕仔（雙糕）潤	餅米粉、油蔥、砂糖、豚油、鹽	中	1 錢/個	
千重糕	餅米粉、砂糖、豚油	中	5 錢/個	
茯苓糕	餅米粉、砂糖、豚油	下	1 斤 12 錢	
菘苳[綠豆]糕	菘苳粉、砂糖	中	1 錢/個	10
菘苳[綠豆]潤	菘苳粉、砂糖、豚油、水	中	1 錢/個	10
核桃酥 ⁴⁹	外部：桃仁、胡麻 砂糖、米粉、豚油	中	1 錢/個	26
穿心酥（口酥）	砂糖、米粉、豚油	中		
糖食類				
參仁[生仁]	落花生仁、砂糖	上	1 斤 192	
土豆糖[花生糖]	落花生仁、砂糖、餡膏、餅米粉	中		
麥芽膏糖	砂糖、餡膏、餅米粉	中	1 斤 1 錢	
鵝油糕	砂糖、豚油、菘苳粉	中		24
芎蕉糕	砂糖、麥粉、芭蕉油	中	5 錢/個	

說明：因部分名稱的用字可能採取臺語諧音，或有誤，或與當代不同，為便於理解，筆者在名詞後加上

□標註當代較熟悉的名稱；表格中()括弧中的內容則為原始表格即有。

資料來源：蔡如生，〈臺灣菓子〉，《臺關》（臺北）18（1907年10月），頁13-15。筆者將之重新分類、排序。

從等級來看，被列為「上等」者包括：月餅類（什錦肉月、五仁、豆沙）、碎肉餅、廣清餅、肉餅、滷肉酥、平沙餡餅、棋子餅、冰糖糕、雞卵糕，及過年吃的「參（生）仁」，大部分屬於「餅類」且以內餡包含肉類者為主，「棋子餅」雖未包肉，但內餡材料有金柑等六種以上，並使用酵母，製法與其他不同。「糕類」中僅「冰糖糕」為上等，紅片糕、糕仔、鹹糕、糕仔潤，以及綠豆糕、茯苓糕等糕類以米為主原料，因為較容易取得、製作，價格也較便宜。

⁴⁹ 雖名稱接近「桃酥」，但從材料來看，若非誤植，否則二者是不同的餅類。「桃酥」以麵粉為主原料。

從製法來看，這些清末至日治初期盛行的餅類，涵蓋酥油類與糕漿類，⁵⁰ 最重要的材料就是麵粉、油及糖。此時的月餅均是單層皮的糕漿類，部分會運用焗油來增加餅皮的口感。另外二者在油的選擇上也不同，酥皮類多使用豬油，漿皮類多使用花生油，可增添香味。整體說來餅的口味均是伍仁、豆沙、滷肉的變化，另外有以麥芽糖為主體的「大餅」，較接近今日的太陽餅，也有拜拜會用到的甜、鹹公餅（光餅）。表一中所列出的糕餅種類，可說構成今日所認識「臺灣糕餅」的原型。

另外尚有較特殊的產品為雞蛋糕，是表中唯一的「蛋糕」，而雞蛋糕在日治初期就已是臺灣料理宴席上的甜點。在澎湖，雞蛋糕的特殊性在於元宵節拜拜使用，先將蛋糕中間畫十字後以「蒸」法製作，形成如同四瓣花開的樣子，⁵¹ 如今已較少見到。

三、烘焙產業供應鏈的形成：進口製粉與本地糖業

進入日治時期後，臺灣烘焙業所面臨的不僅是少數新產品的進入，更是產業供應鏈的興起與重組，涵蓋小麥種植與麵粉生產、進口、烘焙商品製造與管理、消費市場的經營等。本節主要參照日治時期的歷年農業統計、《工場名簿》（1931-1942），以及商工人名簿中關於「食料品工業」與「臺灣菓子」的介紹，來分析日治時期的烘焙產業供應鏈。

日治時期的小麥種植延續清代的基礎，並在政策獎勵下有所擴大。小麥歷年的種植面積、收穫量與產值如表二所示。

表二顯示日治時期臺灣小麥的大致生產狀況，可看出在 45 年間呈現前期上升，1924 年後又急遽減少之勢。種植面積從 1900 年的 1,856 甲，增加至 1904 年幾乎多在 6 千甲前後，產量也從一、兩萬石增加到三萬石，但在 1920 年後就開始下降，至 1925 年後，僅剩數百甲的規模，只有在 1935 年短暫增加面積，1938 年後也回升，但種植面積呈現起伏不穩定的態勢。

⁵⁰ 當代所稱的酥油類麵食是指用油皮、油酥調製的麵團，經多次擀捲，形成多層次的產品，需分別製作油皮、油酥。糕漿類麵食則指用單層皮直接包餡整型製作的產品，臺式月餅多屬此類。

⁵¹ 陳玉箴訪問、薛嫩蓓記錄，〈澎湖盛興餅店朱宏鈺先生訪談〉（2018 年 3 月 21 日，未刊稿）。

表二 日治時期臺灣生產小麥的面積、收穫、價額（1900-1945）

年度	種植面積 (甲)	收穫量 (石)	價額 (円)	年度	種植面積 (甲)	收穫量 (石)	價額 (円)
1900	1,865.63	11,282	38,291	1923	3,518.61	15,820	245,230
1901	1,492.34	8,781	48,243	1924	1,218.34	4,756	82,073
1902	3,152.04	20,832	158,115	1925	961.68	5,256	106,266
1903	3,669.01	34,874	268,844	1926	581.36	2,715	54,045
1904	6,296.51	37,158	271,261	1927	513.77	2,687	45,129
1905	6,258.19	37,457	325,876	1928	500.27	3,075	51,589
1906	6,951.34	34,765	260,738	1929	404.27	2,600	44,688
1907	6,985.66	36,374	381,927	1930	412.55	2,796	45,642
1908	6,718.51	34,548	338,570	1931	528.10	3,676	35,051
1909	5,922.13	30,536	262,610	1932	796.96	4,882	53,042
1910	5,822.66	26,997	215,976	1933	667.27	5,283	64,720
1911	5,455.63	26,912	269,685	1934	845.81	7,595	105,150
1912	5,645.55	32,091	321,873	1935	1,751.64	8,831	133,365
1913	6,691.33	38,094	351,608	1936	679.84	4,084	65,604
1914	6,860.85	35,364	283,230	1937	539.75	4,272	79,186
1915	6,734.58	31,431	269,207	1938	1,122.19	10,342	204,267
1916	5,954.88	27,042	230,127	1939	4,950.81	40,857	955,106
1917	5,595.98	24,333	296,279	1940	5,788.04	29,365	894,599
1918	6,025.51	29,713	646,079	1941	10,774.26	46,024	1,367,029
1919	7,061.34	29,239	711,853	1942	9,643.09	43,334	1,253,934
1920	6,523.45	27,638	430,876	1943	5,744.00	25,533	451,635
1921	5,599.17	21,446	360,891	1944	6,110.70	30,791	947,132
1922	3,981.62	18,789	296,592	1945	2,548.10	9,536	293,327

資料來源：臺灣總督府殖產局農務課編，《臺灣農業發達の趨勢》（出版地不詳：該課，1942），頁16；臺灣省行政長官公署統計室編，《臺灣省五十一年來統計提要》（臺北：進學書局，1969），表205。

小麥對於臺灣農民來說重要性低，官方的小麥種植政策是影響小麥種植面積與產量變化的主要原因。日治初期因獎勵糧食增產，小麥栽培面積曾增加，但後來因水利改善，更鼓勵種植甘蔗等其他作物，小麥生產面積因而縮小，產量大幅降低。⁵² 此時期種植的小麥品種為移民從福建帶來，例如，臺中州彰化郡福興庄、臺南州東石郡義竹庄種植小麥在來種；臺南州新營郡鹽水街種植白殼、赤殼；虎尾郡崙背庄、北港郡元長庄種植白殼；北門郡七股庄也種植白殼等。⁵³

⁵² 磯永吉，《臺灣小麥作の將來》（臺北：臺灣總督府殖產局，1935）；臺灣省政府農林廳、中國農村復興聯合委員會編，《臺灣雜糧作物品種圖說》（南投：臺灣省政府農林廳，1963）。

⁵³ 臺灣總督府殖產局農務課編，《農業基本調查書第六：主要農作物生產調查-生產收量耕種法（大正十年十一月）》（臺北：該課，1924），頁194-195。

1922 年開始，磯永吉主張鼓勵「稻麥三熟制」，在水田裡栽培小麥，但初期因品種不合而不成功。1930 年代初期，推廣從日本引進的早生品種及從美國引進春小麥品種，再度獎勵種植小麥。⁵⁴ 磯永吉在《臺灣小麥作の將來》一書中稱，臺灣每年小麥消費約 30 萬石，並有不斷增加的趨勢，但國內生產很少，僅 15 萬袋，為所需要的一成，其他大部分都是輸入，主要輸入國為澳洲、加拿大，需要金額 5 百萬圓。因此希望透過稻麥輪種的方式，來增加小麥產量。與此同時，育種單位的目標便是能找出合適此季節生長的麥種，另外磯永吉也進行不同品種小麥製作麵包的實驗，希望找出最合適用來製作麵包的小麥。⁵⁵

對於磯永吉的育種及推廣麥作，林獻堂日記中也有述及。1933 年林獻堂與其二兒子猶龍在霧峰主辦「坑口農事自治村」，主要從事農物改良試作田，其中也包括小麥。⁵⁶ 1937 年林獻堂日記中曾寫到與林猶龍、林雲龍、林萬生、林啟東一同到農事試驗場看小麥種植的成績。當時農事試驗場的場長為末永仁，日記中記錄，末永仁「略述小麥之需要，臺中州之氣候最適合栽培，因臺北、新竹多雨，臺南、高雄過熱也」，主任西口逸馬並說明當時臺中種植小麥的概況與願景：「臺中州水田有十三萬甲，若前後期之間播種小麥五萬甲，每甲可收大斗二十石，合計可得小麥百萬石，每石二十圓，合計可得二千萬圓，僅一臺中州每年可增收若是，經濟之好況自不待言也。」對於品種改良的成果，則認為「崎〔埒〕玉廿七號」、「昭和早生」二者為最適宜。然而，儘管農事試驗場有此願景，實際上農民並未按照此計畫耕種，西口逸馬也說明佃農提出的理由包括：難以防止被麻雀吃掉、兩期收穫已足夠，不想再與小麥輪作，以及擔心收穫太好會遭到地主提高地租。⁵⁷ 因此 1930 年代的麥作推廣也成效有限，一直要到 1938 年後，才又有第二波的增加，不僅種植面積回升到 5 千甲，甚至到 1941 年又增加到超過 1 萬甲，產量也相應大增，曾經有超過 4 萬石的破紀錄成績。在 1945 年的紀錄，則仍有 2,548 甲的規模，及 9,536 石的產量。

⁵⁴ 臺灣省政府農林廳、中國農村復興聯合委員會編，《臺灣雜糧作物品種圖說》。

⁵⁵ 磯永吉，《臺灣小麥作の將來》。

⁵⁶ 林獻堂著，許雪姬、呂紹理編，〈灌園先生日記/1933-09-03〉，「臺灣日記知識庫」，下載日期：2020 年 8 月 3 日。

⁵⁷ 林獻堂著，許雪姬編，〈灌園先生日記/1937-02-04〉，下載日期：2020 年 8 月 3 日。

儘管自產小麥的數量仍相當少，但小麥的輸入、移入量則有顯著成長：在小麥產量較多的 1902 至 1923 年間，臺灣自產小麥收穫量都在兩萬石以上，而這段時間的小麥無移入紀錄，輸入量則是逐漸增加，但並不穩定，從 163 石至兩萬石均有，1923 年後也持續有輸入小麥，但同樣有所起伏。不過，小麥的移入量從 1928 年開始有較穩定的增加。換言之，自日治時代中期，便持續有輸入小麥。

與小麥輸入的同時，伴隨著製粉業的發展。臺灣農家很早就會自行將番薯、米等主食磨成粉末以製作各種食物，如糕仔即是以米粉末製成。但是較具規模的製粉工業則始自 1909 年日人藤利勉經營「臺中製粉精米所」，1914 年增資 30 萬圓改組為「臺中製粉精米株式會社」，購買製粉機、精米機、水力發動機。⁵⁸ 之後民營製粉場逐漸興起，多為兼營碾米、製粉。規模最大者為 1919 年於基隆設立，將「臺中製粉精米株式會社」併入之「海南製粉株式會社」。除了臺中本社外，在基隆設有高達六層樓的工場，⁵⁹ 由坂本素魯哉擔任社長，並由林獻堂、蔡蓮舫擔任監查役。海南製粉生產多個麵粉品牌，商標包括蜻蛉印、三羊印、仁王印。該社介紹中強調，不僅進口了有名的美國知名品牌製粉機械，更採用創始於瑞典、在歐洲相當知名之 SKF 公司的核心零件，「全日本製粉工場中，僅有海南製粉採用 SKF」，⁶⁰ 對於高品質機械的強調，說明了科技設備對於製粉品質的重大影響。

除了輸入小麥自行製粉外，麵粉的進口量更大，是主要的麵粉來源。如 1906 年的報導指出，嘉義市街內所有製造麵類，包括麵包，均採用進口的天官麵粉。「而用本地牛磨麥粉者，寥寥無幾」。一般認為進口的天官粉「體質溫潤、潔白秀媚，令人珍重可愛，適口充腸，又甚良佳。若在地之麵粉，則有異於是」。主要是因為本地的製粉業幾乎都會同時從事番薯簽磨粉，且磨粉量較磨麵粉量更大。在此情形下番薯粉容易滲透到機器中，所磨出的麵粉也摻雜著若干番薯粉。因此影響了色澤、味道以及粉末粗細等。因此真正需用麵粉者比較喜歡使用進口麵粉。⁶¹ 日治時期臺灣的麵粉主要從日本移入，麵粉自 1902 年開始移入，換算

⁵⁸ 小柳天民，〈中部會社覗き〉，《實業之臺灣》（臺北）60（1914 年 10 月），頁 37-38；椿本義一編，《基隆港大觀》（臺北：南國出版協會，1922），頁 6-10。

⁵⁹ 「工場」為日文，意同「工廠」。日治時期文獻採「工場」寫法。

⁶⁰ 椿本義一編，《基隆港大觀》，頁 8。

⁶¹ 〈天官粉之消售〉，《漢文臺灣日日新報》，1906 年 2 月 11 日，第 6 版。

成臺幣，移入額接近 6 萬元，一路增加，在 1911 年就已突破百萬元，最高在 1941 年達到超過 90 萬元的進口額，顯見麵粉移入量之成長。⁶²

日治時期的麵粉進口多經由雜貨商進口販售。在商家的書信往來中，經常可以看到麵粉進口的資料。如澎湖〈許怡發書信〉有進口「藍旅印麵粉」，其他一同進口的，還有占米、花生油、冰糖、地瓜絲、地瓜干、黃豆等各種重要民生用品。又如郭怡美商行也有經營海產物、雜穀、麵粉、糖等的貿易。⁶³

日治時期的進口麵粉主要作為製作麵條、麵包與糕餅之用，如 1905 年就有報導寫到，當時進口的麵粉種類不少，包括天官標、錠標、八卦標、犬標、船標、鐵標等。其中最貴的是天官標，每包 3 圓餘；其次錠標每包近 3 圓。八卦標、犬標、船標、錢標，每包均約 2 圓 9 角。臺北的麵粉品牌，還有籃龍印、仙桃印、白鹿印、市節印、加冠印、白蓮印、綠麒麟印、天天印、佛蘭令印等。可見種類之多，且據該報導稱，臺北的麵粉還比臺南便宜不少。這些麵粉的使用者主要為麵店、麵包店、餅店。以麵條來說，臺南市內的麵店增加到數十間，麵粉用量很大，「麵食者較前有五倍之多，或有以麥粉作餛飩〔按：指烏龍麵〕，以餉內地人亦不少」。⁶⁴

綜合前述對臺灣小麥與麵粉生產的分析可知，儘管日治時期臺灣確有多處持續生產小麥，但由於小麥的重要性遠不如稻米、甘蔗等作物，生產量相當有限，即使在 1930 年代中期政府曾推廣新品種小麥的種植，成效仍不彰。相較之下，日本移入與他國進口麵粉品質較佳，更受烘焙與製麵業者青睞。這一方面是因為自產小麥有限；另一方面也因為自產小麥需仰賴製粉業磨製成麵粉才能使用，而當時臺灣的製粉業以磨製番薯、米為主，影響麵粉的磨製品質。

除了麵粉之外，在烘焙工業，糖是使用量次多的材料。⁶⁵ 日治初期開始，基於臺灣總督府的糖業獎勵政策，先有臺人資本的改良糖廊，日俄戰爭後，日本國內資本開始大量進入臺灣，投資近代製糖業，促使製糖會社大幅成長，主導臺灣

⁶² 臺灣省行政長官公署統計室編，《臺灣省五十一年來統計提要》，表 327-1：歷年輸入主要貨物價值（自日本輸入），下載日期：2020 年 8 月 10 日，網址：<https://twstudy.iis.sinica.edu.tw/twstatistic50/Commerce.htm>。

⁶³ 〈許怡發書信〉（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T1001_02_18_015；〈郭怡美商行書信〉（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T1001_02_08_022。

⁶⁴ 〈臺南市五穀價〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 10 月 3 日，第 4 版。

⁶⁵ 徐華強、黃登訓、謝健一、顧德材，《實用麵包製作技術》（臺北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所，2006 年第 15 版），頁 181。

糖業，廉價取得原料甘蔗，⁶⁶ 大量的糖也促進了日本相關用糖產業的成長，包括菓子業在內。明治製菓會社專務取締役（常務董事）有島健助就指出，製作點心用的砂糖逐年增加，他認為應以美國為標的，未來預計有更多新產品將推出。⁶⁷

從糖價來看，以 1929 年臺灣銀行調查為例，砂糖分為白糖、分蜜糖、赤糖。其中，白糖經過精煉、脫色等精製程序，因此最貴，每百斤 22 円，已與進口的日本醬油價格相當。其次是分蜜糖每百斤 19.2 円，即今日習稱之二砂，是呈現淡黃色的砂糖，日治時期的煉乳、糖果及製菓業多是使用此種糖。最便宜者為赤糖，即今日所稱之黑糖或紅糖，每百斤 13 円。另外還有更貴的是從日本移入的四溫糖，一擔就要 23.8 円。除砂糖外，也有由白糖再精製的冰糖，但很少用在糕餅的製造上。⁶⁸

前述表一中的糕餅幾乎都使用砂糖，另外也有少部分使用糖清、飴膏。日治時期臺灣糖業的發展，也帶動甜點菓子業的興起。其中又以日本人來臺經營的菓子業最顯著。日治時期《工場名簿》與工商名錄提供了當時從事烘焙產業的主要輪廓。

檢視 1931 年總督府殖產局出版的《工場名簿》，名單上有 110 個製糖工場、糖廊或製糖所，地理分布範圍從南到北均有。製菓、水飴與蜜餞工場則共有 52 家。但若以同年度（1931）出版《臺灣商工統計》的資料來看，包括澎湖在內，光是菓子類就有 1,367 個製造場，共有 3,145 位男女職工，生產包括生菓子、乾菓子、洋菓子、飴與麵包在內的眾多糕餅甜點。⁶⁹

《工場名簿》呈現了製造商的資料，再參照《全島商工人名錄》可更瞭解各地銷售端的樣貌。以 1928 年《全島商工人名錄》為例，臺北市「菓子」商家有 69 家，但其中經營者姓名為臺人者僅 3 個，其餘為日人或未標示。同年豐原有源益珍、雪花齋兩家。臺中有 16 家，也以日人經營為主。彰化有 5 家，臺南 14 家，但也以日人經營為主，如臺南有「國姓爺饅頭」、一六軒、甘泉堂等。要到 1934 年後的統計

⁶⁶ 黃紹恆，《砂糖之島：日治初期的臺灣糖業史 1895-1911》（新竹：國立交通大學出版社，2019），頁 321。

⁶⁷ 有島健助，〈多忙なる製菓用消費糖〉，《糖業》（臺北）6（1928 年 6 月），頁 5。

⁶⁸ 臺灣銀行調查課編，《臺北卸物價調 昭和四年一月一九月》（臺北：該課，1929），8 月 30 日物價；〈砂糖の區別と知識〉，收於臺南州觀光案内社編，《臺南州觀光案内》（臺南：該社，1937），頁 258。

⁶⁹ 臺灣總督府殖產局編，《工場名簿》（臺北：該局，1931），頁 85-94；臺灣總督府殖產局商工課編，《臺灣商工統計》（臺北：該課，1931），頁 112。

中，臺北市的商工人名錄才將「臺灣菓子」獨立出來，與「和洋菓子」分開列出。

綜合 1920 至 1930 年代《工場名簿》與《全島商工人名錄》中菓子店的名單可看出，眾多日治時代的菓子店中以日人開設的和洋菓子店為主，在臺北、臺中、臺南均是。以資料較齊全的臺北為例，知名菓子店包括明治商店、一六軒、新高製菓、森永、梅月堂、大正堂、水月、朝日堂等，有不少是在日本的中大型企業或知名餅店來臺設店。而臺人開設的菓子店則有寶香齋、三合成、廣興、和生、葉順吉菓子舖，以及不少以老闆名字為招牌的餅店。

除了臺北之外，本文以全臺營業資料較完整的 1933 年《工場名簿》為例，將「菓子パン水飴及蜜餞製造業」中，擷取營業者為臺灣人的製菓工場名單列出如表三，可一窺當時臺灣烘焙業的經營情形。

由 1933 年《工場名簿》的原始表格可看出，生產「糕類」與「餅類」的工場已大致有所區分，有不少工場專做水飴、米粉（糕類），也就是糕類與水飴，製作「菓子」的工場則大部分是專做餅類，少部分也有兼做蜜餞、水飴。其中，臺北有 15 家最多。

在這些店家中，開業時間最早的是位於臺北永樂町的寶香齋，開設於 1887 年 1 月，業主為余傳臚（1847-1937），其次是臺南陳源的「萬川」，於 1895 年 1 月開設。其他較早開設的餅店，還有彰化「碧香珍」於 1895 年 4 月開業，新竹「新復珍」於 1895 年 8 月開業，基隆「義成興商店」於 1896 年 1 月開業。⁷⁰

然而，由於日治時期和、洋菓子店的大量興起瓜分了臺灣餅的市場，為求生存，不少臺灣菓子店也開始採取多角發展的策略。除了賣餅的主業外，大多都還有販售其他商品，例如，寶香齋在商工人名錄的介紹中，除了是和洋菓子的製造商外，也是洋雜貨商。又如澎湖的盛興，除了販售多種糕餅，也賣雜貨、罐頭等。⁷¹

藉由以上資料的耙梳，可歸納出清代漢餅舖至 1930 年代的發展，有兩個主要變化：1. 數目明顯增加，到日治中期，臺中、臺南等主要縣市均有十幾家餅舖，臺北更有數十家，雖其中以日本人開設的和洋菓子舖較多，但臺人開設的餅舖也有相當擴張。2. 販售品項上，臺灣菓子店經常採取多角經營策略，有些同時販售

⁷⁰ 臺灣總督府殖產局編，《工場名簿》（臺北：該局，1933），頁 103-107「菓子パン水飴及蜜餞製造業」。

⁷¹ 陳玉箴訪問、薛嫩蓓記錄，〈澎湖盛興餅店朱宏鈞先生訪談〉（2018 年 3 月 21 日，未刊稿）。

蜜餞、水飴，甚至豬肉乾，也有些同時販售和菓子或洋菓子，甚至兼營其他行業。這些餅業的發展，參照同時期臺灣糖業、小麥與麵粉進口的顯著成長，二者顯現緊密關連，在主要烘焙業原料均蓬勃發展的基礎上，讓烘焙業有大幅成長。

不僅漢餅舖的數目增加、品項變多，受到日本大型製菓會社移入、經濟發展與殖民政府博覽會、商展、品評會等制度的刺激影響，⁷² 臺灣的烘焙業也更朝向精緻化、休閒化發展。接下來本文以在日治時期享有高知名度與影響力的寶香齋為例，並輔以其他餅店的例子，說明臺灣餅店的經營與發展。

表三 1933年《工場名簿》「菓子パン水飴及蜜餞製造業」中臺人經營之製菓工場

工場名稱	地點	經營者	主要產品	
三合成製菓工場	北市錦町	陳水木	菓子、水飴	
新順聲製菓工場	北市有明町	鄭王氏玉媚		
李合發製菓工場	北市有明町	李天從		
開順軒	北市八甲町	吳乞食		
林製菓工場	北市新富町	林天生	菓子	
李德眉	北市元園町	李德眉		
蔡生源齋	北市太平町	蔡菓綠		
和興齋	北市太平町	林鶴齡		
廣興齋	北市太平町	魏雅書		
元春製菓工場	北市永樂町	陳水田	菓子、蜜餞	
寶香齋製菓工場	北市永樂町	余傳臚	蜜餞、菓子	
李水木製菓場	北市下奎府町	李水木	菓子	
三共製菓部	北市下奎府町	林寶成		
新協榮製菓商會	北市下奎府町	陳桃拱		
義成製菓商會	北市下奎府町	廖溪池		
義成興商店	基隆市高砂町	羅欽		
森珍菓子製造所	基隆市明治町	林海		
自然香商店	基隆市福德町	賴振坤		
錦珍香菓子製造工場	新竹市西門	王詩榜		
新復珍菓子製造工場	新竹市西門	吳貴英 ⁷³		
金瑞珍菓子製造工場	新竹市北門外	鄭金元		
合春堂菓子工場	臺中市寶町	黃早		
呂珍芳菓子工場	臺中市寶町	周？		菓子、蜜餞、豬肉脯
顏新珍菓子工場	臺中市綠川町	顏瓶		菓子
楊成珍菓子工場	臺中市橋町	林南露		
富士軒菓子工場	臺中市初音町	朱雲枝		

⁷² 參見郭立婷，〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁41-154。

⁷³ 該書寫為「吳貴美」，但據1928年千草默仙編《全島商工人名錄 新竹街》（臺北：高砂改進社，1928）頁172，應為「吳貴英」。

雪花齋菓子工場	豐原郡豐原街	呂水	蜜餞、菓子
梅得齋菓子工場	豐原郡豐原街	林坤樹	蜜餞、菓子
源益珍製菓工場 ⁷⁴	豐原郡豐原街	林木山	蜜餞、菓子
碧源珍製菓工場	彰化郡彰化街	盧秋臨	菓子
新香珍製菓工場		劉祥（鄧祥）	
吳振玉製菓工場		吳能	蜜餞
清香珍製菓工場		郭氏焦	菓子
成發珍製菓工場		吳灶	
碧香珍製菓工場		蔣均	
珍香濟[齋]製菓工場		謝丁桂	
梅香珍製菓工場		林邱氏轎	
玉梅珍製菓工場		施墪	
金珍香製菓工場		吳氏芹英	
昭月堂製菓工場		周添灶	
萬川菓子工場		臺南市清水町	陳源
楊江瑞製菓工場	臺南市東門町	楊江瑞	菓子、飴
泰馨製菓工場	嘉義市北門町	蔡清朝	菓子、飴、蜜餞

資料來源：臺灣總督府殖產局編，《工場名簿》（1933），頁 103-107「菓子パン水飴及蜜餞製造業」。

四、日治時期臺灣菓子店的經營與消費

日治時期臺北最享盛名的臺灣菓子店，為大稻埕的「寶香齋」。在日治時期的工商名錄中，有時將之歸類為「臺灣菓子店」，有時則為「和洋菓子店」，說明了其所販售品項的多元。1908 年的《臺灣日日新報》曾有如下紀錄：

大稻埕之糕餅商，自明治三十一年以來，商況大振，時增設數軒…至入三十九年，商況一時寂寞，比之三十一年至三十五年之間，減退過半，其減退之由，大都為原料之貴、同業之多，且工資食費屋稅營業稅，概諸般雜費用，皆比數年前倍加……茲竝將糕餅店，之最銷售者記載如下：寶香齋、新順吉、順吉、玉珍、錦香、以上諸數軒皆有製造各色洋餅。中最獲利及暢銷者，唯寶香齋。每日之收入多者百圓以上。最少者二十圓以上，餘則皆為遜色云。⁷⁵

⁷⁴ 根據 1928 年《全島商工人名錄 豐原街》，此店應在豐原。參見千草默仙編，《全島商工人名錄 新竹街》，頁 179。據同年《全島商工人名錄 彰化街》，彰化由本島人經營的菓子店包括：福和成、賜福齋、新香珍、珍香齋。且新香珍的經營者為鄧祥。參見千草默仙編，《全島商工人名錄 彰化街》，頁 223。

⁷⁵ 〈糕餅商之狀況〉，《漢文臺灣日日新報》，1908 年 2 月 11 日，第 4 版。

寶香齋是由余傳臚於1887年創立。余傳臚是廈門人，18歲時因為太平軍攻入漳州（1864年），廈門商業受摧殘，人民流離四方，他也跟著移居臺灣，居住在大稻埕，謀求事業發展。1872年時馬偕牧師到臺北傳教，余傳臚也信教，與同樣來自廈門的大茶商李春生均為教友，也彼此熟識。⁷⁶ 余傳臚有四子一女，大多在廈門唸書，後來僅有長子余約束及另一子留在臺灣主持寶香齋業務，其他子女都在他處發展。

寶香齋初創地址是大稻埕南街十八番戶（後來改為永樂町三丁目十六番）。⁷⁷ 實際位置離霞海城隍廟約三、四間房距，後來也開設分店於現在的迪化街二段67號。店的房子很深，有前後落，前面是店面，後面是工場，大概有1百坪以上。另外在廈門也有開分店。⁷⁸

日治時期的寶香齋位於最熱鬧的大稻埕，在臺北名氣甚大，當時臺灣上層仕紳都是往來常客。販售品項涵蓋臺灣餅、和菓子、洋菓子、肉乾、肉脯、蜜餞，甚至歐美雜貨等。⁷⁹ 尤其在日治初期，糕餅店尚不多，1907年報載，以臺北而言，當時的菓子業者有內地人17戶、本島人15戶。內地人方面設有協會（組合），未廣為會長（組長）。本島人方面在大稻埕有寶香齋、葉順吉、新順吉等批發商，由於本島人店家「不辭辛勞，販售時薄利多銷」，內地人的菓子店無法與之競爭，本島人的菓子店販售通路因此擴大。⁸⁰ 新竹文人黃旺成在1921年到臺北為父親求醫，一抵達臺北就立刻趕往南街到寶香齋購買餅、肉脯，以此作為拜訪吳賓國醫生，請他到新竹幫父親看診的禮物，由此可見寶香齋糕餅所具有的特殊地位。⁸¹

寶香齋的「臺灣餅」包括咖哩酥、烏豆沙之類，餅中央大多會有個印。特別是「新娘餅」，即訂婚時需用的盒餅，都是臺灣餅。訂婚餅大多一盒6個，包括兩

⁷⁶ 陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）。

⁷⁷ 〈東巷西衢 貯金的通帳〉，《臺灣日日新報》，1902年1月16日，第5版。

⁷⁸ 此處原本是馬偕博士在市區內的枋隙佈道所，當時臺北共有四間教會，分別是枋隙、新店、艋舺，以及松山，後來枋隙佈道所搬到大稻埕，留下的佈道所就被兒子余約束拿來設置工場，工場收起來以後，又復原成現代化的大橋教會。參考：陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）；諸葛俊，〈日本天皇指定的餅店〉，《聯合晚報》，1994年4月3日，第6版。

⁷⁹ 〈寶香齋賀正廣告〉，《臺灣民報》，1924年7月1日，廣告欄。

⁸⁰ 〈臺北の菓子屋〉，《臺灣日日新報》，1907年10月3日，第5版。

⁸¹ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1921-02-10〉，「臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年6月30日。

粒硬皮、四粒酥皮。「李厝（李春生家）每年都會來訂餅」，且特別喜歡吃肉餅。⁸²除了節慶餅之外，臺灣重要祭祀活動需用的餅，寶香齋也會製作，此外有麻花卷、雞蛋糕、酥餅等。另外還有祭祀用的餅，包括紅龜粿、鳳片糕、麻糍、米粿及其他糕仔類。有趣的是，因為寶香齋余家的天主教背景，也將傳統的「糕仔」與西洋節慶結合，如聖誕節時會製作「聖誕糕仔」，一層白色糕、一層餡，有放油蔥、花生、乾果磨成的粉，吃起來甜鹹甜鹹，外面以紙包裹，包裝紙上以彩色印製聖誕節三博士、羊，以及東方之星等聖經故事的畫作，多是直接送到教會。⁸³另外因為星期天要做禮拜之故，寶香齋週日固定休息沒有營業，在當時頗為特殊。⁸⁴

洋餅或西洋點心方面，寶香齋的產品有泡芙、椰子餅、三明治，不過大多是委外製作。在寶香齋的西洋餅中，當時最受歡迎且是唯一自己工場製作的是雞蛋卷，有專門的機器與電爐製作。蛋卷內包花生粉，原本用紙盒或紙袋裝，後來怕受潮改用鐵盒裝，再用膠帶封起來。另外也有日本進口的森永牛奶糖、明治巧克力、日本餅、生菓子等。整體說來，寶香齋不僅販售糕餅，也代理販售許多進口的西式食品、商品，如服裝、禮品等，這些商品連同西式糕餅都被認為是當時的高級品，價格高，購買者也以較富有的官紳為主。⁸⁵

儘管寶香齋經歷過一段相當風光的時期，但在第二代老闆余約束年事漸高、身體不佳後，經營開始出現問題，包括有店內師傅直接將原料取走等情形，加上為人作保受累，不得已只好歇業。經整頓後才在保安街跟延平北路口、第一劇場對面重新開業，後續由第三代余維英經營，另有一家分店在中正南路，但兩家店均因後繼無人，於1981年歇業。

在宣傳上，余約束為寶香齋製作了宣傳歌，請人騎車繞街歌唱宣傳，共有八段歌詞，從歌詞可以看出寶香齋主打一盒12個的結婚喜餅，其中有豬肉、冬瓜、

⁸² 陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）。

⁸³ 陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）。

⁸⁴ 《臺灣教會公報》2586（2001年9月23日），頁10。

⁸⁵ 陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉（2011年6月11日，未刊稿）。亦參見：高騰蛟口述、盧世祥執筆，〈做餅的人生 明天有夢〉（臺北：遠流出版事業股份有限公司，2001），頁20-22。

柑餅、冰糖等餡料，並以寶香餅稱之。⁸⁶

「全臺上出名，臺北寶香餅。餅的路用大，第一合嫁娶，合嫁娶，合嫁娶。
第一合嫁娶，第一合嫁娶。」

「若卜作親成，大先吩咐餅，好餅的所在，臺北寶香齋，寶香齋，寶香齋。
臺北寶香齋，臺北寶香齋。」

「價廉餅又好，人人都呵咗，原料用上等，着項合衛生，合衛生，合衛生。
着項合衛生，着項合衛生。」

「禮餅包豬肉，食著笑哈哈。米香浮豬油，食了長歲壽，長歲壽，長歲壽。
食了長歲壽，食了長歲壽。」

「冬瓜白若雪，柑餅圓若月。冰糖食甜甜，過年生効生，生効生，生効生。
過年生効生，過年生効生。」

「現時大時行，規盒合婚餅。內面十二項，食著甜甲香，甜甲香，甜甲香。
食著甜甲香，食著甜甲香。」

「寶香餅色多，列位緊來買。若食寶香餅，人人長世命，長世命，長世命。
人人長世命，人人長世命。」

「挑工卜廣告，愛買者不錯。列位詳細聽，試食寶香餅，寶香餅，寶香餅。
試食寶香餅，試食寶香餅。」

雖然寶香齋已結束營業，但對臺灣糕餅業仍有很大影響，特別是不少人在寶香齋工作後自行創業。最知名的就是高番王（1890-1937），他自1910年起在寶香齋工作，1934年離開寶香齋，在太平町另行創立「義美商店」，後來成為臺灣重要的食品公司。另外類似的還有周天乞（1895-？），他原本也在寶香齋工作，1919年即創立「東陽製菓」，轉向賣日本名產，供應青頭柑、碰柑蜜餞、新高飴、肉鬆和味醂烤豬肉以及森永、明治的知名點心。東陽製菓在基隆市車站前，亦兼營蕃產物的內地名產品。還曾販售愛玉與油炸花生，花生是用於搭配啤酒和酒席，一罐35錢。較特殊的是，東陽製菓也代理日本片倉人壽在臺灣的保險業務。⁸⁷

⁸⁶ 此廣告歌資料為余恩賜先生提供。

⁸⁷ 〈東陽製菓の新發賣〉，《臺灣公論》（臺北）1: 6（1936年6月），頁36；〈東陽製菓の周天乞君〉，《臺灣公論》1: 11（1936年11月），頁47。

除了寶香齋之外，日治時期的知名餅店尚有臺北的三合成製菓工場、葉順吉、新順吉，及基隆的義成興、新竹的新復珍、臺中的顏新珍、臺南的萬川等，但或許因為由臺灣人開設，主要消費群也是臺灣人，在日治時期的菓子業中，與森永、明治、臺灣製菓等眾多日本製菓業者相較，均屬規模較小者。因此即使這些餅舖在地方的臺人生活中具有重要地位，在日治時期史料中的資料卻都相當少，本節僅能根據有限的史料來說明餅舖的經營方式，並嘗試歸納出共同點。

其中，位於臺北錦町的三合成，創於 1910 年，1930 年已達到 5 百餘坪的規模，有將近上百人的工作人員，曾被稱為「本島人中最大規模的製菓業」。業主為 1885 年生的陳心匏，幼時修習漢學，20 歲先加入日人開設的一六軒學習製作菓子，24 歲與友人創立「三合成製菓商會」，六年後獨力經營，1921 年（大正 10 年）時的資產已達十數萬圓，但主要商品為飴玉、水無飴等日式糖果類，曾獲全國特產品博覽會金牌，在 1924 年（大正 13 年）攝政宮來臺行啟時也獲選為紀念品。⁸⁸

新竹日治時期的知名餅店，有錦珍香、新復珍、新香珍、新玉香、金瑞珍、新瑞珍等，其中新復珍和錦珍香歷史最久且競爭激烈，每年元宵夜會在店門口爭放爆竹對拼，吸引眾多觀賞人潮，⁸⁹ 在新竹文人黃旺成的日記中也有這些餅店的相關紀錄。其中，錦珍香位於西門，由王詩榜經營。王詩榜兄弟三人自泉州渡臺，經營布店有成後再開設店鋪。⁹⁰ 錦珍香是黃旺成最常光顧的餅店，他曾到錦珍香買過綠豆糕、綠豆潤，過年的甜料、年糕、茯苓糕、新娘圓等多種糕餅。

另一家同時期的新竹知名餅店新復珍，是由原本在城隍廟前賣肉粽、豬油糕、芝麻餅的吳張煥（換）創辦，⁹¹ 1926 年張煥過世後，由吳貴英、吳貴春（火升）等經營。從製菓業開始，業務範圍逐漸擴及製菓原料、肥料、砂糖、麵粉、雜貨的批發。⁹² 例如，黃旺成因為在 1918-1920 年間開設「良成商會」，經營米、糖、油等買賣，這段時間與新復珍有若干業務接觸。他曾在 1919 年與新復珍「交涉

⁸⁸ 林進發編著，《臺灣官紳年鑑》（臺北：民眾公論社，1934），頁 32。

⁸⁹ 張德南，《北門大街》（新竹：新竹市立文化中心，1998），頁 74。

⁹⁰ 張德南，《北門大街》，頁 75。

⁹¹ 張德南，《北門大街》中記為張煥，新復珍官網記為張換。參見「新復珍」，下載日期：2020 年 10 月 1 日，網址：<https://www.hfj.com.tw/welcome>。

⁹² 但在二戰期間，因為實施經濟管制，除了糕餅之外，新復珍的其他事業都被迫結束。參見張德南，《北門大街》，頁 77-78。

賣粉事」未成，之後再轉往接洽臺北大稻埕的怡美商行。⁹³

除了批發糖、麵粉等材料外，類似寶香齋代理森永、明治的產品，新復珍也是森永在新竹的代理商。藉由代理的方式，日本菓子進駐臺灣餅舖中，讓臺灣餅舖的消費者容易買到。在日治中期，新復珍已是新竹地區重要的企業，從報端可見其積極參與社會事業，如共同發起「新竹博愛團」，⁹⁴ 新竹城隍繞境時與新竹名士鄭肇基、知名臺灣料理酒樓樂仙樓、凌雲閣等同為「入賞者」。⁹⁵

日治時期臺灣中部的知名餅舖則如位於豐原的雪花齋。雪花齋由呂水（1880-1969）創立。從張麗俊《水竹居主人日記》中可看出，張麗俊與呂水相當熟稔，呂水先向廣東汕頭師傅陳跂學習汕頭料理以及糕餅，並曾擔任地方仕紳陳德全的廚師，1900年開設「雪花齋」，並曾開設「梅春香」酒樓。⁹⁶ 張麗俊經常前往雪花齋，除了購買糕餅外，也常在此談事情或與友人碰面，例如，1929年9月3日為五子世翰訂做結婚禮餅；1933年2月10日又為七子世城訂禮餅。世城的禮餅，包括肉餅、鳳梨餅、油蘇（酥）餅三種，各120個。⁹⁷ 此外，張麗俊曾在雪花齋購買麵包，顯示雪花齋不僅販售傳統糕餅，也開始販售其他新產品。⁹⁸ 同時，如同新復珍、錦珍香，雪花齋十分積極參與地方重要民俗活動，特別是農曆七月豐原放水燈活動。據張麗俊所記，雪花齋在1928年得到水燈優等賞旗與金牌、自1929-1931年間，雪花齋與源益珍都在競賽中分別為「水燈首」與「平安首」。⁹⁹

而在臺南，日治時期可查得的工商名錄資料中以萬川號最知名，萬川是由陳

⁹³ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1919-09-14〉，下載日期：2020年6月30日。另外，在1919年9月25日日記中也提到販售鄭瑞珍餅行麵粉之事，黃旺成形容自己「予取配之，畢，再整頓內外之粉，遍身如白鼠」。

⁹⁴ 〈貧困者のため 新竹博愛團 有志の同情で組織〉，《臺灣日日新報》，1930年2月16日，第5版。

⁹⁵ 〈新竹城隍繞境誌盛 不景氣中較往年猶齊整 藝閣分一二三等賞獎勵〉，《漢文臺灣日日新報》，1930年9月9日，第4版。

⁹⁶ 臺中縣立文化中心編，《中縣口述歷史：第二輯》（臺中：該中心，1993），頁148-150；〈品牌故事〉，「老雪花齋」，下載日期：2020年10月1日，網址：<http://www.lshj.com.tw/brand.php>。

⁹⁷ 例如，張麗俊在1932年5月12日、1932年6月23日、1933年1月11日、1933年5月10日、1933年9月9日等均至雪花齋「坐談」。〈水竹居主人日記/1932-5-12、1932-6-23、1933-1-11、1933-5-10、1933-9-9〉，「臺灣日記知識庫」。下載日期：2020年7月1日。

⁹⁸ 張麗俊著，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂解讀，〈水竹居主人日記/1934-4-12〉，「臺灣日記知識庫」。下載日期：2020年7月1日。

⁹⁹ 張麗俊著，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂解讀，〈水竹居主人日記/1928-09-02、1929-08-23〉。下載日期：2020年7月1日。

源創立，販售的糕餅包括：黑香餅、白香餅、沙西餅、古月餅、茯苓糕、蝦米肉餅、祭孔大典的黑白餅等。¹⁰⁰ 辛永清曾記錄到她最喜歡萬川號的包子，以餃子、肉包最出名。¹⁰¹

從前述日治時期「臺灣菓子店」的經營型態可以看出，日治時期臺灣本地烘焙業具有若干特色：首先，日治時期的「臺灣菓子店」其實涵蓋多種類型，包括漢餅、日本菓子、洋餅、糖果等，同時店中兼賣其他商品雜貨的情形很普遍。除了前述店家幾乎都有販售雜貨、代理或兼營其他事業外，如《臺灣商工業案內總覽》裡的廣告提到，張依俊在鹽埕町開設的「品成芳商店」販賣自製甜點外，也有森永、明治出品的菓子，及肉干、肉脯、蜜餞、罐頭等商品。¹⁰² 由此可以理解為何徐華強這位戰後發展烘焙產業的重要推手，會以「雜貨店」來稱呼專業烘焙業發展前臺灣的類似商店。¹⁰³

其次，從日治時期臺灣仕紳們的糕餅消費，可看出日治時期臺人購買糕餅的時機，多集中在年節餽贈或喜事，如中秋餅、結婚禮餅，或是作為送禮之用，但偶爾也會作為休閒食品。以黃旺成日記來看，他與朋友下棋時，會買冰西餅共同享用。也曾跟瑞珍餅行訂高皮餅、冰西餅寄贈他人。¹⁰⁴

除了前述臺灣傳統漢餅的發展外，小麥、麵粉與砂糖的大幅增加不僅推動了臺灣傳統餅業的發展，日治中期還有一項在烘焙業的顯著變化，就是經由發酵、烘烤等程序而製成的麵包，也開始進入臺灣市場中，成為日治時期烘焙業的新興商品。

五、「麵包」與「麵包店」的興起

儘管「麵包」在世界各地有相當豐富的變化，很難有明確而舉世皆同的定義，但均是指一種以麵粉為主原料，經揉製、烘烤而成的食物。東亞地區向以米為主

¹⁰⁰ 張耘書，《臺南府城餅舖誌》（臺南：臺南市政府文化局，2018）。

¹⁰¹ 辛永清著、劉姿君譯，《府城的美味時光：臺南安開園的飯桌》（臺北：聯經出版事業股份有限公司，2012），頁28。

¹⁰² 陳永清編，《最新版 臺灣商工業案內總覽》（臺中：東明印刷合資會社，1934），頁367。

¹⁰³ 徐華強先生九十大壽活動籌備委員會編，《臺灣烘焙產業舵手：徐華強的烘焙人生》，頁64。

¹⁰⁴ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1919-07-03、1921-09-24、1924-09-18、1930-10-04〉，下載日期：2020年6月30日。

食，即使如日本、韓國的氣候均很適合種植小麥，所生產的麥作也以製作麵條為主而非麵包，麵包在日本、韓國的興起同樣是在十九、二十世紀，換言之，原料的生產與否，僅能作為飲食習慣建立的條件之一，而非充分條件。以日本來說，麵包開始被較為廣泛食用，與戰爭有密切關連。在1930年出版之《パンとケーキ》(麵包與蛋糕)一書中，作者杉本隆治提到自己投入製菓界的動機是日本的米騷亂，因為戰爭導致食糧品缺乏而引發動亂，日本社會也積極商討主食改善議題，尋找稻米之外的糧食替代品。在此社會脈絡下，作者因此到美國學習烘焙。該書由日本陸軍省衣糧課長、海軍省軍需局長作序，也都從食糧問題解決的基礎上，從國防軍事用途、國民嗜好等來提倡「麵包科學知識的增進」。¹⁰⁵ 正如過去國外相關研究已指出，麵包之所以能開始擴大生產，成為較普遍的食物，與大量製作的機械發明有關。十八世紀歐洲工業革命後才開始有大規模製作麵包的工廠，1870年後陸續發明麵包攪拌機、麵包整形機、麵團自動分割機，及可移動的鋼殼自動式烤爐，麵包製作邁入機器操作時代。二十世紀初期，美國最新式的機械製造法，已有切斷機、整圓機、順次包裝機等。¹⁰⁶

在臺灣，過去對西洋料理的研究已指出，儘管清末有若干「洋餅」進入臺灣，但僅在上層階級家庭被享用，麵包則是在日治時期才興起。1896年已有報導，當時臺北有1家日本商家、5家本地商家製作土司(食パン)，每日平均會用完13袋精製麵粉(精製麵粉一袋為6匁)。一袋精製麵粉可以製作57斤麵包，每天銷售量平均741斤。¹⁰⁷ 在之後幾年間，日人陸續在臺開設和、洋菓子店，其中也會販售麵包。例如梅月堂、松屋等，雖然都是菓子店，也把麵包列為販售項目之一，並以日本人為主要銷售對象。如臺北梅月堂1905年即已販售櫻花麵包。¹⁰⁸

儘管麵包店很早就有，但數量在日治時期始終不多，從日治中期的商工人名錄來看，1928年《全島商工人名錄》中，臺北市的「菓子」商家有69家，「麵包」此分類中則僅有4家，包括：一六軒、西山商會、新起堂、鐵道旅館麵包製造所，均為日人經營。在1933年範圍涵蓋全臺的《工場名簿》中，除了菓子、水飴外也

¹⁰⁵ 杉本隆治，《パンとケーキ》(東京：杉本隆治商店，1930)。

¹⁰⁶ 杉本隆治，《パンとケーキ》，頁100-101。

¹⁰⁷ 〈商事一斑 食パン〉，《臺灣日日新報》，1896年10月16日，第3版。

¹⁰⁸ 〈梅月堂の麵包〉，《臺灣日日新報》，1905年12月9日，第5版。

有部分工場同時製作麵包，包括：一六軒、富士屋、臺南的甘泉堂、嘉義北門的光正堂，所記錄的老闆也都是日本人。一六軒販售的品項，包括一個 5 錢的克林姆麵包、奶油麵包、果醬麵包，10 錢的俄羅斯砂糖麵包，以及一斤 16 錢的吐司等。¹⁰⁹

一直到日治中期開始，麵包（パン）的產值才開始與其他相似食物分開統計。表四列出總督府統計書中「蜜餞及菓子類」在 1929-1942 年間的產值變化，可看出 1930 年代相關產品的成長。¹¹⁰ 1929 年調查顯示，該年的蜜餞及菓子類產值以「乾菓子」最高，其次依序為蒸菓子、生菓子、餅、飴、洋菓子、パン、其他。可看出麵包在眾多甜食點心製品中仍屬少數。在 1930 年代，麵包的產值呈現緩步上升，但在 1933、1934 年間較低，之後又逐步增加。至 1937 年超過 30 萬圓，可看出十年間麵包業的快速成長。若從地域來看，麵包的產值在臺北最多有 7,313,602 圓，其次是臺南 6,494,055 圓、臺中 3,555,780 圓、新竹 1,746,062 圓、高雄 1,609,783 圓，是日治時期烘焙產業重要的消費市場所在。¹¹¹ 值得注意的是，在 1939 年之後，各種菓子業的產值均呈現大量上升，此乃因為日本本地受戰爭影響，菓子業轉移至臺灣進行生產所導致，因此未必能解讀為臺灣本地的消費現象。¹¹²

1930 年代麵包產值的緩步增加，反映出臺灣社會對麵包接受度逐漸提高，以及消費的增加。檢視史料中的麵包消費紀錄可歸納出，麵包開始在臺灣社會中被食用，有幾個重要脈絡，第一是其便利性，與糕餅的重大儀式性形成強大對比。麵包體積小而輕，容易攜帶，製作過程比糕餅簡單，無需複雜的內餡與餅皮，製作材料也僅需麵粉、酵母與鹽。在方便量產的現代烤爐發明後，簡單的製程使其價格不會太貴，更容易攜帶。因此，隨著日治時期交通建設發展與長程運輸興起，為了應付長時間搭車的用餐需求，麵包成為車上或旅途中用餐的首選。如 1907 年從臺北發車的第一班南行一二等客車附急行列車，是清晨 6 點半發車，「乘該列車旅客，須拂曉治旅裝，故或有未朝食者，或欲朝食而倉皇急遽者」。為了照顧這些乘客的早餐，鐵道部開始在列車內販賣麵包及珈琲作為早餐。¹¹³ 在一六軒的

¹⁰⁹ 〈一六軒のパン〉，《臺灣日日新報》，1922 年 11 月 16 日，第 7 版。

¹¹⁰ 此處所指的年為「資料統計年份」，而非資料出版年份。總督府統計書自 1929 年才開始有菓子業與麵包的統計。1935 年後的各種菓子合併統計在「菓子」項下。

¹¹¹ 臺灣總督府民政部文書課編，《臺灣總督府第三十三統計書（1931）》（臺北：該課，1933），頁 420-421；臺灣總督府民政部文書課編，《臺灣總督府第四十五統計書（1941）》（臺北：該課，1943），頁 413。

¹¹² 郭立婷，〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 94-106。

¹¹³ 〈汽車內販賣食物〉，《漢文臺灣日日新報》，1907 年 3 月 30 日，第 3 版。

表四 1929-1942 年間「蜜餞及菓子類」產值

統計年代	生菓子	乾菓子	蒸菓子	洋菓子	飴	パン	餅	其他
1929	546,201	1,645,146	697,229	250,689	358,642	209,297	324,615	566,962
1930	485,699	1,579,556	626,470	243,190	316,944	228,760	301,332	536,756
1931	465,509	1,499,800	588,049	196,489	256,749	263,561	305,992	687,413
1932	469,443	1,493,789	612,950	203,734	399,989	249,956	326,806	770,313
1933	474,609	1,558,728	630,436	238,117	454,897	228,079	321,128	752,613
1934	497,689	1,610,085	641,133	184,254	515,434	228,037	289,220	957,346
1935	3,033,355				596,470	265,888	314,795	1,019,995
1936	3,984,579				441,521	274,532	367,112	無資料
1937	3,962,221				511,372	306,071	535,704	
1938	4,363,636				451,643	326,733	490,511	
1939	5,185,172				1,142,687	401,314	540,813	
1940	13,584,907				2,936,150	1,246,361	868,796	
1941	16,425,512				2,569,629	1,782,335	998,501	
1942	16,801,042				1,200,841	1,175,216	1,060,890	

資料來源：作者整理自臺灣總督府民政部文書課編，《臺灣總督府第三十三至四十六統計書》（臺北：該課，1931-1944）。

宣傳中，也建議麵包可以作為學生便當的替代替品或遠足時的餐食。¹¹⁴

另外，在臺灣文人的紀錄中，食用麵包也經常是在搭乘長途列車或求便捷用餐的情況下。例如黃旺成日記在 1920 年代初期就頗常提到吃麵包當早、午餐或宵夜。例如他曾提及搭火車時在通霄站買麵包 1 角作為午餐，認為是「經濟之一法」、¹¹⁵ 在苗栗驛「買麵包充腹」；¹¹⁶ 1922 年就曾以「牛乳兼餡麵」（牛奶、有餡的麵包）當作早餐；¹¹⁷ 他在自家工場工作時，也曾買紅豆麵包 2 角「自己烹茶以充中食」。¹¹⁸ 黃旺成曾提及的麵包種類，包括火腿麵包、ジャム（果醬）麵包、アンパン（紅豆麵包）、克林姆麵包（パンクリーム）等。由這些麵包消費紀錄可知，儘管麵包仍有品質優劣之別，但基本的麵包在 1920 年代的都市裡已具有相當的普遍性，車站亦可購得。麵包的便利性，甚至使其成為賑災的食物選項。¹¹⁹

¹¹⁴ 〈一六軒のパン〉，《臺灣日日新報》，1922 年 11 月 16 日，第 7 版。

¹¹⁵ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1923-05-17〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

¹¹⁶ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1924-02-15〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

¹¹⁷ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1922-11-04〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

¹¹⁸ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1925-12-20〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

¹¹⁹ 〈阿片商之美譽〉，《漢文臺灣日日新報》，1911 年 9 月 12 日，第 3 版。

第二個重要脈絡，是跟隨西洋料理相關餐廳的發展，麵包作為西洋飲食文化中的主食之一，無論是消費較廉價的喫茶店、珈琲館，或價格較高的西洋料理屋，都是重要的販售品項。過去對西洋料理的研究也已指出，西洋料理屋往往會兼賣西式點心，如臺灣樓即在北門街本店的隔鄰販售麵包及點心。¹²⁰ 而最具西方文化代表性風格的鐵道旅館，更在開幕時就已建造規模甚大的麵包烤爐，採用最頂級的雪印加奈太麥粉，一天可以製造 3 百斤麵包，旅館內販售不完的麵包，也有對外販售。對日人來說，其品質自是不同凡響。¹²¹

不過，能去鐵道旅館的臺灣人畢竟不多，就此點意義而言，麵包更重要的是被賦予「休閒性」。例如，呂赫若曾帶孩子到咖啡屋吃蛋糕後，再買 2 個麵包帶回家當禮物，¹²² 也曾買果醬和麵粉做糕點給孩子們吃。¹²³ 黃旺成則是在パルマ珈琲館喝咖啡、吃克林姆麵包。¹²⁴ 麵包被視為一種「非日常」的新奇食物，並非日常主食，而是在搭火車、休閒活動等具特殊性的時機才會享用。

第三是軍事與學校脈絡，也就是「集體性」，尤其是乾麵包在十九世紀已是日本軍隊的重要軍糧。開設麵包店者也經常與軍隊相關。例如日人除了在臺灣開麵包店，也在廈門鼓浪嶼開麵包店，店主即是在廈門承辦海軍物資者。¹²⁵ 1904 年在臺南的一位日本兵曾記錄，叫值班兵去軍營中的販賣部買麵包來分給大家吃，顯然麵包是在軍營中方便食用的好選擇。¹²⁶ 黃旺成日記中最早提到的麵包，是 1916 年他還在公學校任教時，因為學校開運動會，「正午休憩，集男女生徒於大成殿前，分與パン一包四個」，¹²⁷ 亦即將麵包作為運動會時學生的午餐。在麵包的宣傳上，也經常與兒童產生連結，例如〈お辨當に食パン〉一文，認為土司容易消化且富

¹²⁰ 〈料理屋めぐり〉，《臺灣商報》46（1900 年 3 月 30 日），第 5 版。關於西洋料理消費，參見：陳玉箴〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人的消費實踐〉，《臺灣史研究》（臺北）20:1（2013 年 3 月），頁 79-125。

¹²¹ 〈鐵道ホテルの食麵包〉，《臺灣日日新報》，1908 年 10 月 15 日，第 5 版。

¹²² 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》（臺南：國家台灣文學館，2004），頁 52。

¹²³ 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁 113-114。

¹²⁴ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1928-10-18〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

¹²⁵ 〈廈門通信／又增一店〉，《漢文臺灣日日新報》，1908 年 6 月 28 日，第 4 版。

¹²⁶ 松添節也翻譯、編注，〈駐臺南日本兵一九〇四年日記/1904-01-18〉，「臺灣日記知識庫」，下載日期：2020 年 8 月 15 日。

¹²⁷ 黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記/1916-12-03〉，下載日期：2020 年 6 月 30 日。

有營養，很適合國民保健，建議偶爾可以替代便當，作為孩子在學校的主食。

前述三個脈絡，均使麵包脫離臺灣人生活中固有與傳統節慶連結的「儀式性」，而被轉化成為「現代」生活的一部分，儘管以整體臺灣社會而言尚未達到普及的程度，但至少對城市居民來說，已是可能的選擇之一。便利性與儲存性，使得麵包可以在火車等新型交通工具及他處方便地食用，沒有特定食用規矩，去除特定節慶的儀式性。與西洋飲食的連結，則同樣使得麵包與喫茶店、咖啡店等 1930 年代新興的西式餐飲業產生緊密連結，用麵包製作的三明治連同冰淇淋、聖代等，都被賦予現代而新潮的意味。也因此，使得麵包與糕餅有了根本上的不同：傳統的糕餅是為祭祀、節慶而生，麵包則去除了儀式性，而與日常、現代連結。以前述日記中提及的價格視之，1920 年代初期的麵包一個約 1、2 角，雖仍以都會區較常見，但尚稱不上珍稀的奢侈品。

除了到商店購買外，麵包製作也開始被納入烹飪學校的課程，有相關的講習活動。例如，1924 年在臺北南門公會堂的吐司麵包婦人講習會，聘請前東京日式烹調（割烹）講習公司董事長及帝國女子日式烹調學校校長北村住吉來臺擔任講師，兩天內教了土司麵包、葡萄麵包、花生麵包、甜麵包、雞蛋麵包等麵包作法。¹²⁸

六、結論

本文耙梳了在美援之前臺灣烘焙業的產業形成與消費變遷。臺灣在十七世紀已有小麥種植，荷蘭人將之視為糧食作物，烤硬麵包亦是重要軍糧。但在荷蘭人離開後，清代臺灣的小麥耕作依然持續甚且擴大，同時也開始進口小麥與麵粉，說明了臺灣社會已存在對麵粉的需求。包括麵條、麵茶、潤餅、油炸粿（油條）以及多種糕餅，均是十九世紀就已存在於臺灣社會且頗常見的麵粉產品，尤其是糕餅類，更在節慶與祭祀時扮演重要角色。以麵粉為主原料的多種中秋餅、結婚禮餅、祭祀時的光餅或大餅，連同以米為主原料的各種「糕」類，在臺灣食生活中屬於「非日常」的儀式性食物角色，具有高度的象徵性意涵。

¹²⁸ 〈食パン講習會 二十四五兩日〉，《臺灣日日新報》，1924 年 5 月 23 日，第 2 版。

進入日本殖民時期，工業化發展所帶來的重大改變之一就是烘焙業的「產業鏈」逐步成形，從小麥耕作、製粉工場設立、因糖業發展而大量生產的蔗糖、大烤爐的出現，到數量大增的菓子店以及麵包的推出，逐漸建立起具有規模的麵粉烘焙產業。在此產業鏈發展的過程中，新科技扮演了重要角色，包括：育種科技的進展，研發出更適合在臺灣耕種的日本小麥品種，取代過去從福建沿海引入的麥種；製粉工場引入美國、歐洲的先進機器，有效提升磨出麵粉的品質，也改變過去磨粉工場以磨地瓜粉為主，經常使得麵粉有異味、異物的狀況。日本大型食品公司如森永、明治來臺設店，則創造了大量的「菓子」需求，以及新型菓子店、珈琲館、喫茶店等。面對諸種變化，臺灣的糕餅舖也必須轉型，兼賣和、洋菓子、蜜餞、水飴，同時代理日本商品、雜貨，甚至兼賣保險，部分也開始製作麵包，臺灣人也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。凡此種種，說明了殖民時期物質條件、消費環境轉變下，傳統產業的肆應之道，並影響消費者的生活經驗。

在前述轉變的過程中，「糕餅」的文化象徵意義也開始轉變，當新型糕餅、麵包出現，消費的時間與型態均有所變化，朝向日常、休閒、娛樂發展，原本附屬於節慶、祭祀上的儀式性意義也開始鬆動，糕餅與節慶的連結因此減弱。在便利性、西洋料理發展、集體性三個主要的發展脈絡下，麵包開始進入臺人生活當中，1920年代的都市居民已能在早餐享用麵包牛奶，在車上、學校運動會或忙碌時吃塊麵包充飢，儘管仍侷限在少數都市居民與中上階層，但主要意義在於開始改變人們對麵粉類製品的認知。烘焙產業鏈的發展，在機械的輔助下，促使麵包等產品能夠較大規模的生產，不再僅是中秋、喜慶等時機才會吃到，也使得烘焙類製品有了更接近日常的社會意義。

本文主要貢獻在說明了日治時期臺灣烘焙業的發展情形，補充目前研究多著重戰後美援影響下的烘焙史研究，並可看出從清代以糕餅為主，逐漸出現日式糕點及西式麵包類產品，呈現多元並陳的情形。不僅在生產上出現轉變，有了新的生產者，同時也因製粉機械、糖業的興盛，帶來更充足的原料，加上消費者生活形態、烘焙產品社會意義的轉換，共同造成烘焙產業的變化，也形成戰後美援下烘焙業更為發達的基礎。

引用書目

《漢文臺灣日日新報》

《臺灣公論》

《臺灣日日新報》

《臺灣民報》

《臺灣商報》

《臺灣教會公報》

〈許怡發書信〉，識別號：T1001_02_18_015。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

〈郭怡美商行書信〉，識別號：T1001_02_08_022。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

〈品牌故事〉，「老雪花齋」，下載日期：2020年10月1日，網址：<http://www.lshj.com.tw/brand.php>。

「新復珍」，下載日期：2020年10月1日，網址：<https://www.hfj.com.tw/welcome>。

江樹生譯註，〈熱蘭遮城日誌〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年8月1日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。

松添節也翻譯、編註，〈駐臺南日本兵一九〇四年日記〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年8月15日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。

林獻堂著、許雪姬等編註，〈灌園先生日記〉（1933年、1937年），「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年8月3日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。

張麗俊著、許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂解讀，〈水竹居主人日記〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年7月1日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。

黃旺成著、許雪姬主編，〈黃旺成先生日記〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2020年6月30日，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。

陳玉箴、曾品滄訪問，陳瑤珍、曾品滄記錄，〈寶香齋第三代家族成員余恩賜先生訪談紀錄〉，2011年6月11日，未刊稿。

陳玉箴訪問、吳庭宇記錄，〈陳思源先生口述訪談紀錄〉，2015年3月20日，未刊稿。

陳玉箴訪問、薛嫩蓓記錄，〈澎湖盛興餅店朱宏鈞先生訪談〉，2018年3月21日，未刊稿。

曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈朱讚文先生口述訪談紀錄〉，2015年10月1日，未刊稿。

曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈金林百合女士口述訪談紀錄〉，2015年3月20日、8月21日，未刊稿。

曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈陳青萍女士口述訪談紀錄〉，2015年7月4日，未刊稿。

曾品滄、陳玉箴訪問，吳庭宇記錄，〈蔡謝針女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日，未刊稿。

パンの明治百年史刊行会

1970 《パンの明治百年史》。東京：パンの明治百年史刊行会。

千草默仙（編）

1928 《全島商工人名錄》。臺北：高砂改進社。

小柳天民

1914 〈中部會社覗き〉，《實業之臺灣》（臺北）60: 36-38。

王正雄、廖月霞、蕭淑君（主編）

1997 《餅圓探源：豐原糕餅發展史暨文藝季活動紀實》。臺中：臺中縣立文化中心。

王瑞成

1948 〈狀元月餅〉，《公論報》，1948年11月23日，第4版。

有島健助

1928 〈多忙なる製菓用消費糖〉，《糖業》（臺北）6: 5。

辛永清（著）、劉姿君（譯）

2012 《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。

吳菁萍

2015 〈日治時期臺灣南部甜點業的分布與消費〉。高雄：國立高雄師範大學臺灣歷史文化及語言研究所碩士論文。

呂赫若（著）、鍾瑞芳（譯）

2004 《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》。臺南：國家台灣文學館。

呂鴻禹

2016 《懷舊糕餅 1：90 道老師傅不藏私的古早味點心》。臺北：橘子文化事業有限公司。

巫旻樺

2010 〈百年糕餅產業成長歷程之研究：以舊振南餅店為例〉。高雄：國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文。

杉本隆治

1930 《パンとケーキ》。東京：杉本隆治商店。

李佳芳（採訪）

2017 《掌生香 臺中糕餅款款行：厚工 厚禮數 好呷 好等路 烘焙幸福 百年甘味》。臺中：臺中市政府新聞局；臺北：天下雜誌股份有限公司。

林文鎮（主持）、葉欣芳（編輯）、黃莉芸等（撰稿）

1998 《澎湖產業文化誌：傳統糕餅篇》。澎湖：澎湖采風文化學會。

林致信、楊昭景、何建彬

2014 《臺灣傳統糕餅文化與製作》。高雄：國立高雄餐旅大學。

林進發（編著）

1934 《臺灣官紳年鑑》。臺北：民眾公論社。

周鍾瑄

1962[1717] 《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第141種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

范 咸

1960[1747] 《重修臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第105種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

胡建偉

1961[1771] 《澎湖紀略》，臺灣文獻叢刊第109種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

施華蘭

2017 〈中部地區傳統糕餅的發展與演變〉。臺中：國立中興大學歷史學系碩士論文。

徐華強、黃登訓、謝健一、顧德材

2006 《實用麵包製作技術》。臺北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所，第15版。

徐華強先生九十大壽活動籌備委員會（編）

2017 《臺灣烘焙產業舵手：徐華強的烘焙人生》。新北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所。

高騰蛟（口述）、盧世祥（執筆）

2001 《做餅的人生 明天有夢》。臺北：遠流出版事業股份有限公司。

國立故宮博物院（編）

1978 《宮中檔雍正朝奏摺》，第5輯。臺北：國立故宮博物院。

張炎憲、曾品滄（主編）

2003 《楊雲萍藏臺灣古文書》。臺北：國史館。

張耘書

2018 《臺南府城餅舖誌》。臺南：臺南市政府文化局。

張尊禎

2009 《臺灣糕餅50味：舌尖上的懷舊旅行》。臺北：遠流出版事業股份有限公司。

2013 《百年糕餅 風華再現：老師傅珍藏木模技藝大公開》。臺北：臺北市糕餅商業同業公會。

張德南

1998 《北門大街》。新竹：新竹市立文化中心。

連 橫

1963[1933] 《雅言》，臺灣文獻叢刊第166種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

郭立婷

2010 〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。

陳文達

1961[1720] 《臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第103種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1961[1720] 《鳳山縣志》，臺灣文獻叢刊第124種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳正祥

1955 《小麥地理》。臺北：敷明農業地理研究所。

陳永清（編）

1934 《最新版 臺灣商工業案內總覽》。臺中：東明印刷合資會社。

陳玉箴

2013 〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人消費實踐〉，《臺灣史研究》（臺北）20(1): 79-125。

陳培桂

1963[1871] 《淡水廳志》，臺灣文獻叢刊第172種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳計堯

2012 〈近代中國的開港、工業化與通商口岸之糧食消費的變遷（1870-1936）〉，收於海洋史叢書編輯委員會編，《港口城市與貿易網絡》，頁221-290。臺北：中央研究院人文社會科學研究中心。

曾品滄

2006 〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉。臺北：國立臺灣大學歷史研究所博士論文。

植野弘子（著）、陳萱（譯）

2015 《臺灣漢人姻親民族誌》。臺北：南天書局有限公司。

黃紹恆

2019 《砂糖之島：日治初期的臺灣糖業史 1895-1911》。新竹：國立交通大學出版社。

黃富三、林滿紅、翁佳音（主編）

1997 《清末臺灣海關歷年資料：1867-1895》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處。

雷士弘

2012 〈麵包消費品味研究：以高雄市長棍麵包為例（1990-2010）〉。高雄：國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文。

椿本義一（編）

1922 《基隆港大觀》。臺北：南國出版協會。

楊千慧

2012 〈歐式麵包在臺灣發展之初探（1962-2011）〉。高雄：國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文。

臺中縣立文化中心（編）

1993 《中縣口述歷史：第二輯》。臺中：臺中縣立文化中心。

臺南州觀光案內社（編）

1937 《臺南州觀光案內》。臺南：臺南州觀光案內社。

臺灣省行政長官公署統計室（編）

1969 《臺灣省五十一年來統計提要》。臺北：進學書局。

臺灣省政府農林廳、中國農村復興聯合委員會（編）

1963 《臺灣雜糧作物品種圖說》。南投：臺灣省政府農林廳。

臺灣銀行經濟研究室（編）

1952 《臺灣經濟史·六集》，臺灣研究叢刊第 54 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1959 《嘉義管內採訪冊》，臺灣文獻叢刊第 58 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1959 《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第 52 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1961 《臺灣私法商事編》，臺灣文獻叢刊第 91 種。臺北：臺灣銀行。

臺灣銀行調查課（編）

1929 《臺北卸物價調 昭和四年一月—九月》。臺北：臺灣銀行調查課。

臺灣總督府民政部文書課（編）

1931-1944 《臺灣總督府統計書》。臺北：臺灣總督府民政部文書課。

臺灣總督府殖產局商工課（編）

1931 《臺灣商工統計》。臺北：臺灣總督府殖產局商工課。

臺灣總督府殖產局（編）

1931-1942 《工場名簿》。臺北：臺灣總督府殖產局。

臺灣總督府殖產局農務課（編）

1924 《農業基本調查書第六：主要農作物生產調查-生產收量耕種法（大正十年十一月）》。臺北：臺灣總督府殖產局農務課。

1942 《臺灣農業發達の趨勢》。出版地不詳：臺灣總督府殖產局農務課。

劉志偉

- 2011 〈國際農糧體制與國民飲食：戰後臺灣麵食的政治經濟學〉，《中國飲食文化》（臺北）7(1): 1-59。
- 2012 《臺灣飲食革命：麵食文化與烘焙產業》。新北：財團法人中華穀類食品工業技術研究所。

劉俐君

- 2011 〈政治與食品：現代國家治理下的臺灣糕餅業（1895-1980）〉。臺北：國立臺灣師範大學歷史學系在職進修班碩士論文。

蔡如生

- 1907 〈臺灣菓子〉，《臺關》（臺北）18: 13-15。

諸葛俊

- 1994 〈日本天皇指定的餅店〉，《聯合晚報》，1994年4月3日，第6版。

蔣毓英

- 1977[1688] 《臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第310種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

磯永吉

- 1935 《臺灣小麥作の將來》。臺北：臺灣總督府殖產局。

韓家寶（Heyns, Pol）（著）、鄭維中（譯）

- 2002 《荷蘭時代臺灣的經濟・土地與稅務》。臺北：播種者文化有限公司。

魏昌彬、李孟蓉

- 2010 《南瀛餅舖誌》。臺南：臺南縣政府。

Bobrow-Strain, Aaron

- 2012 *White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf*. Boston, M.A.: Beacon Press.

Sheng, Annie

- 2017 “Forging ahead with Bread: Nationalism, Networks and Narratives of Progress and Modernity in Japan.” In Andreas Niehaus and Tine Walravens, eds., *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, pp. 191-224. Switzerland: Palgrave Macmillan.

Tang, Lai La 鄧麗娜

- 2007 “Mihn Baau: The Localization and Consumption of Bread in Hong Kong.” Hong Kong: Master Thesis, Chinese University of Hong Kong.

Weis, Robert

- 2012 *Bakers and Basques: A Social History of Bread in Mexico*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Han Pastry, Taiwanese Snacks, and Bread: Formation of Bakery Industry and Transformation of Consumption Culture in Japanese Colonial Taiwan

Yu-jen Chen

ABSTRACT

From rice cakes and Han pastry to modern bread and Western snacks, the shift of baked goods consumed not only reveals the transformation of consumption culture, but also shows the development of bakery industry and the evolution of what bakery products mean in social life. All these changes signify an overwhelming revolution from the industry chain to the symbolic meaning of consumer goods.

This article traces the emergence of bakery industry in Taiwan during the Japanese colonial era, including the promotion of wheat planting, establishment of milling industry, and social significance of Han pastry as “Taiwanese snacks/Taiwanese cakes” distinctive from that of bread and other Japanese/Western snacks. To the Hans in Taiwan, Han pastry comprises mainly festival foods enjoyed at Mid-Autumn and New Year, weddings and religious occasions. Made possible by industrialization under colonial rule, enhanced production of sugar spurred the making and eating of Japanese snacks, Western cookies and bread among urban population and the upper classes. Unlike “Taiwanese pastry,” which was complicated to make and bore ritual significance, these new snacks were non-ritualistic and endowed with symbolic meanings of modernity.

By examining the emergence and transformation of the bakery industry during the Japanese colonial era, this article argues that the bakery industry had burgeoned even before wheat was brought into post-war Taiwan under American aid. In the first half of the 20th century, Taiwanese had started to consume bread and Japanese snacks, and the bakery industry chain was formed at the same time. New baking technology and changes in social significance of bakery products are all important factors influencing the transformation of bakery consumption culture.

Keywords: Bakery Industry, Bread, Han Pastry, Japanese Colonial Period, Consumption Transformation