

傳承四代的金牌鳳梨酥

老順香 百年飄香

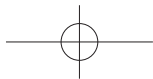
文、攝影·陳品葳

一般人印象中的鳳梨酥，外皮酥香內餡酸甜，塊頭應是比麻將來得大，重量當然是紮實多，要是貪吃，連續兩三塊下肚，還得來杯茶解解甜味，沒想到竟然有個小朋友邊看電視，邊嗑了三盒總共36片鳳梨酥，嚇得奶奶膽戰心驚，趕緊跑去問賣金牌鳳梨酥的「老順香」餅店老闆王明朝「有沒有要緊啊？」王老闆回答奶奶說，可能就是變胖一點吧。

金牌鳳梨酥外表如其名，扁平牌狀，早期窮人家買不起真正的金牌謝神，就到老順香買金牌鳳梨酥表達感謝。鳳梨酥的內餡古早味多以冬瓜混鳳梨，近幾年土鳳梨餡也很夯，團購名店很多就是取材土鳳梨；餅皮的材料不外乎麵粉、雞蛋、奶

油、糖粉、奶粉，也有人加起司粉等等。

小朋友可以連嗑36片其來有自，當然在此不是鼓勵暴飲暴食，金牌鳳梨酥成份很單純，鳳梨、麵粉、糖、酥油、當天的蛋，內餡加了麥芽糖，老闆王明朝不假思索說就是豐年的麥芽糖啊，單純的配方流傳百年，想不到連手法也是百年如一日，老師傅手一掐就是一兩的內餡，他掛保證低於五公克誤差，其實看著師傅做鳳梨酥心裡嘀咕加上傻眼，天啊！這年頭還有人用糕模做餅，一團餡裹餅皮手工壓進糕模，然後快速向下旋斜角敲擊桌面，扣一聲，成形的鳳梨酥就聽話的由模子落下鋪進烤盤，一只烤盤擺42片，師傅說一天烤上300盤不成問題，不過耳邊也響起老闆



苦笑的說過「攞做輸人、攞手工的」。

創立於西元1870年的老順香目前已傳到第四代，新舊的味道交融在狹長的街屋裡，有長輩們懷念的鹹梅糕、芝麻大餅、鳳片龜等等，年輕人也能來訂生日蛋糕、買西式麵包，同樣的堅持是不加防腐劑、無人工香料，難怪只要是味蕾敏感點的人，吃下去就說清爽順喉，即使對吃不去深究的客人，恐怕就像小孫子一樣，一口接一口。

「鹹光餅」也是鎮店之寶，說是新莊之光也不為過，這源自繼光餅的鹹光餅，就像神明賜予平安的信物，精神的祝福外還能下肚止飢解饞。每年農曆五月一日新莊的文武大眾爺生日遶境，虎爺身上掛滿鹹光餅，沿路分送民眾，吃了神明加持過的鹹光餅即可保平安，所以鹹光餅又叫平安



剛出爐的鹹光餅

餅，王明朝說從祖父做餅就有這項傳統，回想遶境前沒日沒夜趕工烤出數千個鹹光餅，老闆冷不防倒吸一口氣「原料就糖、鹽、麵粉，加一點安佳奶油，吃起來就很香，沒有加其他東西，大約可以放五天，老麵醱酵就有老麵的香味。」萬華龍山寺、大龍峒的保安宮、霞海城隍廟，廟會時也會訂鹹光餅，分給信眾保平安。

傳承四代的老店，堅守質樸單純的美味為神與人服務，客人一代一代的回流捧場，而或許神明一直以來則保佑家業細水長流。💕



老順香糕餅店

新北市新莊區新莊路341號
02-29921639