

從傳統跨越到現代的好滋味

新舊好味道 太和餅店

文·葉益青

萬華，是台北最有歷史的區域，老店老行業老人老味道，滿滿整個老老的自在，卻又整個新透的愉快。老的是歷史的傳承，新的是後繼者投入的新意，互相融合。

剝皮寮一開，搭著電影「艋舺」的順風車，一夕間爆紅，沒來過萬華的，彷彿發現台北新世界一般，萬華吵鬧了起來。但萬華人還是繼續過著老艋舺的生活。幾十年來在萬華，賣著傳統糕餅與西式糕餅的「太和餅店」，就在鄰近剝皮寮的路口，雖然位於熱門觀光地附近，但客戶群都不是觀光客，還是以來附近拜拜的人為主。

太和餅店外頭紅色的招牌上寫著：「太和—傳統餅—西點麵包」幾個字，看起來很混搭，又是傳統又是西洋，餅和麵包一起賣，到底賣啥呢？不華麗的外觀，往往不會讓人駐足，也不會想要探究這家老店的歷史與老味道。往往，憑藉口耳相傳，才會探訪。

往昔，太和這裡賣的都是傳統的漢餅。傳統結婚習俗裡，喜氣洋洋地送親朋好友「大餅」，告訴諸親辦喜事囉，圓形的大餅是傳統的味道。但時光變化，一方面對於食物的味覺有了改變，一方面家庭人口減少，「澎湃」的餅大面子夠，但卻吃不

完，面臨著老味道的消逝，如何堅持？以及尋求改變？

1946年就成立的太和餅店，最早在延平北路的太平市場，第三代老闆說，是由爺爺和兄弟合開，取其「百富唯勤，百忍太和」之意。後來，兄弟各自分家，最多時達七間太和餅店，艋舺這間是在1964年成立的。太和起家，並不是一開始就主打糕餅的，最初是賣蜜餞的大盤商，專門「割」給別人做（大盤賣給中小盤），要啥有啥，香菸糖、橡皮糖等等琳瑯滿目，都是各式零食蜜餞。這樣的太和，到了1971年後，遇上了美國將小麥粉這種對台灣人而言的全新材料，大量推銷至台灣的關鍵時刻，第二代老闆學習烘焙，開始增加烘焙部分。彼時，麵包、蛋糕，對大家而言是比較新的口味，又遇上台灣經濟起飛，對新玩意接受度很高，因此頗受歡迎。所以「西點麵包」曾是太和主力，再保留一些艋舺一帶祭祀或傳統需求的漢餅。

風水往往輪流轉，今日西點麵包習以為常，倒是太和保留的傳統漢餅風味難尋，更需要傳承。泡餅、小朋友收涎用的空心酥和又有著台式bagel之稱的鹹光餅、小餡餅、綠豆凸、蛋黃酥、古早肉餅以及過年





左圖 太和餅店第三代開發的烤乳酪 上圖 傳統的冬瓜大餅

期間特別製作的寸棗、麻米粿，這些老味道已經不常見了。第三代的陳老闆說，萬華一帶就大概剩下太和和二和珍還在繼續做傳統糕餅了。

保留著傳統，創新也是老店另外特色。第三代老闆說，本來因為自己愛吃乳酪，所以開發出好吃的「烤乳酪」。因為不喜歡重乳酪蛋糕太硬的口感，卻又希望能有著濃郁的風味，不斷研究。這款「烤乳酪」蛋糕，以碎餅乾鋪底，特選奶味較重、酸味較淡的奶類材料，讓乳酪與鮮奶的搭配達到最佳平衡，口感柔順，每一口都讓人大為讚賞。太和餅店的這款烤乳酪，內在佳，外在也美，原本只是買現成的盒子裝起來，沒想到在2010年，正逢剝皮寮風華再現，趣遊碗創辦人彭喜執設計了一款艋舺專屬趣遊碗後，在負責行銷的

顧問公司協助下，搖身變成包裝盒，文創風也吹進了老店裡，從2010年12月起，更適合當作萬華在地伴手禮了，老闆甚至還拿去推薦給新生兒家庭當作彌月蛋糕，原本媳婦喜歡長輩不喜歡，沒想到一試之後，老人家也能接受。

目前太和的品項甚多，傳統的、西餅、西式蛋糕都有，老闆說，正在思考要讓品項簡單點，西式可能少一點，傳統的至少維持目前品項。雖然西式蛋糕曾代表太和見證1970年代的台灣小麥風潮，但時代畢竟不一樣了。推動傳統老滋味給年輕人接受，也讓老人家接受新的糕點風味，太和餅店默默地在傳統與現代之間跨界。❤️

太和餅店 02 2306-9629

台北市萬華區康定路300號

營業時間 08:00-22:00