

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

尋找東方美人之眼—以鹿港玉珍齋鳳眼糕為例

作者：

楊子平。私立葳格高級中學。觀光科三年乙班
宋孟軒。私立葳格高級中學。觀光科三年乙班

指導老師：林于安 老師

壹●前言

一、研究動機

隨著西方甜點傳到臺灣，臺灣傳統糕點受到了很大的衝擊，相對於西方甜點的小巧輕盈，東方的糕點大多較為厚重，但在鹿港有家糕餅店，創造了比西方甜點更為小巧、輕盈的糕點，那就是鳳眼糕，而糕點在古代是象徵有身分地位的人才可以食用的，且文人墨客在吟詩作對時少不了茗茶與糕點的襯托，所以享受糕點茗茶，是當時消遣之最高享樂。

而隨著歷史的演變、文化的衝擊，都未能打倒玉珍齋，讓它百年歷史的古早美味得以流傳至今，甚至成為了鹿港最知名的名產，現今隨著西方甜點的盛行，玉珍齋是如何不被歷史和文化的衝擊所打倒？又是如何維持消費者的喜愛？因此本研究針對玉珍齋的歷史文化和消費者滿意度作探討。

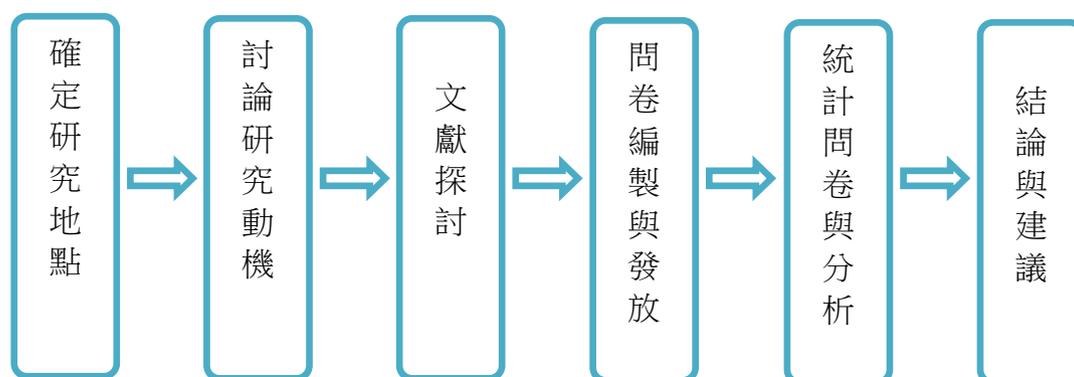
二、研究目的

- (一)瞭解鹿港玉珍齋的起源與歷史。
- (二)探討其他傳統糕餅店與玉珍齋的差異。
- (三)分析玉珍齋鳳眼糕的消費者滿意度。

三、研究方法

- (一)文獻分析：
運用網路資訊蒐集玉珍齋鳳眼糕的相關資料，並加以統整。
- (二)問卷調查：
前往鹿港玉珍齋發放問卷，採不記名方式，回收後進行研究及探討。
- (三)實地勘查：
實際前往鹿港玉珍齋，並將所勘查的狀況加以分析。

四、研究流程



貳●正文

一、糕餅的定義

「糕餅的定義實際上分為「糕」和「餅」，糕主要是以米粉為主材料，餅則是以麵粉為主材料，各自再加入不同的配料，以蒸、炸、烤所製成的成品」(台灣傳統糕餅文化與製作，2014)。而最早出現的名稱起源於唐朝，指在吃早餐前先吃些墊肚子的食物，稱為「點心」，搭配茶食用時稱「茶點」，故早期未稱糕餅而稱點心，而後糕餅逐漸變成節慶、祭祀、婚嫁、送禮的重要角色，形成糕餅特有的文化。

二、玉珍齋的歷史

「創立於清光緒 3 年，當時的鹿港文風鼎盛，創辦人黃錦為了顯示出獨特的風雅品味，特別製作各式的茶食糕點宴客」(百年老店【玉珍齋】，2011)。有以錢幣為造型的綠豆糕，和古代視鳳眼為美人，而以此想出鳳眼造型的鳳眼糕最受歡迎，由於口感細緻、味道精美，且以鳳眼糕的小巧造型最受讚譽，讓黃錦衍生出想讓更多人品嚐到如此美味的糕點，在朋友的鼓勵下黃錦投入了糕餅行業，於是玉珍齋就開始了歷史的製餅生涯。

三、玉珍齋的簡介

座落在鹿港中山路與民族路交叉口的玉珍齋，映入眼簾的便是那擁有百年歷史的特色建築，裡頭的糕餅也是循從古法製作，每道糕餅所需用到的材料，都須經過繁複程序才能呈現出細緻如沙、入口即化的口感，為了就是讓老祖宗的美味得以完整呈現出來，而糕點裡最為著名的便是那以美人的鳳眼為造型，所製成的鳳眼糕，使得玉珍齋的糕點除了成為鹿港名產，也聞名了全臺灣。

玉珍齋精緻的糕點聞名整個臺灣，是在黃森榮和其妻的努力經營之下所達到的，在那時玉珍齋的糕點種類多到令人讚嘆，可說是攀向了事業的高峰，且當時只要提起鹿港美食、臺灣傳統糕點，玉珍齋可說是排名首位的正確答案，知名程度甚至遠及海外，不只是美味也用心，所以在民國 97 年，所設計的遊奕糕獲選臺灣觀光特產協會百大臺灣觀光特產，同年鳳眼糕也獲選經濟部全國臺灣最具代表性的 15 大伴手禮，甚至在中華民國建國 100 年的國慶酒會上，獲邀為國慶酒會糕點，可見玉珍齋糕點的美味。



▲獲邀為民國 100 年國慶酒會的玉珍齋鳳眼糕。



▲獲選為百大臺灣觀光特產的玉珍齋遊奕糕。

四、臺灣各傳統糕餅店比較

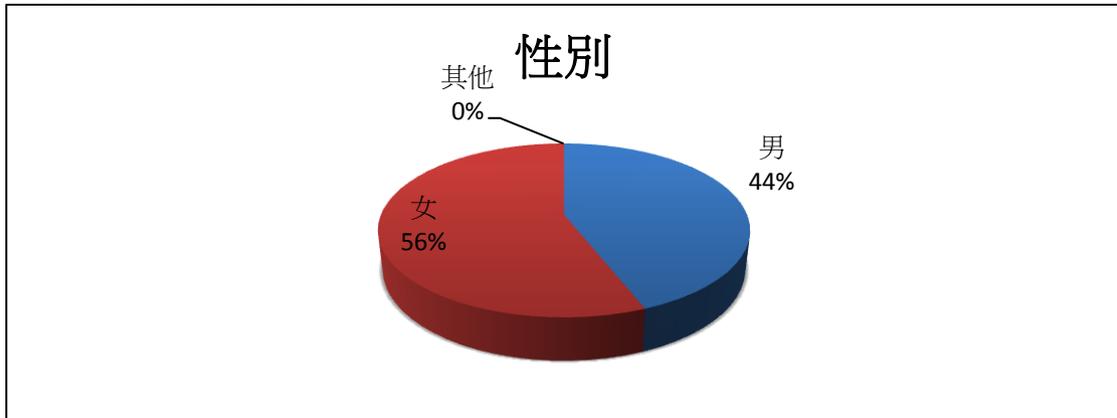
縣市	糕餅店店名	特色說明	店內著名糕餅
臺北市	十字軒糕餅舖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以壽桃、紅龜粿、八角形綠豆糕最為有名。 2. 當地做壽、過節和慶祝神誕時，都會到十字軒糕餅舖購買糕餅。 3. 「這是一家與生命禮俗、廟宇慶典緊密相連的中式糕餅舖」(百年糕餅 風華再現，2013)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.壽桃 2.紅龜粿 3.八角形綠豆糕 4.真Q餅
臺中市	裕珍馨	<ol style="list-style-type: none"> 1. 傳統酥餅的酥皮是用豬油製成，而裕珍馨則是以天然奶油來代替。 2. 奶油酥餅是為了滿足前往大甲媽祖廟參拜的信徒茹素的需求，而研發出素食可食的酥餅。 3. 「裕珍馨被喻為奶油酥餅的故鄉」(裕珍馨網站，2011)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.奶油酥餅 2.蜂蜜太陽餅 3.紫玉酥
彰化縣	玉珍齋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糕點皆循從古法製作，使糕點擁有細緻如沙、入口即化的口感。 2. 鳳眼糕小巧精緻的造型，是因東方視鳳眼為美人，而以此為構想所設計出的。 3. 鳳眼糕顛覆了傳統糕點厚重的造形及油膩和甜膩感。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.鳳眼糕 2.綠豆糕 3.蜜麻花 4.紫米鬆糖
宜蘭縣	奕順軒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以蛋糕、麵包、喜餅為主，是一家中西合併的糕餅店。 2. 善於結合東西方糕點兩者間的特色，進而研發出新的糕點。 3. 是一家兼具創新與傳承的糕餅店。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.牛舌餅 2.狀元餅 3.三星蔥蛋捲 4.桂圓蛋糕

資料來源：研究者自行整理

五、問卷分析

本研究以購買鹿港玉珍齋鳳眼糕的消費者作為研究對象，共發放105份問卷，問卷回收數105份，回收率為100%。為求謹慎，已事先檢視每份問卷的填答情形，凡是填達不完全的問卷，即視為廢卷，廢卷共計5份，本研究採用有效問卷共計100份，其研究分析結果如下：

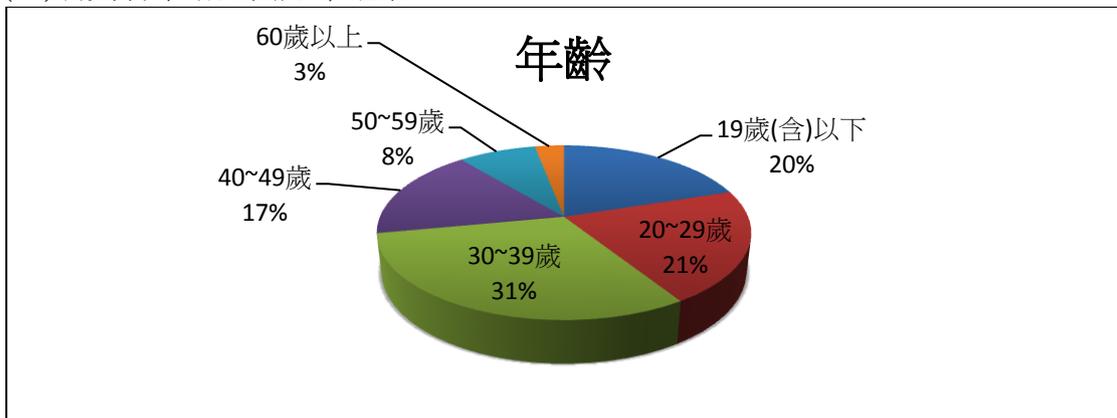
(一)消費者性別比例分布結果



▲圖一 消費者性別比例分布結果

由圖一的結果得知，主要消費者為女性，佔總樣本的 56% 為最多；其次為男性，佔 44%。由性別比例分布結果得知，女性佔最多數，因此本研究推測，甜點是大多數女性都很喜愛的，而玉珍齋的鳳眼糕小巧精緻、綿密順口、甜而不膩，讓人無法抗拒，所以前往玉珍齋的大多是女性，而男性大多不喜歡吃甜點，所以男性較少前往購買。

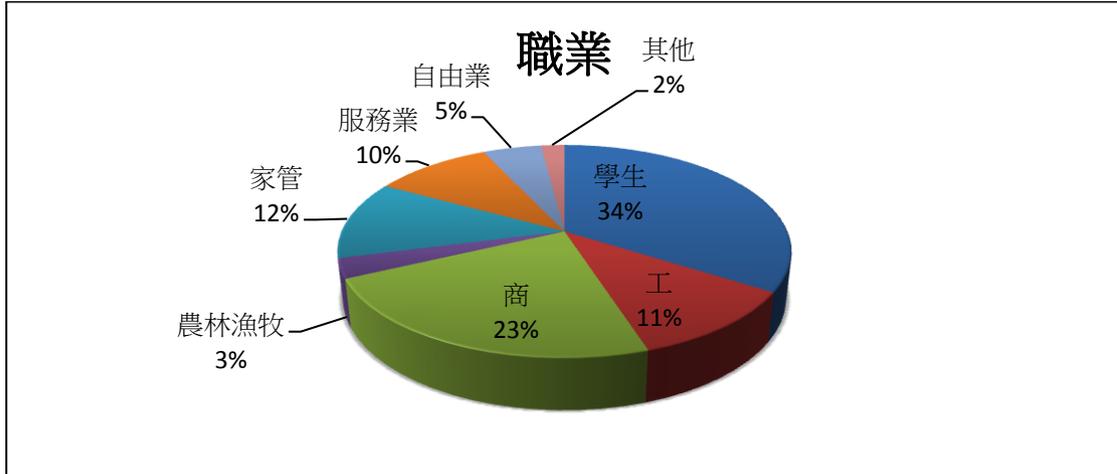
(二)消費者年齡比例分布結果



▲圖二 消費者年齡比例分布結果

由圖二的結果得知，主要消費者年齡分布在 30~39 歲，佔總樣本的 31%；其次依序為 20~29 歲，佔 21%；19 歲(含)以下，佔 20%；40~49 歲，佔 17%；50~59 歲，佔 8%；60 歲以上，佔 3%。由年齡比例分布結果得知，成年人佔最多數，因此本研究推測，消費者大多都是需要社交的人士，因為玉珍齋鳳眼糕不管送朋友當伴手禮或在家宴客時拿出來當招待的點心招待客人都很合適，而老年人則因為身體不適合吃太多甜點故而較少數。

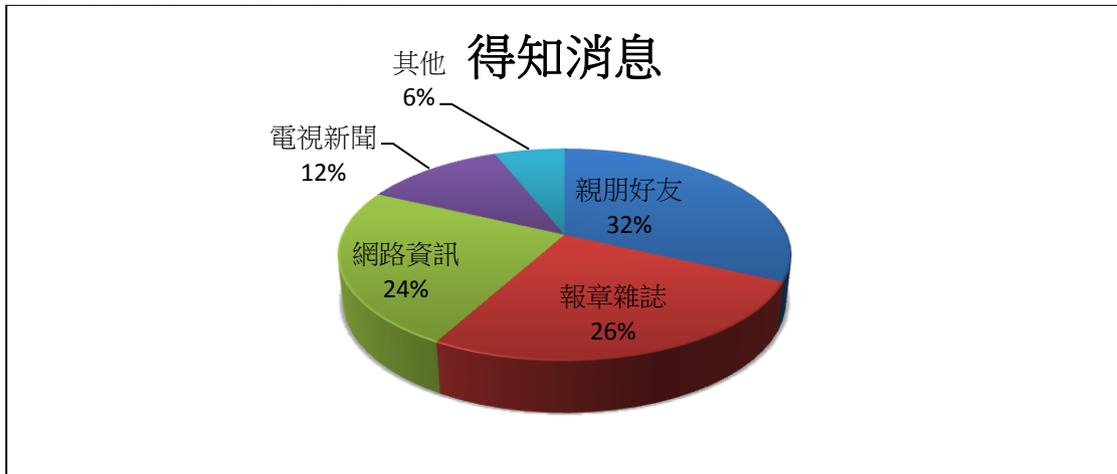
(三)消費者職業比例分布結果



▲圖三 消費者職業比例分布結果

由圖三的結果得知，主要消費者職業分布在學生，佔總樣本的 34% 為最多；其次依序為商，佔 23%；家管，佔 12%；工，佔 11%；服務業，佔 10%；自由業，佔 5%；農林漁牧，佔 3%；其他，佔 2%。由職業比例分布結果得知，學生佔最多數，因此本研究推測，鹿港是許多學生在假日喜歡與朋友一起前往觀光的觀光景點，而鳳眼糕是當地知名的特色名產，所以學生大多都會去購買，而鹿港的著名廟宇天后宮，其靈驗程度也讓許多商人都會購買玉珍齋糕餅前往參拜，所以商僅次於學生。

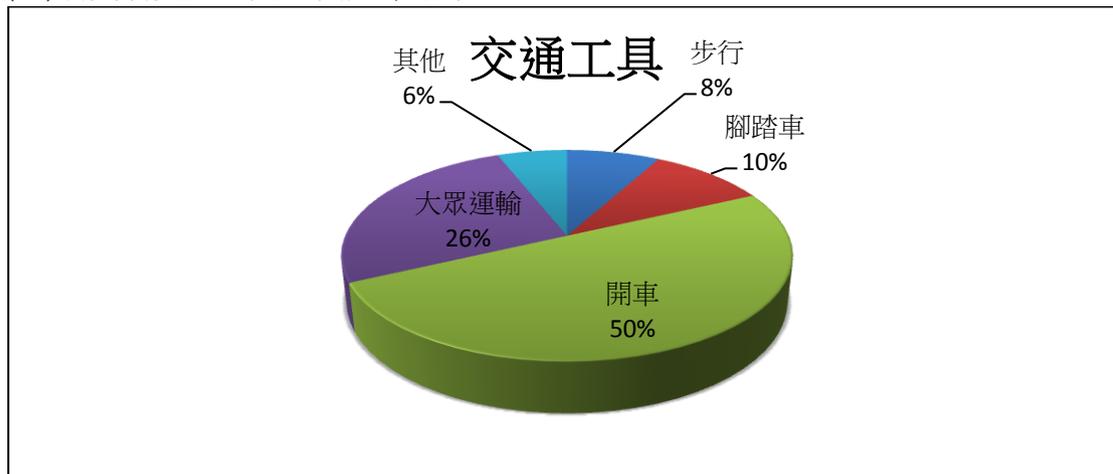
(四)消費者得知消息比例分布結果



▲圖四 消費者得知消息比例分布結果

由圖四的結果得知，主要消費者得知玉珍齋的分布在親朋好友，佔總樣本的 32% 為最多；其次依序為報章雜誌，佔 26%；網路資訊，佔 24%；電視新聞，佔 12%；其他，佔 6%。由得知消息比例分布結果得知，大多數消費者經由親朋好友介紹，而認識玉珍齋佔最多數，因此本研究推測，遠近馳名的玉珍齋鳳眼糕，是許多消費者經由身邊的親朋好友介紹而認識，可見玉珍齋的糕點美味讓許多人推薦，不須再經由大量的廣告宣傳讓大家知道，所以大家來到鹿港都知曉它的名號和其糕點。

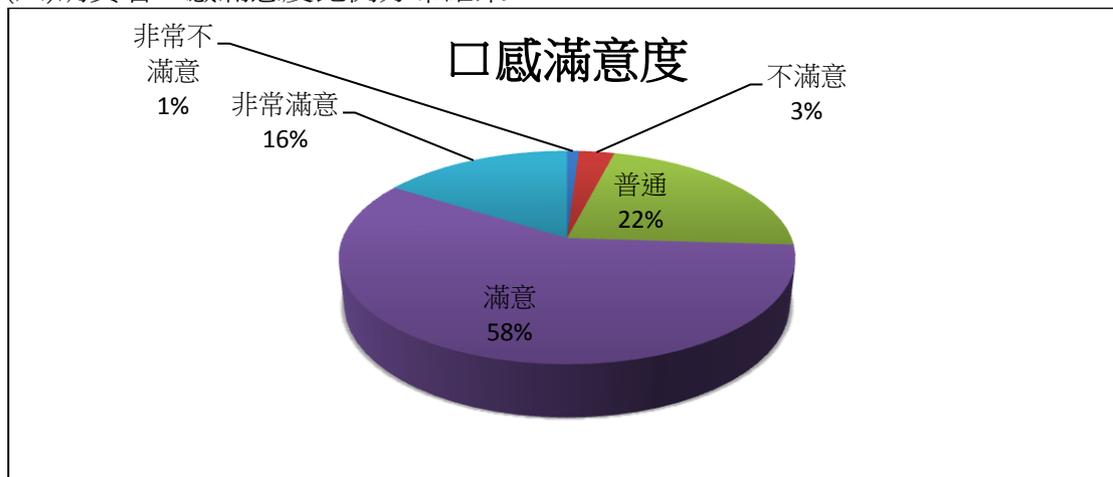
(五)消費者交通工具比例分布結果



▲圖五 消費者交通工具比例分布結果

由圖五的結果得知，主要消費者前往玉珍齋的分布在開車，佔總樣本的 50% 為最多；其次依序為大眾運輸，佔 26%；腳踏車，佔 10%；步行，佔 8%；其他，佔 6%。由交通工具比例分布結果得知，開車佔最多數，因此本研究推測，鹿港是假日觀光好去處，大多是外縣市消費者開車前往觀光，並在回程時購買鹿港名產鳳眼糕，而大眾運輸則是無法開車的學生主要選擇，所以大眾運輸僅次於開車。

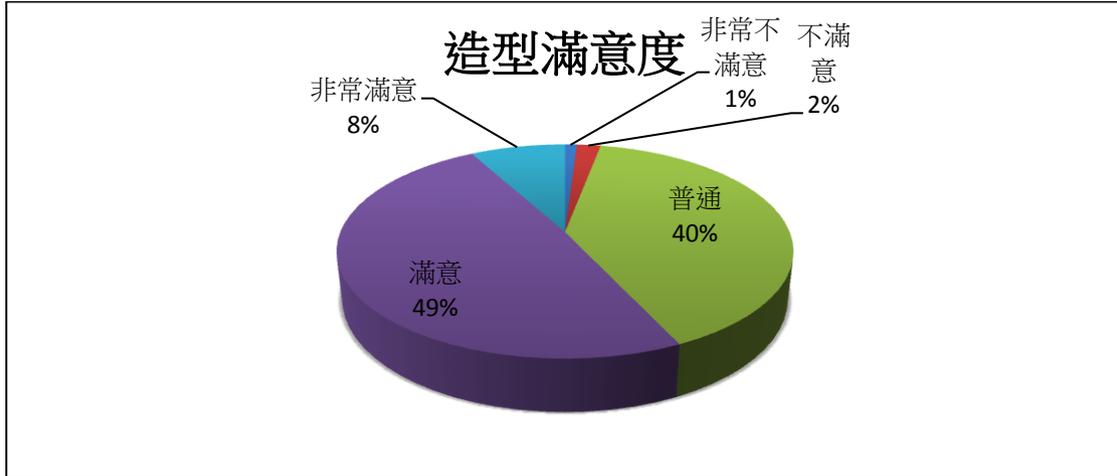
(六)消費者口感滿意度比例分布結果



▲圖六 消費者口感滿意度比例分布結果

由圖六的結果可得知，消費者對玉珍齋口感的滿意度，「滿意」的消費者佔總樣本 58% 為最多數；其次「普通」的消費者佔 22%；「非常滿意」的消費者佔 16%；「不滿意」的消費者佔 3%；「非常不滿意」的消費者佔 1%。由口感滿意度比例分布結果得知，「滿意」的消費者佔最多數，因此本研究推測，玉珍齋的糕點因循從古法製作，使它的糕點擁有細緻如沙、入口即化、甜而不膩的口感，顛覆傳統糕點給人油膩及甜膩的感覺，所以大多數消費者都很滿意。

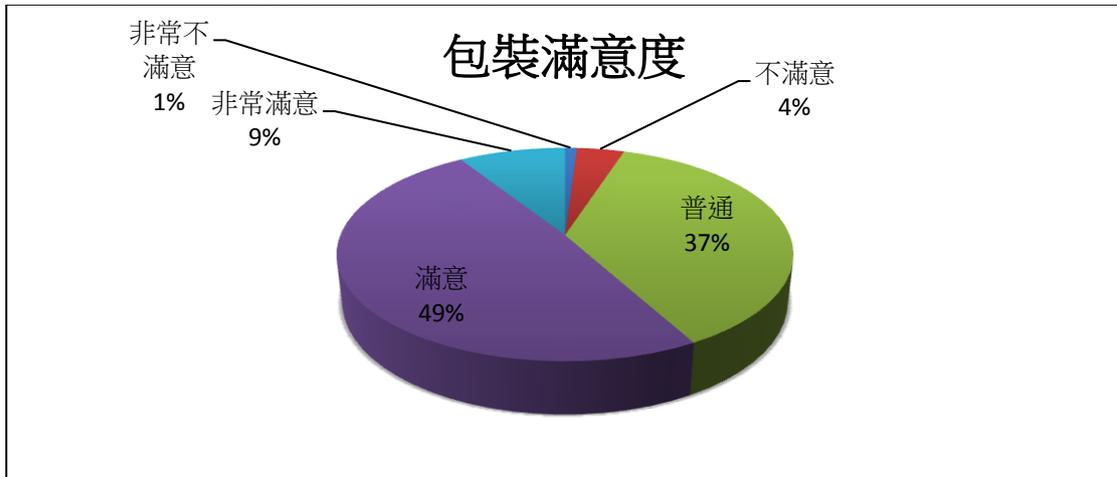
(七)消費者造型滿意度比例分布結果



▲圖七 消費者造型滿意度比例分布結果

由圖七的結果可得知，消費者對玉珍齋造型的滿意度，「滿意」的消費者佔總樣本 49%為最多數；其次「普通」的消費者佔 40%；「非常滿意」的消費者佔 8%；「不滿意」的消費者佔 2%；「非常不滿意」的消費者佔 1%。由造型滿意度比例分布結果得知，「滿意」的消費者佔最多數，因此本研究推測，鳳眼糕是因古代視鳳眼為美人，而以此為靈感所設計出的糕點，除了小巧精緻外也非常好吞嚥，所以大多數消費者都較為滿意。

(八)消費者包裝滿意度比例分布結果



▲圖八 消費者包裝滿意度比例分布結果

由圖八的結果可得知，消費者對玉珍齋包裝的滿意度，「滿意」的消費者佔總樣本 49%為最多數；其次「普通」的消費者佔 37%；「非常滿意」的消費者佔 9%；「不滿意」的消費者佔 4%；「非常不滿意」的消費者佔 1%。由包裝滿意度比例分布結果得知，「滿意」的消費者佔最多數，因此本研究推測，玉珍齋的包裝盒子裡面使用格子分隔的方式，使糕點不會相互碰撞而碎裂，這個設計令大多數消費者都較為滿意，少部分消費者覺得不滿意，是因不是密封包裝不利保存，所以較不滿意。

參●結論與建議

經過本研究的調查及問卷結果發現，西方飲食文化東進後，西式甜點成為年輕人的最愛，傳統糕點卻逐漸為人忘卻，但是玉珍齋卻沒被歷史的洪水給埋沒，反而開出一條只屬於鹿港的特色糕點，也讓傳統糕點重新回到美食的舞台上，而近十年來政府也開始為傳統糕點之永續發展做努力，使現今的人們重新找回傳統糕點所給予的意義，畢竟不管逢年過節、婚喪喜慶，吃糕品餅的傳統是歷久彌新的，也是和生活密不可分。

一、研究結論

(一)玉珍齋口碑與形象的總結：

就職業、得知消息和交通工具的總結來看，玉珍齋的糕餅已成為消費者來鹿港購買伴手禮的主要選擇，不管是學生來此觀光，商人來此參拜等，都是購買玉珍齋的糕餅，可見玉珍齋對糕餅的用心與堅持，相當的受消費者信賴，不需再經由花俏的廣告推銷來做宣傳，而是由消費者彼此間口耳相傳所建立的名聲。

(二)玉珍齋糕點品質的總結：

就口感滿意度、造型滿意度和包裝滿意度的總結來看，鳳眼糕綿密順口的口感，是經過繁複程序才能呈現出來的，而小巧的鳳眼造型，不僅精緻且非常好吞嚥，還有盒子的包裝設計，封面印著的就是玉珍齋的百年歷史建築，裡頭也用格子分隔的方式使糕點不會相互碰撞而碎裂，這些用心使玉珍齋的糕點品質讓消費者都很滿意。

(三)玉珍齋性別與年齡的總結：

就性別與年齡的總結來看，性別是以女性消費者佔大多數，而年齡則是 20~39 歲的消費者佔居多，就性別來看大多數的女性都喜愛吃糕點甜食，所以消費者多為女性；而年齡方面來看 20~39 歲的消費者大多都是需要社交的人士，因為不管送朋友當伴手禮或在家宴客時拿出來當招待的點心都很合適，所以此年齡層佔大多數。

(四)玉珍齋消費者來此的主要目的：

從前往玉珍齋的消費者來看，能發現大多數都是來彰化鹿港觀光的，而在觀光地區名勝古蹟、歷史文化等都是無法帶走的回憶，所以當地特色名產就扮演了能帶走的回憶，而玉珍齋的糕點在鹿港就是這個重要角色，讓消費者在結束旅程返家時購買在地名產鳳眼糕，使得鳳眼糕成為當地能帶走的美好回憶。

二、研究建議

(一)給店家的建議：

經過百年歷史的傳承，在這期間經歷了二次大戰和西方文化東進所造成的文化衝突，都沒被擊倒，反而開創一條只屬於玉珍齋的糕餅文化，而其糕餅名聲是經由消費者之間口耳相傳而漸漸打響的，因此本研究建議店家，應繼續維持其對糕餅的用心和堅持，在品質管理和服務態度上維持其水準，讓消費者是彼此間口耳相傳，而不是由廣告的花俏推銷來打響，也讓百年糕餅的美味繼續傳承下去。

(二)給相關部門的建議：

鹿港老街裡有許多年代已久的房子，這些老房子有的已有50年以上的歷史，而這些老建築便是鹿港的一大特色，但很多房子都已破損不堪，像是騎樓的天花板，木板皆以鬆垮，隨時都有掉下來的風險，因此本研究建議當地政府，應加強輔導與維護，讓來此觀光的人都能毫無顧忌的瀏覽老街風光。

(三)給周邊攤販的建議：

好吃的美食是讓消費者流連忘返的其中原因，但如果周圍凌亂不堪，垃圾隨地皆有，那就容易讓人卻步了，因此本研究建議周邊攤販，應隨時清理店面周圍，還有在周圍設置垃圾桶，讓消費者不會因找不到桶子丟垃圾而隨手丟在地面，這樣一來店面及周圍乾淨清爽，也會吸引更多消費者前來。

(四)給消費者的建議：

現今的人們常利用假日到鹿港老街觀光，但人潮一多，垃圾量也跟著增多，如果每個人都將手上的垃圾隨地亂丟，那整個老街的環境就會被破壞，因此本研究建議前往消費的消費者，不要隨地亂丟垃圾，附近都設有垃圾桶，應投入桶內並隨時維持周邊整潔，讓老街的生命力能維持更長更久。

經過本研究的各項總結分析得知，臺灣的烘焙業由早期的「漢餅店」進化到可與世界同步的時尚產業，雖然傳統糕餅逐漸式微，但它卻與生活息息相關，像是逢年過節、婚喪喜慶等，總是伴隨著它的身影，糕餅文化早已經在臺灣這塊土地上生根、滋長，而玉珍齋的糕餅也讓它在原來深厚的歷史基礎上，又加入了創新元素與現代技術，使人們再次注意到傳統糕餅。

而在世界各地也都有屬於自己的糕餅文化，玉珍齋讓人們看到即使傳統糕餅不再耀眼，也要繼續將傳統的美味技藝傳承下去，不讓它在時代的潮流中被吞沒，現在玉珍齋的糕餅不只是鹿港的名產，也是臺灣的文化遺產，更是臺灣像外國展現的飲食驕傲，而臺灣不應該只欣賞外國的甜點文化，更應該讓外國欣賞臺灣的糕餅文化，讓百年糕餅文化能持續發揚光大。

肆●引註資料

張尊禎(2013)。百年糕餅 風華再現。台北市：台北市糕餅商業同業公會。
林致信、楊昭景、何建彬(2014)。台灣傳統糕餅文化與製作。高雄市：國立高雄餐旅大學。

糕餅的由來。(檢索日期 2014/10/18)

<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2013/220/b.htm>

點心 - 維基百科，自由的百科全書。(檢索日期 2014/10/18)

<http://zh.wikipedia.org/zh-hk/%E9%BB%9E%E5%BF%83>

百年老店【玉珍齋】。(檢索日期 2014/10/20)

<http://www.1877.com.tw/webc/html/about/index.aspx>

裕珍馨。(檢索日期 2014/10/20)

<http://www.yjs.com.tw/>

十字軒糕餅舖。(檢索日期 2014/10/20)

<http://www.ten-cake.com.tw/>

宜蘭餅，好餅盡在奕順軒。(檢索日期 2014/10/20)

<http://www.pon.com.tw/about/about.html>