

鳳梨酥的由來

相傳在三國時代(公元220-280年)，即劉備以喜餅迎娶孫權之妹，而訂婚禮餅中便有以鳳梨（即菠蘿）入餡制成的大餅。

臺灣婚禮習俗中，訂婚禮餅共六種口味代表六禮，其中一種鳳梨閩南話發音又稱“旺來”，象征子孫旺旺來的意思，而鳳梨亦是臺灣人拜拜常用的貢品，取其“旺旺”“旺來”之意，深受民眾喜愛。

早期的鳳梨禮餅因太大塊，一般人消費不起，近百年前，臺中縣一位糕餅師傅顏瓶，經常挑著擔子、帶著自己做的“龍鳳餅”到臺中販售。最初的“龍餅”是包了肉餡的大圓餅，同樣大小的“鳳餅”，則以菠蘿為內餡。“龍鳳餅”因為吉祥的寓意，被認為是訂婚、結婚不能或缺的喜餅。后來經過顏瓶改良，鳳餅縮小成每個大約25至100克的精巧小餅，鳳梨酥從此誕生。

鳳梨酥內餡，并不是單純的菠蘿。為了口感需要，通常會添加冬瓜，這樣的口味已經是大多數人的習慣。近年流行養生，臺北市面上可以買到加了五谷雜糧、松子、蛋黃、栗子等不同口味的鳳梨酥；餅皮也加入燕麥等食材，口感更為多元。也有業者改用其它水果做餡料，發明了例如香瓜酥、蜜李酥、酸梅酥等。

后來更演變為結合西式派皮與中式鳳梨餡料所制成的現代“鳳梨酥”，由于外皮酥松化口，鳳梨內餡甜而不膩，此種“中西結合”的鳳梨酥，連西方人也贊賞有加，故逐漸成為島外觀光客最喜歡的臺灣手禮之一。鳳梨酥和鳳凰酥內餡的口味有些區別，鳳梨酥是甜餡，而鳳凰酥是咸甜口味的，其中在鳳梨冬瓜餡的基礎上加些咸蛋黃，口味更佳。

本文來自麟燁鳳梨酥：<http://www.linye.com.tw>