

咬一口太陽的味道——太陽堂

文／顏 艾琳

圖片提供／太陽堂



◆ 太陽堂每項產品，都承載著四代的關心與控管。

臺中的太陽餅可說是全世界知名，但光是以太陽為堂號的就有十幾家，到底哪家才是真正
的創始店呢？嗯，這個很難考究，但是好吃到令人難忘的老字號，肯定有第一個以「太陽堂」名稱和太陽標誌，註冊登記餅鋪的太陽堂食品企業有限公司。

四代同堂，一味相傳

此間太陽堂由雷家三兄弟共同經營，傳承自太陽堂老店第一代雷焱垚先生的手藝，味道和口感一脈相傳。雷家來自雲林麥寮，最早為「錦龍」商行，是一家只做蛋糕與小西點的小店面，受限於當時的消費環境，營收跟投入的心力不成比例，在經濟的壓力下，舉家遷居到臺中來，不料卻生了根扎穩了家基。第二代的雷文雄在十四歲便拜師習製糕餅，並與父親雷焱垚協力改良酥餅（臺南的椪餅），也就是太陽餅的前身，經歷兩代長年不斷的研發，才呈現出一口咬下酥香、皮薄多層次、餡軟不黏牙、入口即化的風味，也為雷家在傳統製作太陽餅的品牌中，佔了一席之地。

這日來到太陽堂製餅的工廠，旁邊就是新建的四代同堂大宅子，好像有口碑的糕餅品牌



◆ 四代同堂，共創糕餅生涯。

都是家族共同投入；從家人和樂地相處、眾口說著「從前從前」的創業點滴，從創辦人雷董事長怎麼下決心來到臺中，第二代三兄弟傳承立基，第三代發揚光大，而第四代也準備念餐飲相關科系，以便接手老字號餅鋪的工作……九十三歲的雷林梅花阿嬤坐在客廳也頻頻點頭，指著牆壁上的老照片說，「這是我跟雷阿公六十歲大壽的合影。這張四十多年前三兄弟跟孫子在做餅的照片，汝看，伊嘛裡加……」她指著一旁忙著接電話的雷明憲，訴說現在的第三代亦很早就一起跟長輩打拚。

承接與創新的投入

自第二代雷前董事長文雄病逝後，太陽堂就由現任雷坤滿董事長辛苦領導，帶著雷家第三代往前邁進。第三代的雷明憲與蘇碧菁是長孫長孫媳，有著承接家業的壓力，尤其太陽餅到他們接手之前，臺中太陽餅已進入白熱化競爭，在中部只要有點知名度的糕餅店，一定會製作鳳梨酥跟太陽餅。這兩項已經是站穩中臺灣糕餅市場的入門檻，而太陽堂之所以能成為箇中翹楚，進到製餅場所一看便知。儲放的原料、工作人員的清潔衛生、自煉豬油、產品包裝等流程的嚴格管制；對於健康飲食的訴求則是不加香料、防腐劑，以求新鮮美味，希望消費者購買後能於短期內吃掉。而他們最知名的太陽餅，每一塊餅皮都是自精選的麵粉、糯米提煉的米芽糖、精煉豬油調和，經過多位三、四十年經驗的老師傅以手工揉捏、桿壓、包餡、成形，每道手續皆是手工製作，才可完成道地的太陽餅。

一口咬下這塊太陽餅，師傅們手工作的酥香餅皮、層次多達一百多層，裡面的米芽餡吃起來十分勻稱，不會過於甜膩且帶著酥油香氣，拿起來餅面有彈性，整體吃起來能感受到「皮薄、酥香、餡巧」的實在口感，這就是太陽堂的太陽餅百吃不膩的祕訣！據說只有純手工製作出來的餅皮，才能入口顯現麥芽飄香的質感跟美味；這也是讓其他太陽餅品牌，望塵莫及的紮實功夫。



◆每一塊太陽餅都是師傅們層層手工出來的。

第三代的長孫媳蘇碧菁說，自己嫁過來之後，看到給人幸福感的糕餅業原來這麼辛苦，老公從小就有學製餅的基礎，可她完全不會也不懂，爲了讓品牌升級、技術與觀念與時代接軌，於是和老公、小叔、妯娌以及師傅們一起做伙去考烘焙證照。結果別人一次就考過丙級甚至乙級，她卻成爲陪考。爲了表示傳承糕餅業的決心，人家準備考乙級，她也花了一年辛苦的準備，終於考上丙跟乙級，從此對糕餅師傅們的手藝有了深刻的體會，糕餅製作的道道程序也了然於心，對於傳承跟未來的創新發展，也具備了實作上的經驗。

目前太陽堂的師傅有四位乙級證照、其餘皆爲丙級。看起來好像沒什麼，別忘了，多位師傅都是三、四十年前就跟著第二代經營者，從雲林來的鄉親，他們學歷並不高，但是爲了迎接挑戰，在雷坤滿董事長的加薪條件、跟自身專業升級的鼓勵下，師傅們可是跳脫傳統的學徒制，與第三代迎向時代的新挑戰。而經營者也開始學習電腦、接觸行銷等觀念，計畫與成長學習中的第四代，能以科技化解決人事管理跟品管進貨、銷貨紀錄的種種全程事項。

創造太陽的味道

歷經食安事件之後，太陽堂食品企業有限公司除了自煉豬油，在食材品管上也比以往更爲嚴格。太陽堂最知名且熱賣的原味跟蜂蜜太陽餅，選擇更好的食材跟製法達到減糖，也因現今消費者愈來愈講求健康、安心的食材，第三代經營者與資深的師傅們，積極研發出各式各樣低糖、低鹽、低膽固醇、健康食材且具特殊風味的產品，於是「小太陽」系列誕生了，強調養生的胚芽太陽餅、富含鳳梨纖維與健康芝麻香味的太陽餅、新口感的鳳梨酥……等，所有產品仍舊維持不放防腐劑、香料的短期保鮮期限，尺寸稍微縮小一些，讓消費者可以在糕餅最新鮮的狀態祭了五臟廟。

雷家第三代在長輩的期許下，齊心共力接了老字號餅鋪，卻又能面對新時代的潮流，用手工跟優質食材保存老的好味道，且思及企業管理跟未來發展局面，在臺灣糕餅界上是非常有想法的中生代。當我們拿起太陽堂的糕餅時，不僅是吃下超過一甲子的幸福滋味，也品嚐到太陽堂字號對消費者的用心與熱忱。現在、以後，太陽餅都一直會有太陽的光與溫度，在舌尖被感受著。