



一口鳳眼糕 百年人間情

洪雪玲

# 經營的思考

一家LKK的老店，如何創造新生命？



玉珍齋 創立於清光緒三年(1877年)  
一府二鹿三艋舺的清朝大都市：鹿港



# 市區改正的前因

- 台灣當時正流行霍亂、鼠疫等傳染病，1897年(明治三十年)，**鹿港發生鼠疫**，死亡八十五人。〈鹿港街誌〉，1928。
- 1900年土制定【**台灣家屋建築規則**】明文規定房屋需有”亭仔腳”。
- 台灣實施市區改正，鹿港(1926年)既台北市區改正(1915年)、湖口老街(1917年)、三峽老街(1918年)後實施。
- 鹿港不天見街拆除後的**市區改正**，**歷經八年**。(1926~1933)
- 日本關東大地震(1923年)，造成鹿港別於各地之獨特建築風格。



- 現代主義及裝飾主義的風格(Art Deco)
- 立面採用有鋼筋的臥樑。
- 建築結合鹿港在地發展的細木工業。(窗櫺)

# 神奇三角窗的故事



# 鹿港豐富的歷史與文化元素



# 豐富的人文元素





# 台灣文化之宴：魯班公宴



# 過去文人的書齋 成就更貼進您心的玉珍齋



# 鹿溪竹枝詞--大冶詩卷

(昭和四年，一九二八年) 崇晉書法社重抄稿)

一年佳節屬端陽 時品爭誇錦玉香 十八子兼烏五漢 人人胸際掛郎當  
醒脾兩盒豬油荖 爽口三包鳳眼糕 一樣玉珍新與舊 各將牌匾競抬高  
布價般般十倍騰 既廉且美澀烏稱 為衫耐洗為裘暖 好染相傳是勝興  
烏魚大獲萬三三 典盡釵環為口饒 本港從來魚子好 果然風味勝臺南

太岳 莊 嵩

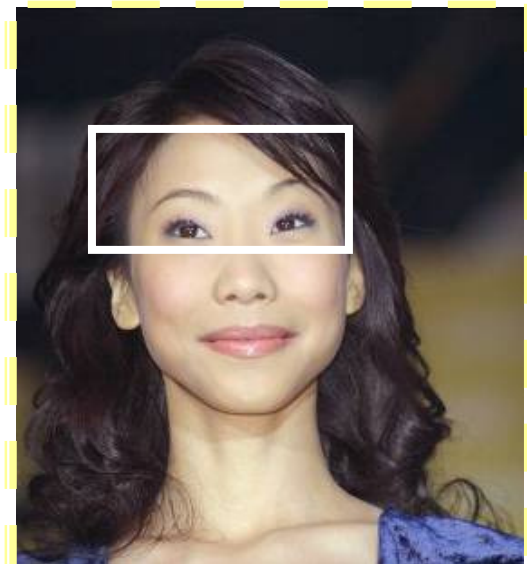
糕名鳳眼玉珍齋 柿粉調成白最佳 入口津津涼且嫩 祇應博會賞金牌  
天后宮前是海濱 蒸波百頃白如銀 相攜新舊鹽田去 近水人家不患貧  
烏沉香線重前朝 酒後茶餘一炷燒 認取招牌施錦玉 買來十束有商標  
潮水沖西浪拍天 港門沙壅感年年 微茫一點燈臺火 照盡來今往古船

菊隱 許存德

鹿港+玉珍齋=???

# 鳳眼糕 (Beauty's eye)

- 一、文人雅仕的典藏小吃，發表於市。
- 二、為玉珍齋最早登入為商標的產品。
- 三、鹿港市場跟進，成為具鹿港代表性小吃。



# 愛上鹿港、戀上糕餅，上演了屬於玉珍齋的愛情劇...

鹿港老舖  
玉珍齋  
創立於清光緒二年（西元1877年）

鹿港之糕餅奇緣

「一塊糕餅可以為一個人的機運，  
帶來什麼樣的改變？」  
窮小子娶千金小姐  
難道就是這不可及的夢想？  
一千金糕餅真的可以改變一切？

2月7號~8號  
主辦單位：玉珍齋

演出地點：玉珍齋（鹿港老舖）  
演出時間：2月7號、8號，每晚7時30分  
第一場演出時間：2月7號  
第二場演出時間：2月8號  
主辦單位：玉珍齋  
協辦單位：彰化縣文化局、鹿港鎮公所

http://www.lukang.org

參考服飾	服裝手稿	正式服裝
<p>灰紫色提花綢大襟女衫</p>	<p>文吞</p> <p>裙+長開圍</p>	

參考服飾	服裝手稿	正式服裝
<p>灰茶色提花緞冬襖</p>	<p>阿香嫂(穿眼)</p> <p>裙+長開圍</p>	



# 奉茶

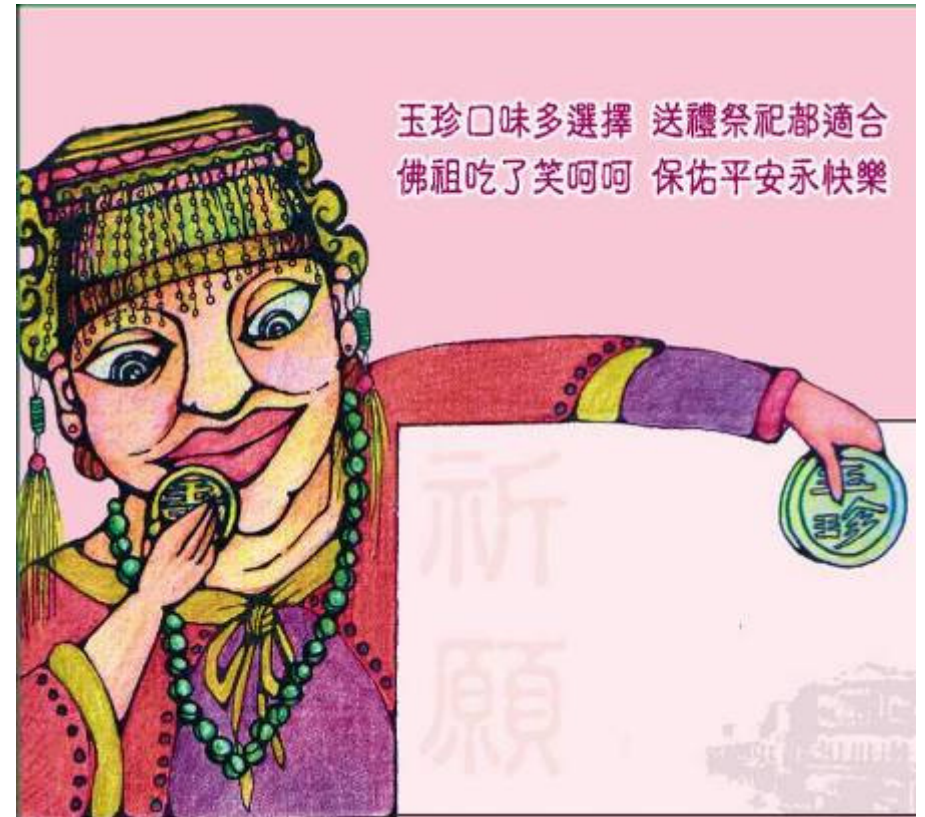
今天，  
就讓我們為您奉上一杯茶！

從味蕾到心底的感動源自於百年不變的堅持  
融在你嘴裡的，不是糖，是我們的用心

莊 玉珍齋 牌

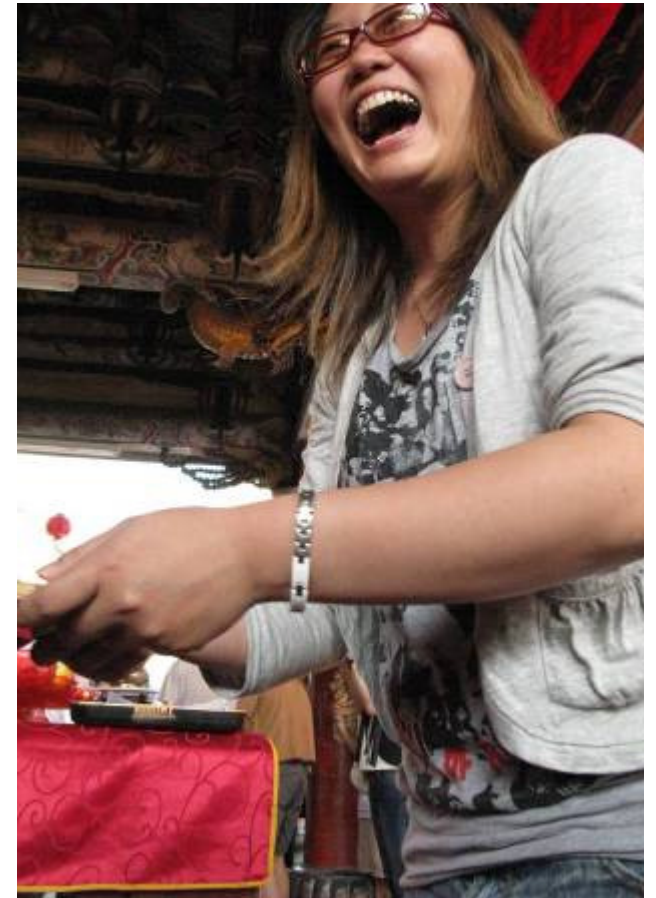
創立於清光緒二年（即光緒27年）

# 讓伴手禮加上虔誠的祝福—【有拜有保庇】





# 融入在地的祭祀文化——博筊



擴大活動參與：

【博筴A好禮・媽祖保佑您】假日博筴活動



# 2010 鹿港慶端陽 龍王踩街暨博杯大PK活動



# 鹿港的大富翁：葫蘆問



# 鹿港地方耆老VS百年企業— 共同推動珍貴地方文史



# 葫蘆問 來源

- 早期無文字記錄，僅能以推測說明
- 過去鹿港有「小泉州」之稱→因此鹿港許多風俗習慣與泉州類似
- 泉州移民後不僅將生活必需品傳入，當然也帶來了傳統遊戲→葫蘆問
- 葫蘆問是一具有文化氣息之遊戲：八仙之意義及描繪八仙之圖案。
- 玩法類似大富翁，但需要吆喝，增加參與感。

# 葫蘆問（鬪）之於鹿港

- 清朝乾嘉年間，由福建泉州傳到台灣來，過去每逢農曆春節期間，是鹿港最熱門的趣味性遊戲。
- 葫蘆問在鹿港的普遍性不高：有地區的差異。
  - 盛行於鹿港舊港口（第一批移民區住地）：北頭漁村地區。
  - 漁村閒暇時後的遊戲，不受限於時間長短
- 在文風開展時發展出來
  - 鹿港文風興盛時期開始流行並保留。



# 葫蘆問（鬩）製版

- 葫蘆問版畫共使用八種顏色：藍色、紅色、黃色、黑色、白色、綠色、橘色、桃紅色
- 傳統拓印：每一種顏色需要一塊板模製版

# 傳統工藝發展的殿堂——鹿港

玉珍齋  
+ 鹿港工藝匠師

---

???

親愛的，我把糕餅變小了！



公益活動 & 教育活動參與



# 珍

# 心

# 鹿港玉珍齋

期盼您支持三失長輩  
玉珍齋點心禮盒  
志工到宅服務專案

## 珍意

## 華山創世情



說起中彰投地區著名的糕餅店，就不能不提「玉珍齋」；說起台灣古早味，就更無法忘懷玉珍齋的糕點好味道。「糕名鳳眼玉珍齋 柿粉調成白最佳入口 津津有味且嫩祇應博會賞金牌」。鹿溪竹枝詞凸顯了玉珍齋糕餅對於品質堅持所呈現的美味。玉珍齋至今已傳承至第五代，對於產品原料品質的堅持則是百年不變，傳承先人的精神與理念，堅持嚴選食材，創造出最具鹿港文化代表的糕餅。

玉珍齋秉持扶助弱勢、回饋助人的心，將用心烘焙的糕點來幫助華山、創世基金會三失(失智、失能、失依)長輩，除了將「玉珍齋珍心珍意感恩禮盒」部份所得捐作公益基金外，並同時提撥「糕餅DIY體驗活動」收入的10%，協助「三失長輩 志工到宅服務專案」的推動。玉珍齋呼籲社會大眾一同加入關懷三失長輩的行列，請大家支持「珍心珍意 華山創世情」專案活動，為長輩貢獻一份心力。企業珍心珍意的感恩回饋，期待社會大眾真心真意的關懷付出。



主辦單位：玉珍齋 玉珍齋有限公司  
 協辦單位：僑光技術學院、國立社會廣播電台  
 受贈單位：華山 創世基金會策略聯盟

©玉珍齋感恩禮盒實際



# 創世基金會社區愛心天使站

心 中 意 仁 護 老 貝 記 者



Bank

支票號碼 ABA6688888  
中華民國 年 月 日

憑票支付 **創世基金會**  
新臺幣 **貳拾萬元整**

NT\$ 200,000 此致

科目 (附) 支票存款 帳號 105-01681-68

主 管  
會 計  
發 給  
驗 印

6688888 : 018220107 : 010772299 : 068168168

# 珍心珍意守護老寶貝

## 僑光科大搭起產官學界與公益團體的橋樑

【記者陳水祥／台中報導】此次新舉行的「珍心珍意，守護老寶貝」的僑光記者會，和以往不同的是記者會的所有工作人員是僑光應用華語文系選修「媒體素養」課的同學，從籌備、連絡、場佈到主持工作，全由學生一手包辦，這場記者會是學生的期末實務作業。

這門課是該校應用華語文系自業界聘請的專業媒體人「教育廣播電台彰化台「青春夢工場」的節目主持人黃易秀小姐，所支援的專業實作課程，因為實務與教學並重，學生的反應很好，也期待透過這樣的課程，能夠提昇學生的職場專業技能。

該校結合官部門與產業界，拓展技職學生的實務操作場域，在產學合作績效上有非常好的成績。因為該校與業界長期的合作模式，學生與業界已經培養很好的默契，此次配合教育部提昇大學生就業人力方案，玉珍齋也提供應用華語文系兩位實習員的名額，協助落實技職體系「做中學、學中做」的理念與精神。

更值得一提的是，此次記者會，也是玉珍齋為實習員設計的一實務職前訓練課程，讓技職學校院的學生與業者的需求面能夠更緊密的配合。

【記者陳水祥／台中報導】此次新舉行的「珍心珍意，守護老寶貝」的僑光記者會，和以往不同的是記者會的所有工作人員是僑光應用華語文系選修「媒體素養」課的同學，從籌備、連絡、場佈到主持工作，全由學生一手包辦，這場記者會是學生的期末實務作業。

此次的記者會，僑光首創結合產官學界的資源，搭建起和公益團體的交流平台。期待學生自產業界學習更專業的技術，而從與公益團體的互動中，學習更多的人文素養與優質的生活態度。

長期支持公益的玉珍齋秉持扶助弱勢、回饋助人的心，將用心烘培的糕點來幫助華山創世基金會三失（失智、失能、失依）長輩，提撥「玉珍齋珍心珍意感恩禮盒」部份所得及「糕餅DIY體驗」報名費的10%，協助「三失長輩志工到宅服務專案」的推動。玉珍齋邀請社會大眾一同加入關懷「三失長輩」的行列，請大家支持「珍心珍意華山創世情」系列，為長輩貢獻一份心。「玉珍齋」珍心珍意的感恩回饋，期待社會大眾真心真意的關懷付出。

於日前僑光技術學院人文書院大樓地下室「通識沙龍」新舞台劇場，玉珍齋除了展現專為華山創世基金會獨創之「玉珍齋感恩禮盒」之外，亦邀請西屯區的長輩共同來體驗「糕餅DIY體驗」，「糕餅DIY體驗」專線：04-7773672。



# 近期得獎資訊

回首頁

挑戰台灣搜去兜

無名好地方

在地搜尋榜

在地精選生活

在地公益關懷

在地名物賞

台灣 TAIWAN  
搜去兜



彰化縣

黃一彬  
玉珍齋傳人



### 彰化傳統生活，百年如一

我們吃米球糕(豬油糕)配茶治感冒，每次神明「暗訪」都要關門早點睡，以前是這樣，現在也是這樣不只是古早味，更多的是古早生活品味



馬上搜遍 彰化縣 在地生活 →

# 2008海峽兩岸交流活動\_ 獲選彰化縣第一伴手禮



# 榮獲經濟部商業司台灣十五大伴手禮



# 台灣十五大伴手禮特色報導

食在精彩  
台灣美食伴手禮  
優質原產物

15 大美食伴手禮

16 大優質農產

## 玉珍齋 鳳眼糕

最能突顯東方女子美與媚的所在之處，就是古代美女的鳳眼；其魅而不惑的神秘特質，好比玉珍齋鳳眼糕甜而不膩的細緻口感，增減一分，都是遺憾。

玉珍齋的鳳眼糕，是採用糯米粉和糖等純天然原料發酵，製成「鳳眼糕粉」，再壓模成如鳳眼形狀，故稱



之鳳眼糕。傳統的鳳眼糕是將白砂糖放入甕中、以泥土封口，埋入土裡發酵成「糖白」後，再與糯米粉等原料攪拌成鳳眼糕粉，放入模型中經歷製、脫模、自然硬化即成。但現今的製作，少了以往的繁複過程，卻多了衛生考量及創新技術；不但把古早的風味和口感，如實保存下來，而且更研發出梅子、巧克力等多種口味，除吸引年輕族群外，也讓消費者有機會嚐到不同風味的傳統糕點；入口即化的口感，又帶有一股清甜涼意，搭配茶點，對景又對味。

其實，簡單就是一種美。沒華麗繁複造型的鳳眼糕，百年來，就憑著這份樸實簡單的外在美與綿密淡雅的內在美，擄獲海內外人心、獲獎無數；不但成為聞名中外的鹿港名產，更見證了玉珍齋超過一世紀的風華。

鹿港老舖  
註冊商標  
玉珍齋  
創立於清光緒三年（西元1877年）



家喻戶曉的玉珍齋，創立於清光緒3年(西元1877年)。當時因為鹿港商業發達，地方仕紳對精緻糕點的需求強，於是黃錦跨海請來泉州手藝精良的糕餅師傅，製作美味糕點。從此不僅打響了玉珍齋的名號，也展開這家百年老店的製餅大業。如今玉珍齋的第五代傳人黃一彬，接下了百年老字號的經營重任和家族期許後，憑著他對產品的堅持和熱忱，一方面致力開發新商品，另一方面則藉由精湛的手藝與新技術的搭配，不斷製作出符合大眾口味的商品，並將這百年糕餅店推向另一高。



### 得獎/認證

經濟部十五大伴手禮

### 基本資料

玉珍齋

250元 / 盒

0800-000-606

(04)228-5356

彰化縣鹿港鎮民族路168號

10:00-22:00

www.lukang.org

# 100大台灣觀光特產認證



台灣觀光特產協會

(立案字號:內政部台內社字第0960120178號)  
(歡迎提供資訊交流共享)

活動快訊  
2009.02.28

榮譽理事長/王金平 理事長/林建榮 秘書長/林杰 專案總監/林采霖  
台北: (02) 27208093 台中: (04) 24656060 高雄: (07) 5369776 宜蘭: (03) 9373989  
E-mail: tfs888@yahoo.com.tw http:// www.tfs888.com.tw



主辦單位: 台灣觀光特產協會  
指導單位: 行政院、立法院、外交部、經濟部、交通部  
農業委員會、經濟建設委員會、文化建設委員會  
客家委員會、原住民族委員會、行政院新聞局  
交通部觀光局、經濟部商業司、經濟部中小企業處  
承辦單位: 台灣形象策略聯盟

# 2009 獲經濟部優質企業獎



# TVBS 週刊專訪

**老字號**

◎ 撰文——黃麗鈴 (ms.hll@tvbsweekly.com.tw)  
◎ 攝影——陳達宏、劉辰慧 ◎ 圖片——玉珍齋提供

**玉珍齋**

**鹿港糕餅香傳百年**

提起鹿港，絕對不能遺漏玉珍齋；而說到台灣古早味，那就更不能忘了玉珍齋各式各樣的糕點。

「糕名風眼玉珍齋，柿粉調成白最佳，入口津津涼且嫩，秋應博會賞金牌。」《台灣竹枝詞》中的詩詞，凸顯了玉珍齋的傳統美味，傳承至第五代的玉珍齋，對於產品原料品質的堅持卻百年來未曾改變。

「前二鹿三糕餅」，二鹿指的就是鹿港，在清朝時期，這種曾是台灣的第二大城，因著港都的繁華，稻米、蔗糖、日用品及木材等物資來回運輸在台灣與大陸之間，造就了鹿港地區的風盛，而隨著鹿港天后宮祭祀文化的發展，傳統糕餅業更是應運而生。

**家傳五代細緻手工**

有著百年歷史的糕餅老店「玉珍齋」，是黃錦先生於清光緒三年（西元一八七七年）創立，當時鹿港文風鼎盛，而黃錦為當地富甲一方的商人，為了突顯他獨特的糕餅品味，黃錦從泉州請來手藝精良的糕餅師傅製作各式美非糕點，由於口味細緻、味道香濃而大受歡迎，黃錦乾脆開一專糕餅專賣舖，開始了玉珍齋的製餅生意。

玉珍齋從第一代黃錦先生創立後，經歷了第二代黃仕元的深入研究過程，至第三代黃長庚、第四代黃森興奠定百年老店名聲，使之成為

「鹿港名產」的代言人，至今第五代黃一彬仍肯負著延續百年老店的重任。雖然經過第二次世界大戰、國民政府的遷台等歷史巨變，也曾在美軍空襲下短暫中斷玉珍齋的糕餅生意，不過在歷代傳人的努力下，黃家研發的糕餅系列，在日治時代就曾獲得博覽會的多項獎項，當時只要提起鹿港美食、台灣傳統糕點，玉珍齋都是排名首位的選擇，而至今仍維持開店之初的經營方式，店面樸實不浮誇，糕餅大都以手工製作，可謂台灣傳統糕點業的龍頭。

除了因為糕點遠知名度遍及海內外，玉珍齋本身便是一種有著強烈裝飾主義風格的古老建築。一號匾額書有「玉珍齋」三字，是鹿港書法家陳波源所書；三樓女兒牆上寫著「KOTAHODO」與「KO」英文字，並有簡單的動畫裝飾，「KOTAHODO」是黃家經營在莊時的商號「萬復豐號」，「KO」即「萬」的日文發音，整棟建築物規模宏偉、保存完整，也成為鹿港的地標。

▲ 玉珍齋是老祖先所留下的文化瑰寶，有著數百年傳統味的傳承與堅持。

**第五代老闆·黃一彬、王文敏**

致力於新產品的開發，希望藉由純熟的手藝加上新的材料和烘焙方式，製作出更符合現代消費者的口味。

▲ 傳統的糕餅從製成、下鍋到回爐都離不開傳統技藝，各種設備與糕餅師傅密切相關。

2008年10月16日 37

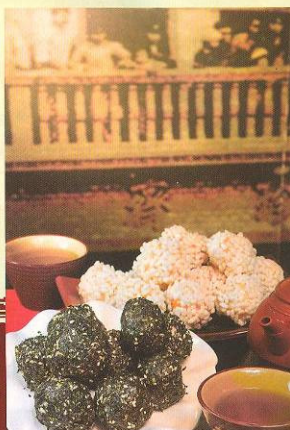


# 邀請 TVBS 週刊專訪

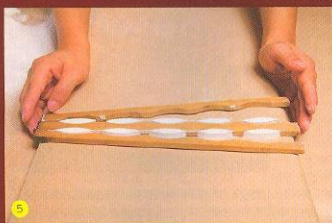


◀ 第五代接班人黃一彬和妻子王文敬，傳承先人的精神與理念，堅持創作出最具鹿港文化代表的糕餅。

▼ 新推出的遊藝糕，將傳統美食與中國象棋結合，富有新意，且糕餅健康品質，寧可被罵其保存期限過短也不能讓添加劑亂竄。



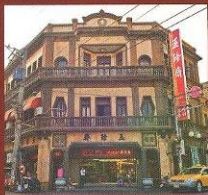
▲ 對於產品的堅持和專注，是玉珍齋始終如一的精神指標，就如這百年不變的好味道「豬油糕」，將芋頭粉和糯米混合揉搓發酵，放入豬油炸後，在外圍裹上麥芽、米、芝麻、杏仁和花生等，口感軟糯，且能存放許久。



▲ 輕輕將模子滾開，就完成好吃的鳳眼糕，但需靜置至少數小時，糕餅與空氣結合緊密，才能完全成形。



◀ 鎮店之寶「鳳眼糕」，由一對喜慶的半弧形所組成，有如古代女子的鳳眼，用拇指及食指輕輕捏起，柔軟的粉末立即沾黏在指頭上，放進口中，不一會兒就化開了。



### 店家資訊

鹿港路  
鹿港路  
鹿港路  
鹿港路

**玉珍齋**  
 INFO: 彰化縣鹿港鎮民族路168號 (04) 777-3672  
 營業時間: 08:00~22:00  
 訂座: 200元  
 訂座: 200元  
 訂座: 200元  
 訂座: 200元

經度E: 20度26分44秒 / 緯度N: 24度3分16.5秒

## 為藝人打造創意新品

在擁有美國密西根州立大學食品科學系學歷的媳婦王文敬研發下，玉珍齋除了綠豆糕、鳳眼糕、鳳黃酥、薺餅、米粿等傳統糕餅，更以多元的產品及通路，拓展市場版圖。

因為國內本土性糕餅業者大都受限於通路，只能固守地方性市場，等著顧客上門，玉珍齋則希望以連鎖方式，轉戰全各地，消費者只要想買就能隨時買到，扭轉了玉珍齋只能作為鹿港名產或年節送禮的傳統形象。

其中年輕族群更是玉珍齋最重視的市場，於是有了百年老店的首次創意新作——小陶餅，是專為人氣超旺的藝人陶晶瑩所量身打造的點心。這有趣的新品，當然也少不了玉珍齋的獨家祕方，而黃一彬對這項產品的要求及用心，其實並不亞於店裡的其他知名糕點，他認為既然是創意系列，就希望做到絕對的與眾不同，特別不同於傳統產品的

口味，吸引年輕族群和想嘗新的忠實顧客。

## 保存傳統糕餅文化

黃一彬說，從創店時即有的鎮店之寶「鳳眼糕」，到童年點心綠豆糕，都是鹿港的熱門伴手禮，玉珍齋所販售的不僅是地方特產，更以一種維護的心態來傳承糕餅文化。

玉珍齋以保留台灣歷史傳統糕餅文化為目標，只要遊客願意，還可以向黃一彬預約糕餅DIY，體驗手工製作糕餅的樂趣，並希望顧客能從中了解傳統糕餅的文化；黃一彬也期望讓傳統糕餅走向精緻化，保留住專屬於台灣人的糕餅文化資產。

現在玉珍齋除了開發新產品外，更走向現代化經營；除了本舖外，還分別設立了三家中分店和台北提貨處，所有糕餅皆從本舖出貨，另外也提供網路訂購、24小時訂購專線等服務。

## 懷念豬油糕

玉珍齋目前由第五代黃一彬與妻子王文敬接手，除了必須保留玉珍齋在糕餅界未曾動搖的地位，並傳承古香文化外，還必須融入現代管理的觀念。他們夫妻常言：「古早美味、台灣心情、孝節傳家、感恩製餅。」如何從傳統與現代化中拿捏，創造出更具意義的文化價值，一直是他們在思考的問題。

黃一彬說，自己對這塊的地方有著濃厚情感，從小到大就愛騎著腳踏車在「鹿港老街」這充滿古早味的地方遊蕩，看著自家附近一間間古老的建築紛紛走向歷史、慢慢被人遺忘，非常不捨，一直希望能盡綿薄之力來讓鹿港古蹟文化繼續傳承下去。

而讓黃一彬更堅定投入糕餅業的原因，正是他從小就跟著父親在點

心房裡玩耍、捏麵團、隨興創作糕餅，長年下來培養出製作糕點的興趣；此外，有一回一位白髮蒼蒼的老婆婆前來採買，也讓黃一彬印象深刻，這位婆婆指名要買「豬油糕」，這卅年不變的好滋味，陪著她一路從為人妻到到親成婆，是地記憶中最美好的一部分。

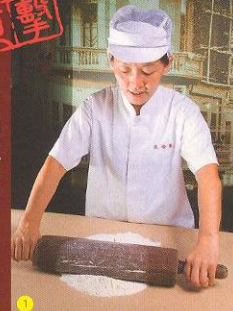
「鹿港」是個擁有許多古老歷史的小鎮，不論在文化或歷史上都占有重要地位，玉珍齋隨著鹿港走過興衰已經一百多個年頭，在目前各種產業都競爭的環境中，一味守成就等於是退步，黃一彬認為玉珍齋不能只靠著名聲來維持，因為時代不斷推陳出新，流行的口味也不斷改變，要讓玉珍齋百年老味道持續享受喜愛，突破與創新是重要課題，既然決定接下重擔，如何結合內部條件以及外部資源，發揮創造力，將會是玉珍齋面臨轉型的關鍵。



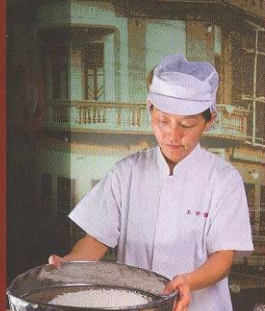
▼ 將已壓好的粉末重新她捲一次。



鳳眼糕



▲ 將米粉與糯粉混合，再用粗的網篩用力滾壓三回，讓質更緊密。



▲ 將粉末放進鳳眼糕的模子裡，用手掌將粉用力壓成模型，使之定型。



▲ 刮去多餘的粉末。



◀ 看似簡單的製作用具，卻是變化出一道道美妙好味道的神奇道具。



▲ 製作糕餅的靈魂人物——米粉，口感越嫩滑越好。



▲ 特別為藝人陶晶瑩設計的「小陶餅」，是玉珍齋的創意產品。



▼ 糯粉是必加的祕製武器，能讓糕餅更具精緻的甜香滋味。

# 民視\_堯錢樹節目專訪



# 媒體團體採訪報導





# 花在彰化活動\_玉珍齋第一伴手禮暨葫蘆問產品推廣活動



# 異業結盟

# 宋清兩朝書齋文化的結合

## 春水堂**VS**玉珍齋





2010年  
臺灣糕點文化座談會

# 一口鳳眼糕·百年人間情

活動時間: 99/12/26(日) 活動地點: 臺中市裕元花園酒店(國際會議廳)

大會主席: 黃一彬 玉珍齋董事長 引言人: 王聰威 聯合文學總編輯

時間	講題	與談人
08:30-09:00	來賓報到	
09:00-12:00	一嚐鳳眼糕 目送一世情 地方上的美食——傳統與美學 精緻奢華與大眾流行——飲食文化的百年融合 談臺灣民間信仰與飲食文化 糕點 vs. 健康——從吃糕餅談身心健康	黃一彬 玉珍齋董事長 蘇恆安 高雄餐旅大學/台灣飲食文化產業所所長 高承恕 東海大學社會系教授/逢甲大學董事會副董事長 李世珍 僑光科技大學/應用華語文系主任 陳慕純 醫師/作家
13:15-14:00	記者會	
14:00-17:00	糕點與愛情 糕點與舊時光 品茗配點新味薈 臺灣的糕仔餅	李 昂 小說家 周芬伶 東海大學教授 池宗憲 飲食茶人 張尊楨 飲食人文作家
17:00-17:30	結束·賦歸	

主辦單位: 玉 珍 齋 / 承辦單位: 財團法人聯合文學基金會  
執行單位: 聯合文學 / 贊助: 財團法人裕元教育基金會

報名期限: 即日起自99/12/24日止

洽詢電話: 02-2766-6759\*5107聯合文學劉小姐 報名傳真: 02-2756-7914

主辦單位保留調整課程內容講師及時間異動之權利

活動訊息請詳見聯合文學<http://www.udngroup.com> 玉珍齋網站<http://www.lukang.org>或<http://1877.com.tw> (最新消息公布)

免費講座·歡迎參加·會後贈送精美糕點乙份(限報名者)

海濱攝影/林淑潔 海設設計/周麗米工作室



# 謝謝聆聽 交流時間…

官方網站：

<http://www.lukang.org/>

部落格：

<http://www.wretch.cc/blog/lukangujj>