



For inquiries, please call our Customer Care at (02) 8588-3888, PLDT Domestic Toll Free: 1-800-10-588-3888, or E-mail: mpi.customerservice@maybank.com | Maybank Philippines, Inc. is regulated by the Bangko Sentral ng Pilipinas | https://www.bsp.gov.ph

中秋節吃月餅 有什麼說法？

中秋節是我國的傳統節日，民間習俗在這一天有吃月餅的習慣，那你知道這一習俗的具體來歷嗎？

據說，月餅在我國最早是拜月祭品，不一定是在八月十五這一天才吃的。後西漢張騫通西域引進芝麻、胡桃以後，有人用來做了月餅的輔料。當時有用胡桃仁做餡的圓形餅，叫「胡餅」。傳說在唐代，唐玄宗和楊貴妃喜歡在八月十五日中秋賞月時吃胡餅，唐玄宗嫌「胡餅」名字不好聽，楊貴妃仰望當空皓月，隨口說出「月餅」二字，唐玄宗恩准，從此就改稱「月餅」，中秋節也就從此定在八月十五這一天了。還有記載說唐僖宗也曾賞賜月餅給進士們，說明在我國唐朝時宮中就有吃月餅的習俗了。

北宋大詩人蘇軾有一首詩《月餅》：「小餅如嚼月，中有酥和餡（麥芽製成的糖漿）。點品其滋味，相思淚沾巾。」說明吃月餅與思念親人相關。「酥和餡」就指出了蘇式月餅酥松易化的特點。其中「小餅」是月餅的別名，此外，月餅也叫宮餅、團圓餅。中秋節吃月餅有了閭家團圓的吉祥寓意。

到了明代中秋吃月餅在民間廣泛流傳，心靈手巧的餅師還把嫦娥奔月的神話故事作為圖案印在月餅上，使月餅有更豐富的文化內涵，成為更受人民青睞的中秋佳節必備食品。

作為漢民族最喜愛的節日食品，還有一種傳說，那就

是元末時期，中原廣大人民不堪忍受元朝異族的殘酷統治，隨後，朱元璋聯合各路反抗力量準備起義。由於朝廷官兵搜查十分嚴密，傳遞消息十分困難，軍師劉伯溫設計，命屬下把寫有「八月十五夜起義」的紙條藏入月餅中，再派人分頭傳送到各地起義軍。到起義那天，各路起義軍一起響應，其勢如星火燎原。很快，徐達就攻下元大都，起義成功了。消息傳來，朱元璋高興得連忙傳下口諭，在即將來到的中秋節，讓全體將士與民同樂，並將當年起兵時以秘密傳遞信息的「月餅」作為節令糕點賞賜群臣。

明代有一本專門記事的《酌中志》說：「八月，宮中賞秋海棠、玉簪花。」

自初一日起，即有賣月餅者，至十五日，家家供奉月餅，瓜果。如有剩月餅，乃整收於乾燥風涼之處，至歲暮分用之，曰團圓餅也。」《紅樓夢》第76回寫「開夜宴異兆發悲音，賞中秋新詞得佳讌」，賈珍為過中秋節新請來一位專做點心的廚子，他試吃了果然好，才送來孝敬賈母。而賈母吃的是宮裡送的「內造瓜仁油松瓤月餅」，還把吃剩下的賞給丫鬟們分吃。

此後，月餅便成為民間節日饋贈的佳品，中秋節吃月餅的習俗便在民間流傳開來，主要取其象徵閭家團圓，生活幸福美滿之意。時至今日，品種更加繁多，風味因地各異。其中京式、蘇式、廣式、潮式等月餅廣為我國南北各地的人們所喜食，月餅餡料各有不同，還有大小之分，2007年瀋陽製作過一個重達1298噸，直徑3米的特大月餅，上了吉尼斯世界



紀錄。月餅有各種口味，如蓮蓉、綠豆蓉、紅豆蓉、芋蓉，有人專門喜愛吃五仁、提漿、白皮、核桃酥、自來紅自來白等這些老味點心。

月餅好吃，好多人愛吃，但切不可多吃，更不能當飯吃。因為月餅含高脂肪、高糖分，高膽固醇，熱量和油脂比較高，不像平常吃米飯、吃菜蔬、吃魚吃肉所含的營養、纖維和維他命那樣營養全面。吃月餅以後，當天的飯量和餐食也應該相應地減少。吃月餅後，可多喝茶，以消解月餅的油膩感，且有助消化，喝茶比喝汽水、咖啡等飲料更適合。

美加廣場六大美食朝聖地, 品嚐最地道風味

本報訊：關鍵詞是「地道」。試想像您正被傳送到台灣的街道、香港充滿活力且富有懷舊氣息的餐廳，或日本一望無際的綠茶種植園。這些地道的風味，訴說著屬於他們飲食文化的真實故事，充滿了身份認同和自豪感。現在，試想像在一個地方就能品嘗到這些風味：那就是美加廣場Lucky Chinatown。如果您渴望嚐到純正地道的滋味，這裡便是您的最終目的地。

以下是為你準備的「正宗風味美食之旅」指南：

Matcha Tokyo



Matcha Tokyo 的飲品由有機綠茶葉製成，蘊含豐富健康益處，全因其可持續的耕作方式。值得一提的是，他們不僅提供美味飲品，更保證每一口都能呈現正宗的體驗。餐單包括「Japan Premium」（選用鹿兒島茶葉）、「Tokyo Rich」（來自東京）及「Goko」（源自京都宇治）等。

Cha Yi

Cha Yi 將「正宗茶之精髓」引入馬尼拉，讓顧客能夠放慢腳步，享受一場真正的品茶體驗。其包裝設計宛如青花瓷，新品牌提供六大基礎茶款：白桃烏龍、桂花烏龍、手工錫蘭茶、普洱茶、大紅袍及東方茉莉。每次品嚐都能感受到花香與泥土氣息，以及豐富而複雜的味道。

Honey Tang



以四川麻辣菜聞名的 Honey Tang，以優質正宗食材製作招牌菜。其標誌性的「麻辣燙」以花椒入味的湯底，搭配豐富的肉類、蔬菜和麵條，帶來刺激與溫暖並存的滋味。顧客可根據個人口味選擇，無論是微辣還是火辣，都能大快朵頤。

Masuki



Masuki 的招牌麵配方多年來從未改變，因而贏得一群忠實顧客。它已成為菲華家庭的必到餐廳，如今更是想品嚐地道風味與點心人士的熱門選擇。除了熱騰騰的湯麵外，Masuki 還提供鬆軟綿滑的燒包，內餡包括叉燒、貢丸、雞肉及甜黑豆沙。

Ramen Kuroda

Ramen Kuroda 以熱情精心烹調日式正宗拉麵，嚴選大廚專用麵粉自家製作麵條，搭配由豚骨熬成、充滿鮮味的湯底，呈現原汁原味。餐單更提供多款拉麵選擇，從經典的白



湯拉麵，到風味更複雜的擔擔麵，應有盡有。

Tarsier Fried Rice

若想享受實惠又飽腹的美食，Tarsier Fried Rice (TFF) 提供一系列口感正宗、平衡美味的佳餚。餐單包括六款招牌鐵板炒飯：火焰牛肉、辣味、滷肉、揚州、滷雞及海鮮至尊等各式口味的炒飯。作為全國鐵板炒飯的「王者」及頭號品牌，TFF 確保帶來真正美味的炒飯。



在美加廣場 Lucky Chinatown，正宗美味觸手可及。如果您計劃於十月前來，別錯過中秋節慶祝活動的額外驚喜。10月11日將有學生創作的中秋產品展售。現場還將展示當地工匠製作的手工花燈，務必與令人驚艷的手工花燈合照，留下值得上傳到 Instagram 的照片，花燈展出直至10月31日為止。整個十月都有精彩活動及表演等待着您。

最新消息請瀏覽 megaworld-lifestylemalls.com 或致電 (02) 8462-8888 查詢。