



台灣中秋習俗與民間傳說

在台灣式微的中秋習俗「博餅」（phok-piánn），據說與反清復明也有些關係。博餅是一種盛行於中國閩南地區的遊戲，它的由來有幾種說法，一說源自康熙年間的台灣，一說源自唐宋時期狀元籌遊戲的演變，一說則認為是鄭成功坐守閩南時創造出來的傳統。

身為台灣人的我們，自然都很清楚國姓爺反清復明的故事。一六四四年，明朝最後一位皇帝崇禎帝，在闖王李自成攻陷北京城後自縊殉國，一六四六年南明隆武政權滅亡。鄭成功父親鄭芝龍決定歸降清朝，忠孝無法兩全的鄭成功在勸阻失敗之後，率眾避走金門、再到小金門，誓師反清。南明永曆帝冊封鄭成功為延平王後，為鼓舞中秋節期間鎮守廈門、對抗荷蘭東印度公司的鄭家軍，金門出身的大將洪旭特別設計了博餅這套遊戲。

博餅的規則與我們熟悉的「十八啦」（sip-pat--lah）有點類似，它需要使用六顆骰子來決定月餅大小。參加者先把骰子擲入大碗公，依點數大小與組合差異取得獎品，共有大大小小六十三塊餅。相傳博餅可以預測未來一年的運氣，手氣越好運氣越好；一般認為擲出全紅的人運氣最好，反之若是全黑，可能就不是那麼一回事了。

中秋節賭上一把吧

博餅又被稱為「博狀元」或「博中秋」，據說九九八十一是天子之數、八九七十二是親王數，身為郡王的鄭成功，因此使用了七九六十三代表郡王的吉祥數字。博餅各個獎項按照科舉制度各級頭銜設計，內容分別為：一秀（秀才）三十二個、二舉（舉人）十六個、四進（進士）八個、三紅（探花）四個、對堂（榜眼）兩個與狀元一個。餅的分量大小不定，通常會依比例加倍。譬如：秀才一兩、舉人二兩、進士四兩、探花半斤、榜眼一斤、狀元餅兩斤。傳統作為博餅的餅通常都是圓形，以首獎狀元的餅最大，因此也被稱為「狀元餅」。



狀元餅傳統是油酥皮形式的綠豆餡餅，還有狀元餅會講究地使用刻有狀元及第的騎馬遊街圖樣，餅模周圍有一圈花紋，非常精緻喜慶。日治時代的少女作家黃鳳姿曾在作品〈中秋月餅〉中，描述家鄉台北艋舺博餅的情景。如今博餅風俗已經夕陽西漸，只有金門地區依舊堅持著中秋博餅的傳統。現代的博餅更是跳脫了「餅」的束縛，早已不那麼執著於全然使用月餅，獎品可能是現金也可能是生活用品。二〇二一年金門博餅首獎，甚至是一頭活生生的梅花鹿！尋思究竟要怎麼把牠帶回家的得獎者楊肅明非常苦惱：「我不知道怎麼養啊。」

中秋月餅的起源
自古以來，人類就對天體現象有著虔誠的敬畏之心，月亮崇拜古今中外始終皆然，華人熟悉的嫦娥、兔兒爺、月陰星君、月下老人，日本的輝夜姬，或羅馬神話的露娜、黛安娜都是月神。中國從前會在秋夜時祭拜月亮，最早的祭月是在節氣的秋分而不是我們現在定義的中秋。《禮記》記載：「天子春朝日，秋夕月。朝日以朝，夕月以夕。」

回溯中秋的來源，「中秋」一詞最早出現在《周禮》：「中秋，夜迎寒，亦如之。」北京現在還能看到舊時遺留下來的月壇，壇面以代表月亮的白色琉璃鋪砌，櫺星門的門楣、門柱以漢白玉石製成，彷彿月光般的純淨潔白。西漢司馬相如的《封禪書》記載：「祭日以牛，祭月以羊彘特。」意思是祭月會以少牢之禮的羊、豬來祭拜。當時中秋節的習俗都還未走進民間，魏晉南北朝以後開始時興賞月。五代王仁裕《開元天寶遺事》寫下唐玄宗與楊貴妃賞月的情景：「玄宗八月十五日夜，與貴妃臨太液池，憑欄望月不盡。」大概能夠想見彼時的中秋盛況。

不過，確切的「月餅」用字要到南宋吳自牧《夢粱錄》中細數的各種餅類：「荷葉餅、芙蓉餅、菊花餅、月餅、梅花餅……」明朝沈榜的《宛署雜記》有近一步描述：「八月饋月餅：士庶家俱以是月造麵餅相遺，大小不等，呼為月餅。市肆至以果為餡，巧名異狀，有一餅值數百錢者。」

根據文獻的描述，這些月餅的定義，可能與坊間認為起源於商朝聞仲太師餅的月餅不同。倘若以新疆吐魯番市阿斯塔納古墓群出土的唐代糕點來判斷，其中一款千年不腐的「寶相花紋月餅」幾乎與今日月餅無差異，可以歸類為有餡料的胡餅。根據推測，寶相花紋月餅的內餡，應有：芝麻、核桃、葡萄、棗子與其他果仁，與現在的五仁月餅有些類似。

宋熙寧七年（一〇七四年）蘇軾離任杭州通判時寫下的〈留別廉守〉：「小餅如嚼月，中有酥與餡。」

清朝陳夢雷《欽定古今圖書集成》紀錄了中國各省的祭月與賞月季節，其中供品的細項包括了月餅與瓜果。我個人一直最傾向月餅應是源於祭月時的供品，譬如日本中秋節必定會出現的月見糰子，正是源自唐朝的觀月宴。再往前追溯，我們可以在《周禮》用於祭祀的紀錄看到月見糰子的雛形：「羞籩之

實，糗餌粉飴。」其中的「飴」，是指將材料搗成泥狀、再製成餅狀的成品，很接近現代麻糬的形式。加上日文的「餅」，指的就是我們華人理解的麻糬，飄洋過海的月見糰子，或許真是最早的月餅模樣也未可知。

可是無論月餅是什麼模樣，月圓人團圓的意義似乎從古至今始終如一。明朝田汝成《熙朝樂事》就這麼寫下：「八月十五謂之中秋，民間以月餅相饋，取團圓之意。」

對月餅擁有特別情感的台灣人，在二〇〇一年拿下了兩個「世界最大月餅」的金氏紀錄。每年我們總是會聽到各種關於月餅的奇聞逸事，讓所有人覺得不可思議的，或許當屬「蛋黃酥之亂」。

蛋黃酥是台灣人獨有的台式糕餅。根據國寶師傅呂鴻禹回憶，起源於一九六〇年代左右的蛋黃酥，最早是橄欖形而不是圓球形，製成後會切為兩半露出內餡的鹹蛋黃，餅皮也是菠蘿皮而不是油酥皮。自世界麵包冠軍陳耀訓在二〇一九年開始製作蛋黃酥之後，全台灣掀起了蛋黃酥熱潮，二〇二一年更開始了以演唱會購票系統拓元販售蛋黃酥的先例。

一到中秋時節，重金排隊瘋搶各家蛋黃酥的新聞可說不是新聞。二〇二四年民眾因買不到不二坊蛋黃酥恐嚇彰化市長林世賢，二〇二五年第一例蛋黃酥詐欺取財案罪證確鑿，如此愛極蛋黃酥的台灣人，心目中必定都有一顆最完美的蛋黃酥。蛋黃酥之所以稱為蛋黃酥，自然因為蛋黃是這類糕餅的精神所在。我自己最偏好的是台灣最老蛋行協興蛋業的蛋黃酥。它以自身蛋行的強項，選用台灣最大顆的紅土釀製鹹蛋黃，油潤飽滿又香氣十足，是我和好友們年年必定回購的蛋黃酥。

綠豆椪

綠豆椪也是台灣創造的台式糕餅，這是一種顏色雪白的半圓形糕餅，以綠豆為內餡，中間還有一點點豬肉滷肉塊，鹹甜交錯入口即化的口感，好吃得不得了。

綠豆椪又名「雪花餅」與「豐原月餅」，這個寫下台灣糕餅歷史新頁的綠豆椪，是一九一〇年台中豐原老舖雪花齋創辦人呂水無意間的結果。從前在使用木炭烘焙的年代，因為難以控溫，糕餅經常需要翻面防止焦黑。某次因為生意太好沒能來得及將糕餅翻面，發現烤出爐的成品餅皮雪白，中間又有微微膨起，呂水於是突發奇想：「如果這樣的餅比較漂亮，為什麼需要執著雙面煎？」

隨意擺在店內的成品，沒想到白白胖胖的模樣引起了顧客的好奇：「這是什麼新產品？」因為外型特徵被老閩娘阿水嬉戲稱的「綠豆椪」，從此成為了台式糕餅最具代表性的明星。

有時也會被稱為「綠豆凸」的「綠豆椪」，通常以台語發音。不過，回頭推敲原始膨起特徵的命名原則，真正的寫法應當是「綠豆膨」有膨起的意思，而「綠豆椪」的「椪」（phònn）雖然發音相同，通常指的是柑橘，如「椪柑」；即使具備了同樣圓胖的想像效果，但是約定俗成的用字，不盡然一定是準確的用字呢。

Committed to Our Customers



Serving customers has been at the heart of our business.
Millions of Filipinos count on us daily and we look forward to serving more as we continue to expand across the nation.



Scan to see how our businesses work together to serve more customers or visit:
www.sminvestments.com
for more information

SM INVESTMENTS

