

text: Janice Cheung 澳門旅遊局 photo: Kuen (人物) 澳門旅遊局 design: 28

About ANTOR

這個團隊由不同旅遊局之官員執掌，讓他們向大家提供一些解為人知的旅遊資訊與貼士，所有旅遊局均為ANTOR成員之一。ANTOR創設於1992年，香港旅遊局於十七歲成團，乃一個非常年輕的旅遊局聯盟。地方旅遊界大家的旅遊視野、透過你與我負責任的監察，網址：www.antor.org.hk

澳門炭爐燒金錢餅



經常在港、澳兩地之間穿梭的旅客，對杏仁餅、芝麻餅、豬扒包、葡撻等「招牌手信」已經耳熟能詳。這些特色食品，固然有獨特的風味，吸引了大量遊客「朝聖」。而新馬路大砲台街的炭爐燒金錢餅，不論遊客或是本地人，都深深為之吸引。

記得一次經過手信街，朋友興高采烈，嚷著要去「老地方」買手信，只得跟了去。卻見他三步並作兩步，一下子拐進了一條小巷。既然要買手信，不是大型店舖的比較可靠嗎？小店的手信，「正宗」嗎？

我正懷疑，一陣香甜的味道從鼻子，從毛孔鑽進身體每個細胞，使身心為之舒泰；在毫不起眼的小小店裡，一椅一桌都訴說著歲月的滄桑，年月的洗禮，尤其是一個個錫鐵板搭起的舊式炭爐，現在已經沒什麼地方可以看到了。陋室中只有兩位老人在默默地工作，原來他們是一對夫婦，在此經營店舖已經幾十年。老先生把塊狀的牛油倒進鍋中煮，老太太則在旁邊準備雞蛋。兩人幹練的動作透露出強烈的默契，通紅的炭火映照著臉上的滿足。他們堅持採用最新鮮的材料，頂級的牛油，只靠人手和傳統的炭爐，製成香味的來源——新鮮出爐的金錢餅，每天都供不應求，是兩位老夫婦數十年技藝的精髓，是附近居民不可多得的人間美味，是來去匆匆的旅客可遇不可求的「手信」。

把溫熱的金錢餅如珠似寶地捧在手中，輕咬一口，牛油的奶香滿溢而出，更難得的是炭火燒出的香味夾雜其中。吃進肚子裡的，不正是金錢餅的香甜，更帶著店主兩人跟忠實老主顧和街坊們的鄉土濃情。

連旅遊都講求高效率的香港人，一般都只會找大排長龍、人頭湧湧的手信店舖，匆匆擠進去繳款「交差」，攜著一式一樣的手信袋子，充當濠江遊的戰利品。若非朋友指點，我哪會想到，不起眼的小路中，會有驚喜在等著？

澳門達人Stanley (吳兆光)

離家遠走電、無處尋居，但始終喜歡澳門的澳門、悠閒、以及中西兼容的風采，更加上其美多地的美食。自2009年出任澳門旅遊局旅遊發展大使，雖然於去年大型旅遊沖淡了昔日的閒淡，Stanley仍情願發展與澳門小確幸的「港下澳」。澳門旅遊局網址：www.macautourism.gov.mo



最有人情味的手信



老伯以純熟的手勢翻動餅夾，不消一會便製成美味芬芳的金錢餅。這種以木炭為燃料的舊式炭爐，現在已經很少保存了。



堆滿黃油的牛油，標誌著老太太每天工作的開始。



老伯把牛油、雞蛋等材料混合後，就交由老婆家人手搗成顆粒狀的「預備品」。



除了大受歡迎的金錢餅外，店裡還售賣土製的杏仁餅。



金錢餅帶著強烈濃郁的鄉家手製風味，賣相討好。

高仔市集星期三

內附：高仔市集又添新丁，你這種你可以找到很多有趣的動物、雜貨、玩具、衣服、古董及大量雜項物品等。每個一週星期更有兩項新貨，更加吸引外地遊客的購物者也說：可謂難得一嘗特色食品，購買手信，可謂一舉三得！
日期：每日6月22日
地點：高仔街與興街

高仔市集

導賞記

地址：新馬路大砲台1號B地下 (Monte 1B)
電話：2833-5127
營業時間：11am-6pm
交通：從外港碼頭乘巴士或的士到講事亭站，步行的5-10分鐘