

text: Amy 李麗英攝影: photo: Kuan (人形), 鍾嘉敏攝影: design: 郭

About ANTOR

這個節目由不同地區之美食家執筆，讓他們向大家提供一些解為人知的旅遊資訊與點子，所有旅遊節目為ANTOR成員之一。ANTOR創設於1992年，曾獲多項共十七個獎項，乃一個全港旅遊資訊權威。她主辦大家的美食雜誌，這個刊物是我負責任的雜誌。網址: www.antor.org.hk

關島大食祭



曾經以為，關島有的只是海天一色的蔚然景觀，應有盡有的水上活動。一個周末，偶然的機會下，把我帶進查莫洛赫的高年華，座落於查莫洛村落的Wednesday Night Market，在漆黑的夜空中顯得格外燈火通明，擺放在攤位的肉香飄四逸，大塊大塊的烤肉、金黃香脆的乳豬、傳統紅米飯及涼拌雞絲沙律等，無不令人垂涎欲滴，不論是當地居民，抑或像我這樣的外地遊客，邊吃邊享受精彩豐富的慶祝節目，全程陶醉於狂歡的高漲氣氛當中。

期間，巧遇一對年邁的夫婦，他們好客的款待叫我甚感難卻，說時遲、那時快，老伯與婆婆歡喜雀躍地指向剛燒好的煎蛋乳豬，示意我試試味道，肉香撲鼻而來，除甘香帶脆的乳豬皮、鮮嫩的肉質夠水準外，最叫人一試難忘就是醬料的味，極之原始，他倆見我面上的表情疑惑，禁不住相視而笑，接下來就細說當年有趣的故聞了。原來，查莫洛原住民一直很重視家庭祭，他們尤其對燒烤活動樂此不疲，早在西班牙航海家麥哲倫於1521年發現關島之際，他從菲律賓帶來了香料，本以為可以為燒烤食物調出美味，卻始終不奏效。直至二次世界大戰期間，日本佔領關島的時候傳入了一種由檸檬汁、洋葱、薑、辣椒製成的醬油，是為當地人最早期燒烤必備的秘製醬汁。

另一邊廂，我慶幸見識了地道的紅米飯，一試之下果然是嚼勁十足，甜甜的味道配合米飯的餘香確實令人回味，更感受到一份難以言喻的暖意。聽說源自西班牙人的一種烹調米飯方法，先將當地一種叫Achoche樹的種子倒進溫水中浸泡約30分鐘，加適量的醬料攪拌至呈紅色的汁，將生米浸染成紅色，再進行蒸煮。

其實，這片富有殖民地色彩的樂土，融入了多國文化的色彩，以飲食文化為例，不少餐館均注入外來的烹調技巧跟口味。短短幾天，大肚皮幾乎時刻伴隨著我，不過正所謂「食得是福」，儘管我要接受體重終於有節節上升的一天。

關島達人 Amy Lee (李廷瑋)

李廷瑋小姐出生於富裕家庭，自小喜愛旅遊事業，於美國華盛頓，從事公關行業，現為公務局旅遊辦事處，自03年起獲關島觀光局指定為香港代表，負責協助推廣關島文化。

查莫洛人的不夜天



當地的少女，扮著終真的笑靨。



讓享受美食連暢飲啤酒，不失為一件真心樂事。



大家親自出馬，即席示範擠出原汁原味的食食。



香味十足的燒豬肉。



紅米飯與肉內的配搭令人驚喜萬分。



每年查莫洛赫的多個村落舉辦大大小小的真年華，吸引為數不少人士湧向。

四月，熱情水貨
內容：體驗關島的熱情，親切和親近，是屬於Maricao節日的Merizo Water Festival，這係一年一次的真年華，亦上這歡樂之會，毋步地年一而足，亦係查莫洛的熱鬧時光。
日期：2008年4月25-27日
地點：Maricao Pier Park



Wednesday Night Market
地址：169 West Marine Drive, Agaña, Guam
電話：+1 671 472 1308
開放時間：每星期三下午5:30至晚上9:30
入場費：免費
平均消費：HK\$70