text : Livia@澳門旅遊局　photo : Kuen（人物）、澳門旅遊局　design : kiki

澳門百年椰香飄小巷

終日車水馬龍、熙熙攘攘的新馬路原名叫亞美打利庇盧大馬路。幾十年來，它一直是澳門最繁盛的街道和商業中心。沿著新馬路轉入營地大街，遊人漸漸稀疏，兩旁同時出現形形式式的古董店，原來已走進別樹一格的果欄街。這一帶沒有沿街的叫賣聲，偶有「綿羊仔」路過，但也破壞不了附近的寧靜，彷彿進入了另一個時空的古城。

在果欄街的中段、頂著老舊招牌的就是「洪馨椰子」。店舖看起來一貫儉樸，沒有任何刻意裝潢，也沒有座位，賣的就是門口冰櫃冰著的椰子雪糕。簡單不過的門面寫著「洪馨椰子檳榔發客」的招牌，門口還掛著一串串的椰子，用最傳統、直接的方式吸引顧客。店舖內的陳設乏善足陳，只有店堂上方高掛著一方黑底燙金木招牌仍顯得亮澤，上書「洪馨」二字。

據店主介紹，「洪馨」自1869年已經營椰子生意，上世紀60年代開始售賣椰子雪糕，而且夏季時會加入芒果口味，秋冬則應時令加入芋頭口味。說回椰子雪糕本身，雪白、味香，絕無添加人造香料，難怪就連當地人都慕名而來，停下「綿羊仔」惠顧一杯再上路。

攀談之間，只見店主拿出椰子，親自用刀將椰子開殼，不取椰汁，只取椰肉。在一個類似馬欖的專用操作欖上，店主手扳椰殼，熟練地用工具撬出椰肉，洗淨後放入機器磨成椰絲，再將椰絲放入網袋裝好，置於專用榨汁機內榨出幼滑新鮮的椰漿，這就是製作椰子雪糕的原料。

一個上午，兩斤椰肉，複雜仔細的工序，製成數量有限的小杯雪糕，保證原汁原味。打開杯蓋，就聞到淡淡的椰香，一嘗之下滿口鮮甜清糯，而且難得的是天然獨特鮮椰漿的味道。吃起來濃郁順喉，齒頰留香！

About ANTOR

這個欄目由不同旅遊局之要員執筆，繼以美食及奇趣節慶為題，第三回乃港人最愛的購物。所有筆者俱為ANTOR成員之一，ANTOR始於1952年，香港支部共有十七個成員，乃一個聯合各國旅遊局的組織。
網址：www.antor.org.hk

澳門達人 Stanley Mok

自2003年出任澳門政府旅遊局駐港代表，寓工作於享受。雖然近年大型建設沖淡了昔日的閒逸，但仍悄悄發展與澳門小巷的「地下情」。

贈送新人的椰子，喻指「有餘有子」。

擁有百年歷史的洪馨，黑底燙金招牌仍顯得亮澤。

雪白香滑的椰子雪糕，售MOP 10一杯。

洪馨椰子
地址：澳門果欄街十四號地下
電話：+853-2892-0944
營業時間：9am-6pm
交通：由大三巴牌坊步行約10分鐘

491A_TRAV_antor_zz.indd 1　2009/1/31 1:23:51 AM