

澳門傳統手工藝

涼茶配製

涼茶是粵、港、澳地區人們根據本土氣候、水土特徵，在長期預防疾病與保健的過程中，以中醫養生理論為指導，採用中草藥為原料，總結出一種具有清熱解毒、生津止渴、祛火除濕等功效的飲料。涼茶的種類繁多，配製方式及術語各有不同。

涼茶在先秦至唐宋期間漸漸發展而成，早期是以傳統草藥的形態存於人們的生活當中。其中，在東晉年間，醫藥家葛洪來到嶺南，研究治療熱毒瘴疾的藥方，其遺留後世的醫學專著是涼茶形成與發展的重要根基。此後再經嶺南醫學家總結人們長期防治疾病過程中的豐富經驗，逐漸形成了嶺南文化底蘊深厚的涼茶，其配方、術語世代相傳，經久不衰。



涼茶是由一味或多味藥性偏寒或涼的中草藥經加工製成，其種類繁多，常見的有廿四味、五花茶、沙溪涼茶、雞骨草、火麻仁、夏桑菊、竹蔗茅根水等。每家涼茶舖的中草藥配方稍有不同，創業多年的涼茶舖都有自己獨門配方並以家族世襲的形式傳承下來。昔日澳門，大有益涼茶、顯記餅家涼茶部、大聲公、霍華記、大鄉里、三坑瓦、百家昌等涼茶舖頗具名氣。

由粵、港、澳三地共同申報的“涼茶配製”於2006年列入第一批“國家級非物質文化遺產代表性項目名錄”。“涼茶配製”於2017年列入澳門“非物質文化遺產清單”，2019年列入澳門《非物質文化遺產名錄》。

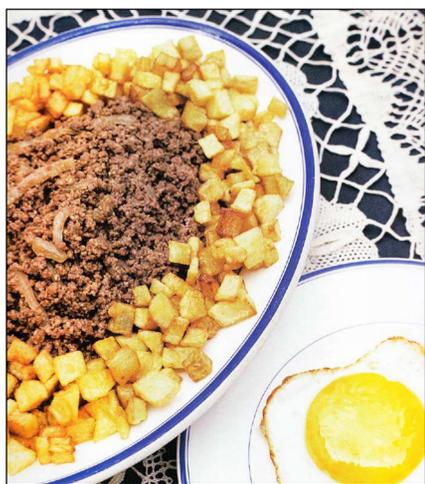


澳門傳統手工藝

土生葡人美食烹飪技藝

土生葡人美食烹飪技藝是以葡萄牙式烹調為基礎，融匯了非洲、印度、東南亞、中國廣東地區以及本地華人的香料和食材的烹調方式，炮製而成的菜色稱為土生菜，是澳門獨特的飲食文化，充分體現了澳門獨特的多元文化特徵以及悠久的歷史淵源。

土生葡人美食烹飪技藝的起源可追溯自16世紀中葉，葡萄牙人在澳門定居之時，傳承發展至今已超過四個世紀。儘管葡萄牙的烹調方式是土生菜的靈感來源，但土生菜還融合了其他飲食文化的特色，原因是葡萄牙開闢新航路之時，途經非洲、印度、馬來西亞等地，在抵達澳門後，將沿途積累的烹調經驗與本土豐富多彩的中華文化和美食傳統融合發酵，從而發展出獨特的烹調技藝。這種技藝透過葡萄牙人與其他族群結合並在澳門定居後所形成的土生葡人族群傳承下來，該技藝稱為“土生葡人美食烹飪技藝”。



融匯歐亞非、菜品豐富、變化多樣而又具備本地專屬風味，並結合本地節慶活動，是土生葡人美食的特點。該技藝多以焗、烤、焗、炸、焗、炒、蒸等方式烹調食物，較具代表性的菜色有大雜燴、葡國雞、免治肉、非洲雞、鹹蝦酸子紅燒豬肉等，還有芝士多、蛋絲、蝦多士等較受大眾歡迎的食品。這些烹調方法最初由土生葡人家庭口傳心授，後來以家庭收錄菜譜的形式傳承至今。

“土生葡人美食烹飪技藝”於2017年列入澳門“非物質文化遺產清單”，2019年列入澳門《非物質文化遺產名錄》，2021年列入第五批“國家級非物質文化遺產代表性項目名錄”。



澳門傳統手工藝

土生葡人美食烹飪技藝 ——牛油糕製作技藝

糕點和甜食是澳門土生葡人飲食文化裏必不可少，在族群聚會、各種節日慶典，土生葡人的餐桌上總有各式鹹甜小食及糕點，而牛油糕是慶祝聖誕節必備的糕點，象徵耶穌的褥子。牛油糕原是阿拉伯食品，輾轉經印度傳入澳門。其製作材料包括麵粉、牛油、杏仁、欖仁、冰糖、椰汁和牛奶，製作工序主要有搓粉、發酵、煮糕、放涼和切塊。其中，煮牛油糕是製作過程中重要的一環，將已發酵的材料放入熱鍋中，以牛奶、椰汁、冰糖作為基底，加入牛油、欖仁等材料連續攪拌八小時，材料逐漸由水狀漸變成濃稠的糊狀，經放涼成糕狀，整個工序需時三日。製成的牛油糕多切成方塊狀，其色澤和質感像中式年糕，口感甜香軟糯，齒頰留香。



牛油糕製作技藝的傳承，與其他土生葡人美食一樣，最初由母親傳授給女兒，後來以收錄菜譜的方式傳承下來。牛油糕是土生葡人在聖誕節享用的糕點，其源流和製作技藝是澳門中西文化交流和多元飲食文化的重要體現，對於研究本地飲食文化和土生葡人美食技藝具有一定價值。

“土生葡人美食烹飪技藝——牛油糕製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

葡撻製作技藝

葡撻是以麵粉、牛油、雞蛋、牛奶、忌廉、砂糖為原料所製成的焦糖酥皮蛋撻，是本澳廣受歡迎的特色甜點，其製作過程分為製作撻皮及蛋漿兩個步驟。烘焙師傅先用低筋麵粉和牛油揉搓成光滑的撻皮麵糰，將麵糰反覆摺疊後靜置鬆馳，然後把麵糰切成小塊放入撻模拍成蛋撻形，再將牛奶、砂糖充份攪拌，倒入純蛋黃的蛋液，加入忌廉混合成蛋漿再將其倒入撻皮上，放入焗爐焗烤即告完成。新鮮出爐的葡撻香氣濃郁，甜而不膩，其層層酥鬆的撻皮和焦香金黃的蛋漿，是其主要特徵。



葡撻種類繁多，其製作在葡萄牙的歷史悠久，傳入澳門後深受大眾的喜愛。現時本澳許多餅店都有製作並供應葡撻，而其沿用的葡撻配方已將傳統配方改良，研製出具本澳特色的焦糖酥皮蛋撻，但各家餅店所使用的材料分量和烘焙手法各有不同，歷經演變，葡撻現已發展成為本地特色甜點美食的代表，為居民和旅客所喜愛，亦吸引到更多人學習其製作技藝，使這項本地特色甜點的製作得以傳承。

葡撻是本澳具有地方特色和文化內涵的傳統甜點，其製作技藝是本澳基於葡萄牙甜點製作技藝上的創新和傳承，其製作的實踐方式和形象成為本地美食文化的代表之一，對研究本地飲食文化具有一定價值。

“葡撻製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

龍鬚糖製作技藝

龍鬚糖是以麥芽糖和麵粉為原料，以花生、果仁和芝麻為餡料所製成的中式民間傳統點心，其製作過程先將麥芽糖隔水煮軟，再反覆揉搓麥芽糖成糖膠，糖膠冷卻後蘸上糯米粉，然後將糖膠糰中央的洞拉大，扭成“8”字狀，再將糖膠糰對折拉長，不斷重覆，直至糖膠糰呈拉絲狀，最後把餡料加入糖絲卷起，整形切成小份便完成。每個工序如：化糖、和麵、扭麵、拉絲、整形等都需要手藝人長時間的經驗累積和摸索才能掌握、熟練。



龍鬚糖製作是中國民間傳統點心的一門製作技藝，在中國民間流傳已有1,000多年歷史。也是本澳家傳戶曉的傳統小食，傳承經營至今已有數十年，相關手藝人正通過口傳身授的方式傳承給下一代，讓這項本地傳統點心小食得以延續。

龍鬚糖是本澳具有地方特色和集體回憶的傳統點心小食，也是中華傳統民間點心製作技藝在本澳傳承，其製作的實踐方式和形象成為本地美食文化的代表之一，對研究本地飲食民俗文化具有一定價值。

“龍鬚糖製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

唐餅製作技藝

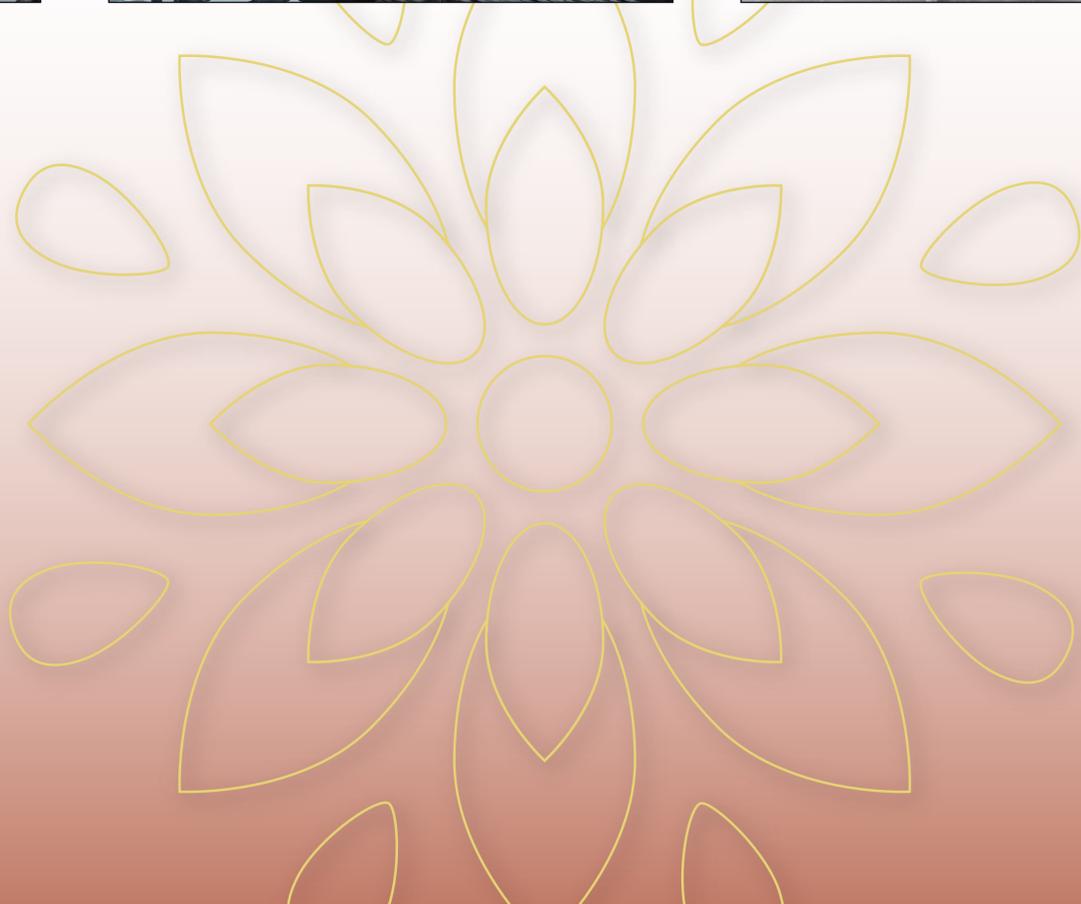
唐餅是指相對西餅而言，以中式製餅方法製成的各式糕餅，因歲月變遷不斷演變，隨地方文化誕生不同的種類款式，但其源於民間的特色始終不變，所用材料只是簡單的家常食材如雞蛋、麵粉、豬油、南乳、蓮蓉等，製作方法多為以麵粉糰包裹餡料焗製，基本上可分為酥皮類、餅皮類和糕粉類，在澳門常見的唐餅有：杏仁餅、光酥餅、雞仔餅、合桃酥、老婆餅、肉切酥、鮑魚酥、鳳凰卷、棋子餅、香蕉糕、花生糖等等。在西餅尚未流行的昔日，唐餅既出現在各大茶樓、餐室的櫥窗中為市民解解嘴饞或飽腹，又會用於訂婚嫁娶的聘物禮餅，也見用於祭祀儀式上的供品，成為澳門本土飲食文化和禮儀習俗的重要組成部份。



本澳現存的多間老餅家多由茶樓或茶餐廳的唐餅部發展而來，至20世紀70、80年代是本澳唐餅業的興盛期，部份傳統老店至今依然堅持使用手鏟蓮蓉、炭火焗爐、手搓酥餅和餡料等傳統人手製作工序。

唐餅作為傳續千年，富有地域特色的食品，其製作技藝是中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現，其技藝特色、種類、應用以及其行業的變遷，對研究澳門飲食文化、城市發展、禮儀習俗都具有重要研究價值。

“唐餅製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

杏仁餅製作技藝

杏仁餅是本澳最受歡迎的特色唐餅之一，其起源於廣東香山地區的綠豆粉夾肉餅發展而來，在20世紀上半葉已經傳入本澳，因其形狀似杏仁且有杏仁香味而得名。現今在本澳流傳的杏仁餅則為圓餅狀，各家老餅家的製餅方式也大抵相似，多以杏仁、綠豆粉、糖腌製過的豬肉等為原材料，以木製餅模敲打製出餅樣、加入餡料、經過炭燒焙烤而成，工序繁多，講究入口甘香鬆化、餅粉幼滑；隨着杏仁餅在本地的普及化和暢銷，各式各樣的杏仁餅推陳出新，現已成為澳門著名的伴手禮代表之一。

雖然杏仁餅是本澳的特色美食代表，經營製作者眾，且商品種類繁多，但由於市場需求量巨大，因應市場需要，大部份的傳統餅家都進行機械化製餅和企業化生產管理，至今只剩下少數傳統老餅家依然堅持以傳統方式手工製作杏仁餅，其技藝的傳承正面臨一定挑戰。

杏仁餅作為傳統唐餅的特色種類之一，是中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現，其富有地方性的特色製作技藝以及其產業的發展變遷，對研究澳門飲食文化具有重要研究價值，其形象更成為本澳的美食文化符號之一。

“杏仁餅製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

嫁喜禮餅製作技藝

粵式嫁喜禮餅又稱嫁女餅，用於傳統婚俗禮品，傳統上由男家準備，一般包括龍鳳餅、紅綾酥、白綾酥等，綾指名貴衣料，故此，“綾酥”喻意榮華，而紅色則代表喜慶，白色代表純潔無暇，此外，也包括有其他具有吉祥喜慶寓意的餅食，如祝願夫妻和合的合桃酥、代表開枝散葉的皮蛋酥等；粵式嫁喜禮餅款式多樣，由和麵團、製作搓皮、製餡、包餡、秤分量、蓋印和入焗爐等步驟都一絲不苟，方能製作出餡料飽滿、色澤宜人、口味酥軟的嫁喜禮餅。

雖然現在西式餅食流行，但中式傳統餅食仍然具有一定市場，在中式婚俗儀式中，嫁喜禮餅是重要的組成部分，以其吉祥喜慶的寓意依然深受不少家庭喜愛，現今本澳仍然堅持全手工製作粵式嫁喜禮餅的店舖及手藝人亦不多了。

粵式嫁喜禮餅作為具有地域性、時令性的特色食品，其製作技藝是中華飲食文化、婚俗文化在本澳傳承發展的重要體現，其技藝特色和禮餅種類，以及其行業的變遷，對研究澳門婚俗文化具有重要研究價值。

“嫁喜禮餅製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

醬料釀造技藝

柴、米、油、鹽、醬、醋、茶是傳統俗稱的“開門七件事”，其中醬、醋是中華料理中主要的煮食佐料，所以醬料釀造及其行業在澳門歷史悠久，早期為純手工釀造。本澳居民食用的醬料品類繁多，包括有醬油、老抽、麵鼓醬、酸梅醬、辣椒醬、南乳、黑醋、浙醋、鹼水等多種不同節令醬料，不同醬料其釀造原料不同，以醬油和老抽為大宗，是以黃豆、糖及鹽為原材料，經蒸煮、發酵及曬製等工序製成。由於材料和製作技藝相近，本澳的傳統手工醬料與涼果通常是並列而賣的。

早期澳門的經濟活動範圍小而空置的地方相對較多，為醬料釀造行業的曬製、存放提供方便，所以在20世紀時本澳的醬料業除了生產本地所需外，也能銷往外地，但隨着城市發展，土地資源緊絀和全球化等因素，促使本地的醬料釀造行業走向式微，目前在本澳自設工場進行手工製作的醬料釀造店已僅餘無幾，但本土製作的醬料依然深受本地餐館、食店的歡迎。

醬料作為具有地域性、時令性的特色食品，其製作技藝是中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現，其技藝特色和醬料種類，以及其行業的變遷，對研究澳門飲食民俗文化和本澳城市經濟發展變遷具有重要研究價值。

“醬料釀造技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

涼果製作技藝

涼果製作及其行業在澳門已有悠久歷史，源自農民將糧食、果子儲備和醃存的傳統。涼果是本澳傳統小食之一，水果經糖或鹽醃製，產生酸中帶甜，甜中帶鹹，口感濕濕的口感，因而本澳居民形象地稱呼其為“鹹酸濕”。涼果的製作視乎不同的水果，可分為乾製和濕製兩種，乾製為果實洗淨後，拍打出裂縫，以鹽醃製曬乾，再漂水加入糖等腌料曬乾而成，濕製是把果實洗淨去皮，以鹽醃製之後以糖進行二次醃製，不需要曬乾，手工製作的涼果講究節令，本澳常見的涼果種類為：話梅、仁稔、杏脯、陳皮梅、柑桔、薑和欖等。由於材料和製作技藝相近，本澳的傳統手工涼果與醬料通常是並列而賣的。

早期澳門的經濟活動範圍小而空置的地方相對較多，為涼果行業的晒製提供方便，所以20世紀30、40年代，本澳售賣涼果的店鋪多達20多家，但隨着城市發展，土地資源緊絀，促使涼果業走向式微；雖然涼果依然深受市民喜愛，但在本澳自設有工場進行手工製作的涼果店已僅餘無幾了。

涼果作為具有地域性、時令性的特色食品，其製作技藝是中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現；其技藝特色和涼果種類，以及其行業的變遷，對研究澳門飲食民俗文化具有重要研究價值。

“涼果製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。



澳門傳統手工藝

竹昇麵製作技藝

麵條作為主食，在中國已傳承數千年，因各地製法和材料不同，形成多樣不同的品種，其中廣東全蛋麵細如銀絲，口感爽滑有蛋香，因以竹昇打麵而成，故稱為竹昇麵，是珠三角地區的傳統特色麵食。

竹昇麵的製作，是以高筋麵粉，加上鴨蛋、鹼水作為材料，經搓粉、和麵的工序搓成麵糰，使用鴨蛋和鹼水為使麵條更富蛋香和嚼勁口感，麵糰再以竹竿（因竿粵音同乾，有乾枯衰敗之意而改稱竹昇）壓打，打麵師傅騎在竹昇一端彈跳重覆壓打（此工序行內術語稱坐昇、跳昇和連昇），使麵糰更加密實有筋度，接着將壓平呈布狀的麵皮來回摺疊並過生粉，然後切成條狀，再執麵成團；在製作過程中，打麵師傅需要熟練掌握麵的材料比例、乾濕、軟硬及厚薄程度，全憑經驗和技巧。傳統食法是將煮好的竹昇麵，加上雲吞、水餃、牛腩等配料，以及由大地魚、銀蝦、豬筒骨等熬成的湯底一起品嚐，亦可做成撈麵。

竹昇麵是本澳具有特色及代表性的傳統麵食，其製作技藝是中華飲食文化在本澳傳承發展的重要體現，其技藝特色是本地傳統製麵方法的精髓，對研究本地飲食文化及製麵行業之發展具有一定價值。

“竹昇麵製作技藝”於2020年列入澳門“非物質文化遺產清單”。

