



▣ “食在澳門” 春節傳統美食

▣ 聖誕點“葡”法？



圖 / 彭臻津

編者的話

文 / 榮榮

澳門自1995年起成為聯合國教科文組織（UNESCO）的準成員，教科文組織秘書長博科娃（Irina Bokova）於去年11月1日宣佈，澳門正式獲評定為教科文組織創意城市網絡美食範疇的新成員，繼成都及順德成功加入網絡，成為第三個獲評定為創意城市美食之都的中國城市，為澳門再增添一張亮麗的國際名片，有助提升知名度，我們應珍視這項新的美譽，善用機遇，建設澳門成為世界旅遊休閒中心。

旅遊局製作的澳門美食網頁（www.gastronomy.gov.mo），以英文版本推出相關影片，介紹並展現澳門獨特的歷史文化、精彩節慶和特色美食等。在飲食文化承傳方面，是對400多年演變成為經典的澳門美食文化遺產予以全球的肯定，提供有利條件讓美食文化傳統得以世界性的廣為流傳。

“澳門美食節”是每年11月與澳門格蘭披治大賽車並行的重點活動，搜羅本地及海外的著名特色美食，設有中式、亞洲、歐陸、風味的美食街、甜品街等多個美食區，有上百個美食攤位。期間也有精彩的表演節目，還有啤酒競飲及主題之夜，內容精彩可期，每年都吸引很多愛好世界美食的饕客前來嚐鮮，為市民與旅客創造一個與眾同樂及樂而忘返的繽紛嘉年華。

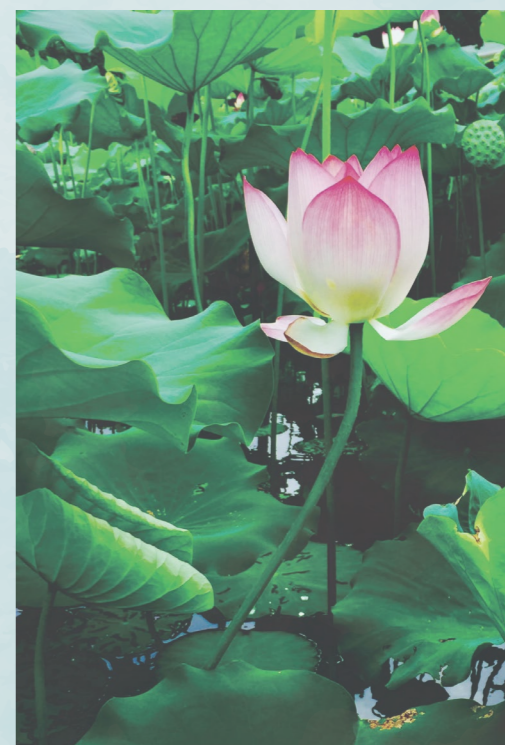
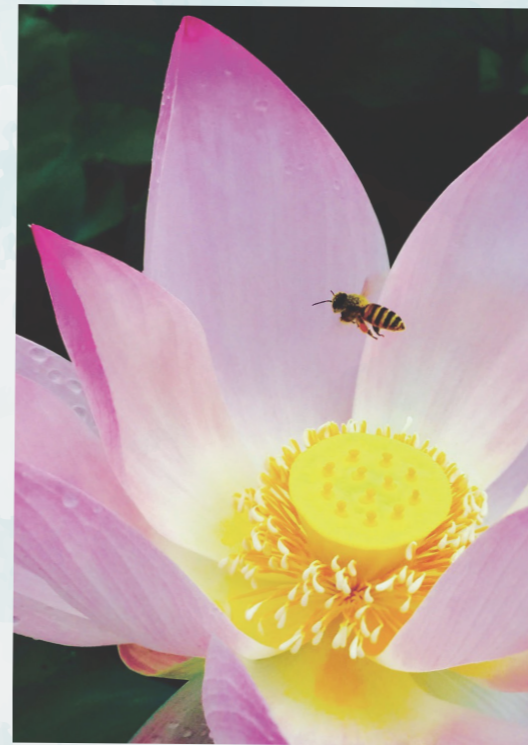
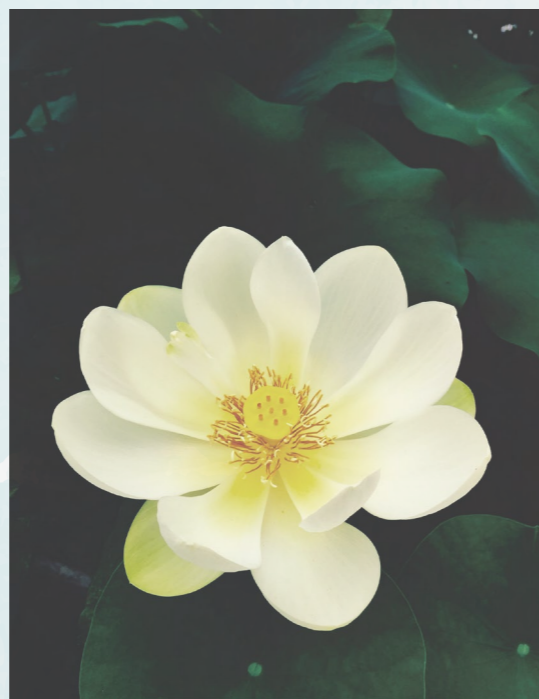
小時候只有逢年過節才有好吃的肉、雞、甜食，而甜食是能量來源，更令人產生喜悅感。所以除了逗利是有零用收入外，美食亦至為重要！今期我們將一一介紹有關土生葡菜、歸僑美食和澳門中華料理的多樣新年菜式，可能令人垂涎欲滴和注意胃液急升啊！

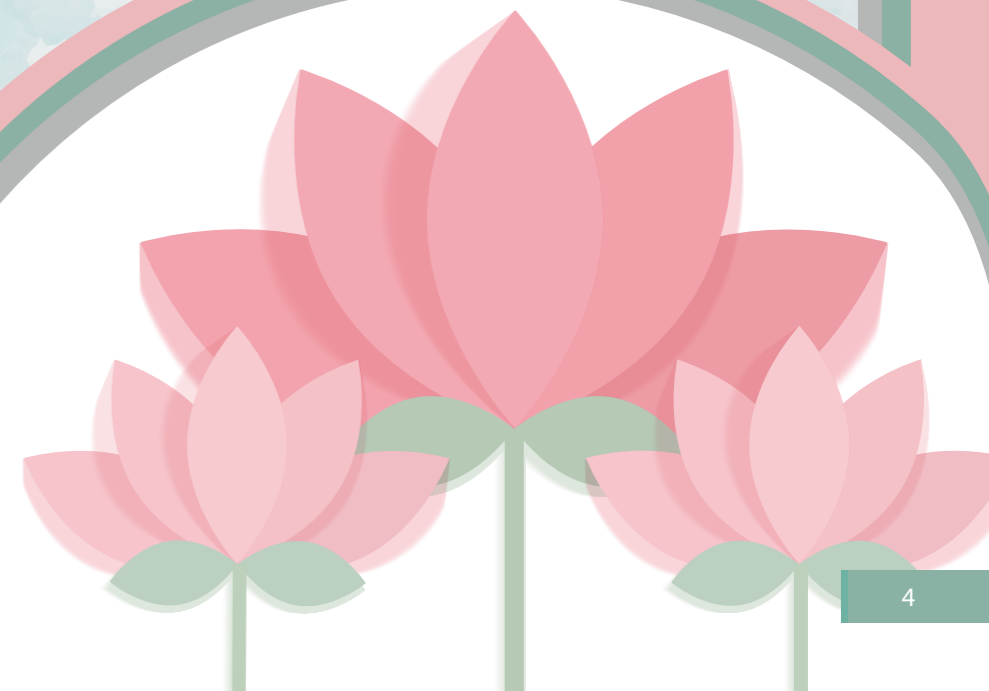
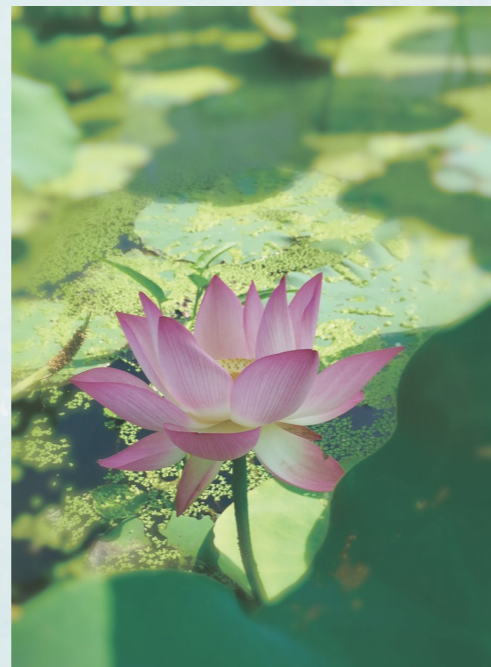
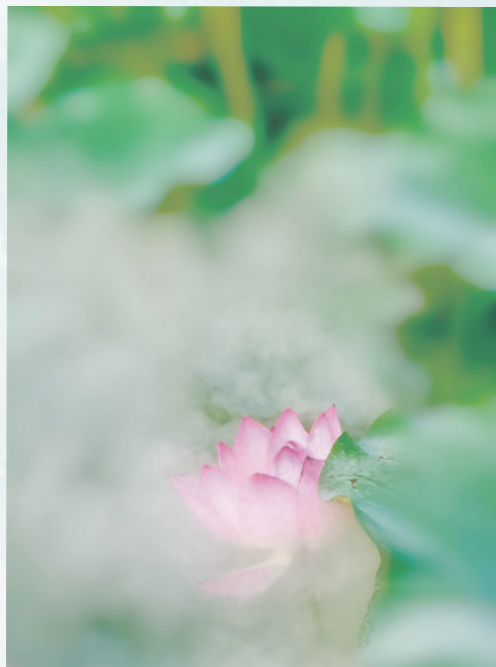
目錄

即興照相館：葡韻荷風 圖／梁國斌	01
專題報導	03
“食在澳門”春節傳統美食 文／戴婉燕 圖／網絡圖片	
新年食物 - 聖誕點‘葡’法？ 文／阮晞潼、小霖 圖／網絡圖片	
“發揚特式美食文化之另類功臣” 文、圖／榮榮	
副題報導	19
來,請你吃一碗雲吞 文、圖／家駿	
澳門傳奇名人 文／榮榮	23
英語教室 圖、文／小霖	24
好書推介	25
圖書館活動消息 - 佛山交流	27
徵稿啟事	31

葡韻荷風

圖 / 梁國斌





春

“食在澳門”

春節傳統美食

文／戴婉燕、梁舜恒 圖／網絡圖片

春節是華人最重視的傳統節日，俗稱“過年”。民間一般從臘月二十三祭灶開始一直到正月十五，其中以除夕和正月初一最為重要。“民以食為天”，飲食是華人過春節最重要的部分。每到春節，家家戶戶都會準備好各種各樣寓意吉祥的美食，期望來年順景豐足。作為“創意城市美食之都”的澳門，過年會吃什麼呢？以下介紹一些在澳門常見的、最具代表性的過年食物：



餃子

餃子是北方年夜飯餐桌必不可少的美食，餃與交諧音，取“更歲交子”之意。餃子外形如元寶，春節吃餃子寓意“招財進寶”。人們還會將硬幣包在餃子裡，據說吃到硬幣餃子的人在新的一年裡會有好財運。

盆菜

港澳地區過年，不少家庭會吃“盆菜”，將多種葷素各自烹製好以後一層層放在盆裡端上宴席。各種葷類作為主菜必不可少，配料各家都稍有不同，高檔的會用鮑參翅肚，平常一些亦會有雞鵝鴨豬等，豐儉由人。大盆菜象徵著“百鳥歸巢”、“富貴團圓”，期盼來年國泰民安、五穀豐收，是逢年過節一家團聚時非常實惠兼有特色菜品。





魚

春節飲食講究好寓意，當然少不了魚。大除夕當晚餐桌上最後一道菜，基本留下來不吃的，留到次日，跨越“兩年”，意為“年年有餘”。而挑選年夜飯吃的魚也是有講究的，鯪魚為連年有餘，鯽魚和鯉魚為大吉大利，鮭魚則為富貴有餘。廣東家庭會事先煎好兩條鯪魚用來壓年，過年後再用來煮食。

臘味

過去臘味在秋冬季節特別受歡迎，它的獨特風味是經歷了長年累月的改良創新而形成的。色澤鮮明，口味鮮甜，香味獨特，食在口中感覺脆嫩，美味可口。

以前過了臘八，基本上家家戶戶的窗戶外都掛著臘魚和臘鴨。春節前一個月，人們就開始籌備年貨。買鯪魚和鴨，洗淨後將其開邊切開，用鹽、豆豉或自家秘制醬料均勻地塗抹在其身上。醃制後，再將之掛起來風乾，等到過年時，就成了上好的下酒菜，淋上油撒上薑絲，蒸一蒸就可以吃了。



橘子

橘與“吉”諧音，寓意吉祥如意、招福納吉。逢年過節，柑橘一定是桌上貢品，就連拜年送禮也要加進數顆柑橘，討個好意頭。由於中國人對數目字敏感，一般都會以8粒（取發音）、9粒（取久音）或雙數湊成。新春佳節互贈橘子的風俗，與中華民族的文化緊密相連的。在潮州，人們把柑橘叫大桔，它的諧音又是“大吉”。因而，到親戚家賀年都要帶柑橘，主人就拿自家的大桔和賀客帶來的互換，以便互盡好意，各得吉祥。新春時節，民間用橘子相互饋贈以求吉利，希望在新的一年裡大吉大利，小小的橘子也就成了人們的護身符。



湯圓

湯圓，因浮在碗裡，像是一輪明月掛在天邊，象徵團圓吉利之意，是南方人愛吃的春節食品。在糯米粉中包入豆沙、果仁或肉餡等，煮熟後，放入甜湯中食用。冬至時，五邑新會一帶的人還會用大白菜、茼蒿、煎魚餅、臘肉煮成鹹湯，放入甜湯圓，一大早拜過神後就一家享用，鹹甜配搭，鮮美非常。正月十五元宵節，家家戶戶亦要吃湯圓，象徵闔家團圓。



年糕



相傳古時蘇州百姓為紀念伍子胥，過年的時候都要做年糕，後來逐漸在全國各地盛行，年糕諧音“年高”，是春節必備的應節食品，寄託了人們“年年高”的期望。年糕有南北風味之別，北方年糕的口味以甜為主，或蒸或炸，也可乾脆沾糖吃，比如山東的紅棗年糕、北京的百果年糕；而南方年糕除蒸、炸外，還有片炒和湯煮諸法，味道甜鹹皆有，比如福建芋艿年糕及紅/白糖年糕、寧波的水磨年糕、蘇州的桂花糖年糕，而澳門各大酒樓過年前必定推出椰汁年糕、蘿蔔糕、芋頭糕等，還會貼心地配搭XO醬供市民選購。

油角

油角又叫角仔，用粵語說是“有角”，寓意來年能出眾，是廣府人過年的傳統小吃。以前每家每戶過年前都會開油鑊炸油角，寓意“炸喜炸喜”，祈求新的一年裡能喜事多多。



煎堆

煎堆又叫麻糰、珍袋、麻球，是流行於全國各地的傳統美食，亦是廣東，包括港澳地區的賀年食品。用糯米粉加糖、油炸花生碎、芝麻等，放到鍋裡用油煎成。

有“煎堆轆轆，金銀滿屋”之意，另外，還有一種石榴花煎堆，上面有紅色花狀，形似石榴，寓意多子多福。



蛋散

蛋散，廣東省著名的傳統小吃，是以麵粉、筋粉、雞蛋和豬油搓成條狀，在中間切開，交叉穿過成麻花狀，落油鑊炸，炸到淺黃色時便撈起，蘸上麥芽糖食用。傳說是以前有一個窮苦人家，因過年時沒錢買餡料做油角，於是將沒餡料的面團壓扁下油鍋炸成小長方塊，又酥又脆，入口即化，流傳開來便成了傳統美食。





笑口棗

笑口棗，顧名思義是“笑口常開”之意，色澤金黃，口感酥脆，油潤綿甜的賀年小食。制法是用麵粉、飴糖、白糖、雞蛋、小蘇打製成面團，切粒搓成圓粒狀，噴上水，然後沾上白芝麻仁，下鍋炸至其浮上油面時，表面裂開口就出鍋，炸時要控制好油溫。



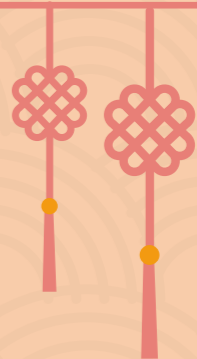
八甜

廣府人過年都會放個全盒，盒中必備八種糖漬食物，包括糖蓮子、糖蓮藕、糖椰絲、糖椰角、糖甘荀、糖柑桔、糖馬蹄、糖冬瓜。有人亦會把糖薑亦加入去，成為“九甜”，取其“甜甜蜜蜜”之意。制法是将食材和砂糖一起烹煮，讓食材裹上一層糖霜。這種糖漬制法，是由於過去有自年初四或初五迎灶君前會“收爐”不煮食的傳統習俗，而糖漬食品能保存得更久，加上好意頭，適用過年時食用。所選的食材亦各有好意頭：“連生貴子”（蓮子）、“佳偶天成”（蓮藕）、“有爺有子”（椰絲、椰角）、“金玉滿堂”（甘荀、柑桔）、“馬運亨通”（馬蹄）、“好頭好尾”（冬瓜）、“夠薑”（薑）。



紅瓜子


以前的人平日嗑瓜子叫做窮磕，而年三十晚上嗑瓜子叫做磕窮，是擺脫貧窮的意思，所以就傳下來年三十要嗑瓜子的習俗。紅瓜子因其紅艷，寓意福星降臨，亦因其籽多，含人丁興旺之意，是過年時必不可少的小零嘴。過年時，一家人聚在一起聊天喝茶再磕一把紅瓜子，磕得嘴唇鮮紅，年味兒十足！



炒米餅

炒米餅是廣東陽江特產，俗稱粉酥或硬餅，與佛山盲公餅、中山杏仁餅、西樵大餅合稱廣東“四大名餅”，亦是賀年食品之一。南粵習俗，春節打炒米餅，需要全家老少齊上陣，樂也融融打米餅。鐵鍋炒熟生米，石磨碾研成米粉，摻入黃糖白糖紅糖，再加入芫荽、花生等配料，壓入木餅印中，脫模後由木炭烘焙而成。炒米餅上全部是祝福字句，是舊時拜神祭祖的必備品。






聖誕點 “葡”法?

文／阮晞潼、小霖
圖／網絡圖片

澳門這座小城裡，除了人多、車多，節日也非常多。大人小朋友都十分期待的聖誕節是很受歡迎的節日，而且對西方人來說，聖誕節就如中國人過新年一樣重要，意義非凡。浪潮退去，自葡萄牙人踏上這片東方黃土已過了400多年，今日在澳門生活的土生葡人又會為這個特別節日準備甚麼“地道”食物呢？



Tacho 大雜燴



類似於中菜“佛跳牆”，是將不同食材烹煮成的一大鍋菜，食材根據每個家庭的口味而有所不同。常見的材料有馬鈴薯、豬手、雞、火腿，也有的家庭會用蘿蔔、芋頭和臘腸等中式材料。土生葡人的家庭在聖誕節聚在一起吃大雜燴，有著“團圓”的意思。

Bolo Rei 國王餅



相傳源於法國，葡式的國王餅是聖誕節必吃的食物之一。它是一個環形甜麵包，內含各種堅果和水果乾，表面鋪滿蜜水果和糖霜。傳統上，葡萄牙人會在國王餅裡放一顆蠶豆，當大家分吃國王餅時，吃到蠶豆的人便是國王，會幸運一整年。

Bolo Menino



一款用各種堅果如松子、杏仁製成的果仁蛋糕，這款蛋糕完全不用麵粉製作，因此口感十分特別，介乎於麵包和蛋糕之間。由於製作工序十分費時複雜，要先烘烤堅果再打碎，加上牛油焗成，因此在市面上幾乎找不到。如果大家有在葡菜餐廳或土生葡人聚會遇到這款蛋糕，一定要品嚐一下！

這個聖誕節，不妨“葡”一下！

發揚特式美食文化
之另類功臣

地道美食郵票

文、圖／榮榮

澳門美食琳瑯滿目，去年聯合國教科文組織正式評定澳門為“創意城市美食之都”，這張國際名片可謂是本澳旅遊業的“金漆招牌”。如何推廣這個美譽，提供色香味俱全的美食，令遊客欲罷不能，市民垂涎欲滴，並將特式美食文化發揚光大，特區政府郵電局和飲食業界都曾下過苦功。

早在2008年7月4日，澳門郵電局與新加坡當局，攜手發行地道美食郵票，其中有澳門的煲仔飯、如葡式燴豬肉、馬介休球、揚州炒飯、炸子雞等，新加坡的則有咖喱辣椒螃蟹、印度煎餅、海南雞飯、沙爹、叻沙等，拍攝逼真令人唾沫橫流。

除了支持申報美食之都，也為了供世界各國愛好郵票的朋友收藏，特推出《地道美食》珍郵，這珍郵集裝幀精美，郵票品相上乘，具有特別的收藏價值，並以中、英、葡文簡介，精彩紛呈，是我們瞭解地道美食文化的一個視窗，使世界上其他國家的人們瞭解美食文化，就從一片小小的郵票方寸之間遊走，始燃星星之火，將其帶給全世界欣賞。





來！ 請你吃碗雲吞

文、圖／家駿

國人愛吃雲吞，尤以廣府地區的人民為甚。雲吞之名來源說法不一，多不可考。廣東以北地方人士通常稱之為“餛飩”，過了粵北的梅嶺，進入廣府地帶，“餛飩”就被叫作“雲吞”了。雲吞本是極平民的食物，過去物資匱乏，百姓兩餐難繼，製作雲吞耗料少，卻可果腹，暫解溫飽，自當受大眾歡迎。宋代高樞的《群居解頤》提及“嶺南風俗”有“入冬好食餛飩”的習慣，可知廣東人吃雲吞原是有時令的。試想在寒冷冬夜，饑腸轆轆之際，雙手抱緊熱騰騰一碗雲吞，那種把美好一擁入懷的溫暖感覺，實不可言喻。想到廣東人把雲吞麵叫作“蓉”（發音“擁”），雖未必有關，但也不免多了一重聯想。

雲吞的製法各異，南北西東各擅勝場。北方民風較粗悍，製作的雲吞個頭較大，雲吞

皮也較厚，一不小心就把它作成餃子了。江南地域所製雲吞漸見精巧，上海有菜肉餛飩，多以薺菜和豬肉作餡，薺菜切極碎，豬肉用刀剁成肉糜，切忌用機器攪拌，不然會失去嚼勁。薺菜於春天發嫩葉，有所謂“陽春三月三，薺菜當靈丹”，這時節吃菜肉餛飩滿有春天氣息。

我的家鄉外海鎮，位處珠江西支的出海口，與江門市隔江相望。鎮不大，人口不多，但這裡的雲吞和麵食卻聲名在外，尤以雲吞麵著稱，一些老店如李記、陳成記等，至今尚存。小時候不見有菜肉雲吞，或者蝦肉雲吞，雲吞餡都是一式的純豬肉。那年頭家家戶戶都想辦法在家裡關個豬圈，餵養一兩頭家豬，每年臘月時節就給宰了吃，或者像我父親那樣把家豬運到市場上去賣，這樣兩年下來就儲夠錢，可以換回一台鳳凰牌

自行車了。那時候的豬肉就是有風味，比現在的飼料豬肉好吃多了。過去還有挑着擔子沿街叫賣的雲吞小販，那擔挑僅有一支大毛竹竿，兩頭纏了布繩，一邊懸着爐灶和炊具，另一邊挑着木製的櫃子，櫃子裡放着已製好的雲吞、剁好的豬肉、雲吞皮，還有各式調味料。販子在路邊找好位子便把擔子卸下，然後把“架生”一字鋪開，通常未待他開口叫賣，旁邊便有人圍上來了……

中山和珠海兩市交界處有崖口村，村公祠旁邊有一小店，沒店名，店面很小，陳設簡陋，五六張方桌和一些四腳木櫈隨便放着，初來甫到的食客不會相信這是一間遠近聞名的店。小店只開早市，中午十二時後便閉門謝客，我不懂這規矩，第一次去尋食便撲個空。“崖口雲吞”亦以豬肉雲吞馳名，

肉餡選用七分瘦三分肥豬肉，配以少許芝麻，皮薄似輕紗，看上去形美如小金魚。店家下雲吞的時間拿捏準繩，猶如倪瓚在《雲林堂飲食制度集》所說的“煮餛飩”手法：“下湯煮時，用極沸湯打轉下之。不要蓋，待浮便起，不可再攪。”雲吞過湯頃刻即起，不黏連，皮肉剛熟，鮮嫩猶在。出小店門口拐個彎便見到村市場，有售賣土豬肉的檔口。崖口村人少，年輕的都到市區務工去了，剩下的村子給人一種凋零的感覺，這市場大部分檔口也是冷冷清清的，惟獨豬肉檔的生意額外的好，這也不難讓人理解“崖口雲吞”以豬肉雲吞馳名的原因。

雲吞店不開午市並非崖口村個例，小城澳門亦不乏如斯“有性格”的店，十月初五街的龍苑麵家當屬一例。龍苑開業於上世紀六十年代初，掌舵人乃順德人士，所謂“廚出鳳城”，這話在澳門不假。龍苑的鮮蝦雲吞乃典型的廣府式雲吞，餡料以鮮蝦肉為主，配以少量精瘦肉，不搶蝦肉的“鮮”和“彈”。龍苑雲吞的個頭很小，比它更小的是佳記雲吞，薄薄的餡皮包着小小兩顆蝦肉，看上去比一元硬幣大不了多少，估計一口就可吃下兩三個。吃雲吞不純為飽腹，其優劣不在個頭大小，袁枚的《隨園食單》亦有云：“小餛飩，小如龍眼，以雞湯下之。”究其因，雲吞太大，難熟，煮久了，又怕爛了雲吞皮。佳記位處十月初五街頭的橫巷內，每日正午過後才開門迎客，這似乎也是約定俗成的了。每有街坊老饕為解饞勁，老早便在門前等候，遂成人群一字排開的架勢，儼然已成為老街區的一道風景。

廣府雲吞講究湯底，純以“雞湯”作湯底顯然單調，靠海吃海的南粵人早就變了法子，以魚鮮為主料熬湯。澳門各大老字號店家無不取用大地魚、蝦殼、海帶等食材熬製湯底的，只為取其“鮮”。鳳城珠記所作湯底即為此中佼佼者，為求鮮，珠記的湯底更下了鯪魚骨、蝦米、豬骨等，我每次細啖雲吞之餘，總不忘把那個湯喝個精光。據說珠記的雲吞餡過去是滲入大地魚粉末的，只是後來怕出現碎骨鯁喉的情況，才改用芝麻屑。試想把魚骨碾碎成粉末，花的工夫可不少，其味如何？大可一試。

鳳城珠記開業於上世紀50年代，同時期創號的還有鳳城珍記等一眾老店，順德廚幫與澳門飲食界的淵源又可見一斑。各大字號中，不得不提六記。創號人李六，解放前由廣州逃難到濠江小城，苦於兩餐無繼，遂於內港一帶挑擔擺賣雲吞，後來有舖落腳，滿

以為可擺脫流動生涯，不巧即遇“一二·三事件”，市面蕭條，遂被打回原樣，至70年代才在沙梨頭現址覓得固定舖位，經營至今。六記的鮮蝦雲吞個頭中等，餡內芝麻多而香，雲吞皮乃以大毛竹升壓製，皮薄而不散，成一特色。六記亦屬“有性格”之列，只營晚市和夜宵，白日前來尋食者，只能望門興嘆。街坊熟客到此消磨長夜，多喜點個油炸雲吞，配以“大青”一樽，多少江湖舊事當晚盡喝下去了。

趙德記也是由街邊挑雲吞擔子起家的，那是解放元年的事了。老澳門人都知道趙德記自製的全蛋麵最拿手，但我以為他的雲吞和蝦子也不俗，雲吞蝦子撈麵更是最佳的配搭。雲吞鮮美自不必說，老店東下的蝦子份量也極多，疊得高高的雲吞和麵條被暗紅的蝦子蓋個嚴密，那情景惹人想像，如見天邊夕陽，映出滿山紅霞。老店東本人也給人一

個固定的印象：老實敦厚，慈眉善目，平日戴一頂帽子幹活，帽舌總是扣在腦後，幹起活來比誰都認真，一副忘乎所以的樣子。

歲月悠長，趙德記亦歷經變遷，原於舊皇宮賭船附近經營了頗長一段日子，後來遷至鵝眉街、風順堂一帶，如今又搬到新埗頭街一個小小的店面。這樣守着家業超過一個甲子，不容易。前面提到的佳記，去年遇上世紀大風災，店舖架生全被水淹，一刻不能收拾，店家沒奈何，便在原店對面租個臨時舖位，但礙於人手凋零，店家只好獨力一人操持所有，又改作外賣，繼續賣他的小雲吞。

不管怎樣，生活還是要繼續的。

(原文首次刊登於2018年10月24日澳門日報第E04版)

佳記的小雲吞



街坊食客在佳記門外開始排隊



趙德記的雲吞蝦子撈麵



龍苑麵家





澳門傳奇名人

中國留學生之父

容闈 (1828-1912)

文 / 榮榮

容闈是中國近代史上首位赴美耶魯學院留學生，也是中國近代留美事業的先驅，被譽為“中國留學生之父”。今年，恰逢容闈誕辰190周年，為銘記容闈對中國留學教育及近代的影響和貢獻，唱響“留學報國”精神，珠海南屏舉行大型慶祝活動，以示紀念。

容闈與澳門的關係：在澳接受西方教育而出國

容闈1828年11月17日出生在中國珠海香洲區的南屏鎮。1835年，七歲時跟隨父親前往澳門，並於是年入讀當時仍附設於倫敦婦女會女校之馬禮遜紀念學校 (Morrison School)，由獨立宣教士郭士立 (原屬荷蘭傳道會) 之夫人負責教導。1839年中英文交惡，郭夫人因此離開澳門，但容闈仍於馬禮遜紀念學校中就讀，學習英文與科學。同年美國教育家勃朗 (Rev. Samuel Robbins Brown) 牧師抵達澳門，馬禮遜紀念學校正式成立。1847年，勃朗牧師返回美國，離開時帶同容闈乘坐風帆經三個多月遠涉重洋前往留學。

容闈赴美後於麻省之孟松預備學校 (Monson Academy) 就讀，1850年畢業後考入耶魯學院，為首名就讀之中國人。由於在澳門接受西方教育十幾年，1854年畢業後來往於中美之間，創辦洋務，1868年向清政府建議派遣青少年出國，1872-75經理幼童出洋留學教育計劃，先後帶領4批幼童赴美。

容闈的一生充滿了傳奇色彩，1863年向曾國藩建議興辦兵工廠，因當時曾國藩為籌建湘軍鎮壓太平天國，故獲批6萬8千兩白銀赴美採購。澳門在咸豐、同治年間，已經成為向西班牙的殖民地古巴以及當時剛脫離西班牙獨立的秘魯等國輸送大量華工的口岸，豬仔館、賣人行比比皆是。1873年受李鴻章委派前往秘魯調查華工受虐事宜。容闈晚年傾心維新變法和排滿革命，用英文撰寫的一部自傳體性質的回憶錄《西學東漸》，書中作者回顧了自己以“西學東漸”之志，尋“維新中國”之路，卻屢遭曲折磨難的生命歷程，並總結其經驗教訓，飽含著他對祖國前途和命運的憂心矚望。欲知多些他如何成立自立會與國父孫中山的邂逅，及與辦甄賢書院的故事，就到近在咫尺的南屏容闈故居了解一下。

參考資料及圖片來源：文化局清末澳門豬仔館述評徐藝園
<http://www.icm.gov.mo/rc/viewer/10019/302>

容闈與留美幼童研究會

英語教室

圖
文
小
霖

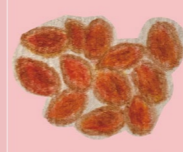
What is Chinese Candy Box?

Chinese candy box is a red plastic container with gold or black decorative pattern; the color of red symbolizes happiness and good luck. The box contains six or eight compartments, as "6" and "8" are lucky numbers in Chinese culture. Each of the compartments is filled with different snacks, such as dried seeds, candies or nuts, depending on people's preference.

Here are some popular choices :



Sweetened Dried Lotus Root
糖蓮藕



Melon Seed
瓜子



Sweetened Coconut Slides
糖椰絲



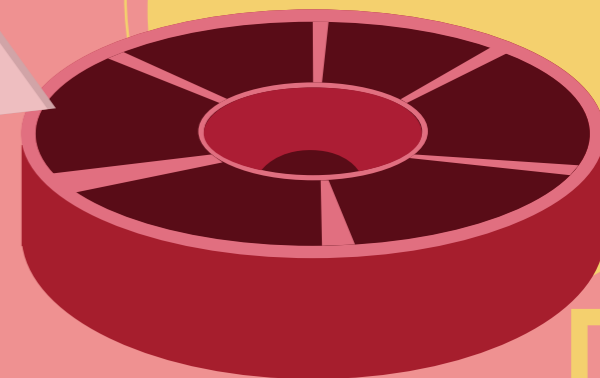
Crispy Triangle/
Crispy Pastry Dumpling
油角



Pistachios
開心果



Sesame Cookie
笑口棗



[好書推介]



現今的小孩子不缺乏玩具，但動手製作手工藝品的滿足感，與父母一起研究製作方法變化的過程，是對孩童的創意及協調力更有益的一種玩法。

在古裝戲劇中，古人會佩戴有繩結串起的玉佩。其實不需要玉器，現在一些珠子，無論雅緻的、素淡的、木珠、瓷珠、花形狀的、招財貓形狀的，以及編織用的繩子，在網上花幾元便能購得。這本書的繩結名字也很風雅，先由基礎編法教起，其後推進教導手鏈、項鍊、耳環、髮飾、手機吊飾及掛飾等的製作。例如叫“圓滿”的手機吊飾便很適合新年贈送親友，叫“平安”的項鍊男女佩戴皆宜。這本書的作品名字十分浪漫，讀者不用區泥於作品的名字。而寓意吉祥的“吉祥結”，寓意長命百歲的“盤長結”，寓意團圓美滿的“團錦結”，寓意財源茂盛的“雙錢結”，用粗的大繩子編織，都會是新年很有意頭的家居點綴。

文／林梅章



書名：中國結圖解百科
作者：陳佳
出版社：北京聯合
出版年份：2014

文／林梅章

書名：團圓
作者：余麗瓊 文、朱成梁 圖
出版：信誼基金
出版年份：2008



文／黃桂麗

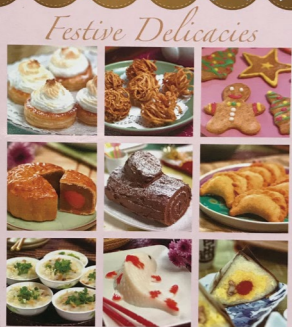
中國人十分重視農曆新年，除了因為是一年的開始外，還是親友們難得共聚一堂的喜慶日子。在中國內地，很多人需要離鄉別井，辛勞打工賺錢養家，一年中只有過年時才能回家看望親人，所以，新年的時刻對他們來說特別珍貴。

這本書的主角也是一樣，父親長年在外工作，難得新年回家過節，與家人孩子團聚、一起吃年夜飯、貼春聯、掛燈籠、包湯丸等等，從父親的一舉一動，溫馨描述了一家三口團圓過年的感人故事。

通過這本故事書，既可以了解更多北方的過年傳統習俗，也能讓人重新思考過年的真正意義。

必學的 中西節日美食

黎楊惠玲 著



◎網羅各個中西節日的特色美食◎
◎材料和步驟以詳盡圖示◎
◎附加菜式變化和健康貼士◎

中英對照 CHINESE-ENGLISH

書名：必學的中西節日美食
作者：黎楊惠玲
出版社：海濱圖書
出版年份：2013

春節離不開蘿蔔糕、年糕、煎堆、笑口棗，但是，買回來的糕點，有時候用料太少，有時候使用不健康的油，有些出名店舖的糕點更要和別人競爭才能買到。你可曾想過自己烹煮？你可能認為太難了，其實只要你有一定的烹飪經驗，懂得分辨每個煮食階段食物的狀態，如是否已經把蘿蔔糕蒸成形，笑口棗炸得是否金黃又不過脆，這本書的提示及變化欄對你會很有幫助，協助你完成美味又齊全的節日美點。這本書對烹煮過程中英仔細介紹步驟，材料分量工具介紹清晰，亮點是一些如何避免犯錯及吃得更健康的提示，而簡化程序或用微波爐協助的變化欄目對於想增加烹飪彈性的朋友也很有幫助。

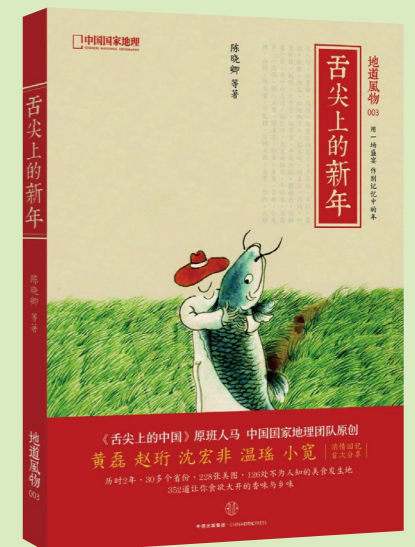
民以食為天，對飲食十分講究的中國人來說，過年是天大的重要日子，每一家每一戶都務求將最優質、最精緻的美食拿到新年的飯桌上。

中國地大物博，南方和北方的過年風俗習慣各不相同，但原來不同地方的人準備的新年美食差異也十分大？年夜飯被譽為“所有人奔赴的晚餐”，到底甚麼美食能有如此魅力讓大家狂奔赴宴？這本書歷時2年，跨越30多個省份，230張圖片，126處不為人知的美食發生地，精心炮製352道食香味俱全的美食，只為與你分享中國的新年。

在飯桌上，有親友、有美食、有歡聲笑語，還有濃濃的思念和鄉愁……

文／黃桂麗

書名：地道風物：舌尖上的新年
作者：陳曉卿
出版：中信
出版年份：2016



文／陳傲霜

兩日一夜的佛山市圖書館交流之旅，大家由一開始的互不相熟，到慢慢開始熟稔起來並共同討論分享，以至第二天行程末段於逢簡水鄉相互幫忙拍照留念，及後私下約定大家擇日“跨區”再聚再合作等，這次交流團實在功不可沒，它讓我們這些參與的義工互相認識、瞭解，相信這對日後合作肯定有幫助。

本次交流的重點活動——參觀佛山市圖書館，更是一次非常難得的經驗。作為中國內地國家一級圖書館，佛山市圖書館（下稱佛圖），不論在軟、硬件上都非常齊備：上至斥資數百萬元的影音設備、具錄播功能的視聽室、展覽廳、能容納數百人聽課聽講座的大禮堂，下至開至晚上的成人閱報室、功能齊備的自助借還書機及大型報章期刊查閱機等，均有不少可讓澳門公共圖書館借鏡學習之處。

而當中印象最深刻的，則是與佛圖同仁及義工代表的交流分享會。透過他們的介紹，我們得知，除了一般圖書館應有服務，現階段的佛圖還更進一步的主動走入城市、走近市民；他們不僅是透過傳統的書籍借閱，也透過自製的電台節目、讀書活動、展覽、精彩的佛圖公開課等等，讓圖書館活動品牌化，讓佛山市民一看到佛圖，就能聯想到那是一個能免費尋求知識的城市綠洲。至於佛圖義工們的各自分享，也讓我感動非常。每位義工的經歷，都體現其多年來對佛圖以至整個佛山社區的無私奉獻：不論是辦讀書會、帶領讀者精讀紅樓夢、為學童辦各項活動，以至對視障孩童的伴讀服務，都非常賣力、用心。更重要的是，各義工的眼神均流露出自豪，對各自的付出均感到無比驕傲。

在羅處長帶領下，經過本次交流，相信我們這班澳門公共圖書館義工能吸取佛圖的經驗，為未來即將建成的圖書館，及澳氹各區其他館，做出更多改變、進步。

期待未來能跟大家一起繼續努力！



● 澳門公共圖書館與佛山市圖書館進行人員及義工工作交流、意見分享。



● 澳門公共圖書館義工及工作人員，於佛山市圖書館前與該館副館長和工作人員合影。

公共圖書館義工 佛山交流心得

文／何品嫻

經過這次的佛山兩日一夜義工交流活動，讓我認識到一個不一樣的佛山。因為我的家鄉就是順德，因此我常常都會到佛山探親，但這次是我第一次瞭解到佛山市圖書館的義工文化。在和當地義工交流的過程中，我發現他們的自主性很強，他們雖然是義務工作性質，但是卻把它看作正職一樣，盡心盡力，不斷構思和籌辦活動，向很多市民分享閱讀，更發動更多朋友和學生加入義工家庭，完全融入圖書館當中。

而其中令我印象最深刻的，是他們為視障人士所做的一切。在一般的印象當中，視障人士比較難去享受圖書館提供的服務，但在佛山市圖書館，這種印象完全被顛覆。他們不單止照顧到視障人士，更是為他們專門舉辦了很多可以拓展視野的活動，讓視障人士也可以“閱讀”圖書，享受圖書館提供的服務，佛山市圖書館義工們的愛心實在令我感到敬佩。

很感謝澳門公共圖書館讓我有這次機會去接觸不一樣的佛山，去感受不一樣的義工文化。

+ 文 / 徐楚琴

佛山印象：少年時感覺佛山是一座小城，古色古香，歷史悠久，沉睡待醒。從醒來那一天它不斷吸收成長，每次來佛山都給我不一樣的面貌，體現一座城市的文化進步，從兩樣設施可見一斑。一是文體設施如(歌劇院、綜藝館)，二就是圖書館。佛山市圖書館無論軟硬件的完善、系統的管理、藏書、讀書環境都令我們感嘆，圖書館現代化和高科技的結合，使這座小城與世界接軌。

義工感受：交流會上，聽到佛山市圖書館義工領袖的發言，佩服義工們的工作專注和敬業，更欣賞讀者的閱讀精神，能夠將書本捧在手上，難能可貴，與教育有很大關係。作為澳門圖書館其實一樣可以發展、進步，一樣可以和內地、世界接軌，相信在特區政府和文化局的努力和指導下，迎難而上，有能力打造一個更高層次的圖書館，將澳門這座魅力小城向世界發出閃亮名片。感謝文化局公共圖書館帶我們走出去，讓我們開闊視野，又是對義工們的工作認同和嘉獎。外面的世界很精彩，期待下一年的相聚，期待更多的愛書人加入義工隊伍，讓義務工作更上一層樓。

公共圖書館義工 佛山交流心得

● 澳門公共圖書館一行人員到各文化景點參觀。

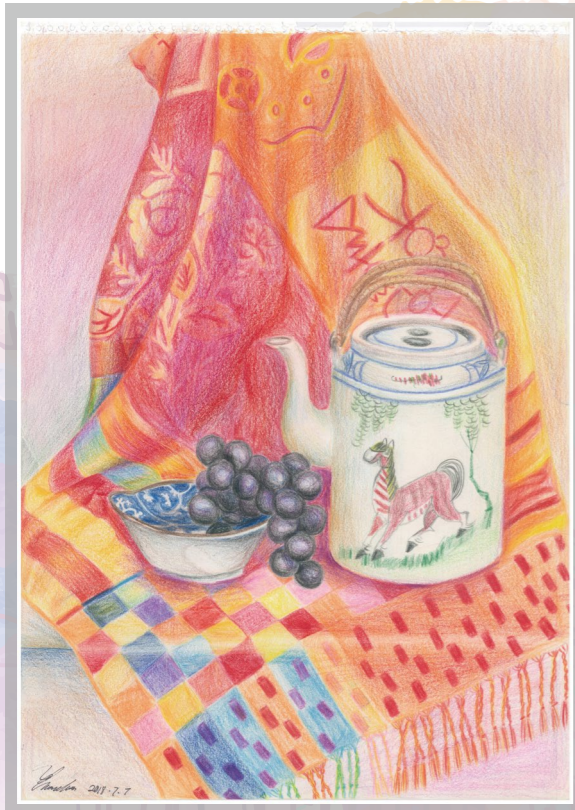


● 佛山市圖書館副館長帶領澳門公共圖書館一行人員參觀佛山市圖書館。

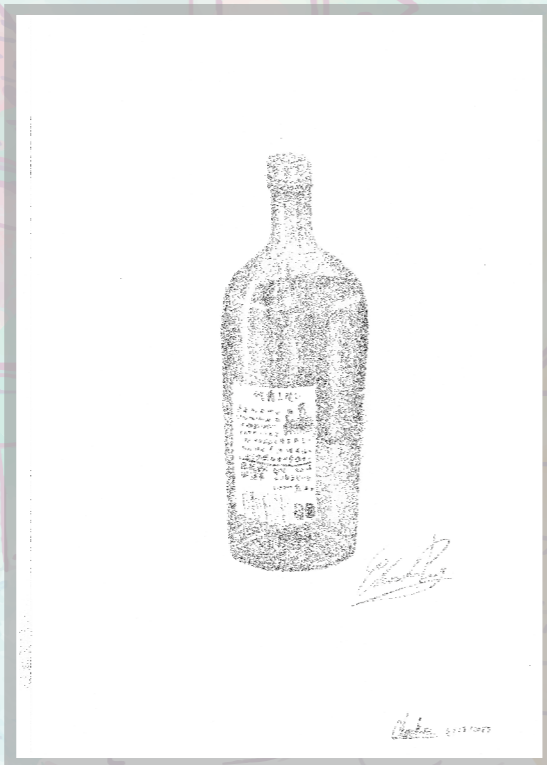
文 / 鄭德謙

今年的義工交流是到佛山市圖書館進行交流，由於這次交流是用廣東話進行交流，大部份的義工都向佛山市圖書館的館員和負責人提出了很多問題。通過這次交流，我們對佛山市圖書館的義工服務多了一些了解，如他們對圖書館招募的困難，如何和視障人士說故事，令他們也感受到電影的樂趣，如何培養館內讀者寫作的興趣等等。可見，他們對義工的力量是極其重視。其中，我對培養讀者的寫作興趣較專注，畢竟，我曾是一位小說作家，哈哈！同時，亦增加了我們對圖書館的認識和加強了我們對圖書館歸屬感。在這次行程中，也參觀了一些景點，這些景點都具有相當歷史，如黃飛鴻紀念館、逢簡水鄉等，使我們對祖國的城市——佛山的認識有所提高。

總括來說，這次活動不僅使我們獲益良多，而且也加深了義工們的友誼，很希望明年也能參加類似的活動。



圖／彭臻津



圖／彭臻津



圖／羅子欣

徵稿啟事

你們的鼓勵是我們的原動力，你們的參與使《萌芽》更加精彩！
本刊歡迎各位大小讀者踴躍投稿！

投稿方法

1. 電郵至：macaolib@icm.gov.mo，來函請註明“《萌芽》投稿”
2. 遞交至崗頂前地3號公共圖書館管理廳，來函請註明“《萌芽》投稿”

注意事項

作品可以文章及視覺作品等平面形式發表。若為手稿，必須整潔地撰寫原稿紙上，若用電腦打字，請附上光碟。

投稿必須在作品背後／背面清楚地寫上姓名、聯絡電話、就讀學校及就讀年級。

來稿刊登與否，概不發還。

編輯出版：澳門特別行政區政府文化局公共圖書館管理廳

編輯製作：文化局公共圖書館學術出版組義工

美術設計及印刷：飛躍創意有限公司

發行人：3,000份

ISSN：1727-6497

版權所有，不得翻印。



萌芽 vol.50

 澳門特別行政區政府文化局
INSTITUTO CULTURAL do Governo da R.A.E. de Macau

 澳門公共圖書館
BIBLIOTECA PÚBLICA de MACAU

ISSN 1727-6497



9 771727 649001