

“澳門樂無限”閃亮歐洲

焦點新聞

由旅遊局主辦的“感受澳門樂無限－里斯本澳門推廣活動”即日起至4月22日假葡萄牙里斯本商業廣場（Praça do Comércio）舉行，活動包括大型展覽及光雕表演兩個主要項目，是疫情後首次在歐洲進行的旅遊推廣項目，以展現澳門旅遊嶄新元素，進一步拓展國際客源市場，促進旅遊經濟復甦。



← “感受澳門樂無限－里斯本澳門展覽” 宣傳澳門旅遊形象 ↑ 行政長官賀一誠與開幕嘉賓合照

旅遊局於日前在會場舉行開幕式，澳門行政長官賀一誠伉儷，中華人民共和國駐葡萄牙共和國大使趙本堂，里斯本市政廳主席代表迪奧高·莫拉市政議員（Diogo Moura）、葡萄牙國家旅遊局局長路易斯·阿勞霍（Luís Araújo），澳門政府經濟財政司司長李偉農、經濟財政司司長辦公室主任辜美玲，澳門旅遊局局長文綺華，澳門貿促局主席余雨生，澳門文化局局長梁惠敏，葡萄牙旅行社協會會長佩德羅·科斯塔·費雷拉（Pedro Costa Ferreira），里斯本設備和文化動漫管理公司行政委員會（EGEAC）主席佩德羅·莫雷拉（Pedro Moreira）等出席，澳門旅遊業界及六大綜合旅遊休閒企業代表，一同參與共襄盛事。

是次推廣活動亮點項目“感受澳門樂無限－里斯本澳門展覽”由即日起至4月22日當地時間每天

下午2時至晚上9時在當地地標商業廣場（Praça do Comércio）舉行。特邀澳門貿促局及文化局設展館，並聯同六大綜合旅遊休閒企業設多個非博彩元素主題展區／展位和澳門旅遊形象裝置。當中由旅遊局設置的“澳門旅遊展館”展現澳門豐富旅遊元素，包括有麥麥IG拍照區、美食展示裝置、彩光天幕戀愛巷、福隆新街時空門、盛事觸屏等裝置。現場更設有澳門／麥麥圖案打印紋身，以及關注旅遊局社交賬號換禮品等活動，吸引當地居民駐足參與。

另一亮點“幻彩耀濠江：里斯本光雕表演”日前率先絢麗綻放，為今次推廣鋪開宣傳，連續多晚的精彩表演，深受歡迎。此項目為澳門旅遊局大型盛事活動“幻彩耀濠江”以一節兩地的方式，首次帶到海外舉行，通過將影像投射在商業廣場的主建築立面上，旨在向當地居民展現澳門的旅

遊元素和獨特優勢。即日起至4月22日當地時間每天晚上8時30、9時、9時30分及10時上演四場，每場時約12分鐘。表演設計概念分四個篇章：“中葡文化的交匯”、“世遺與美食”、深化“旅遊+”跨界融合，以及“1+4”適度多元發展策略等元素，邀請觀眾感受投入絢麗動人的光影體驗。

旅遊局期望通過本次路展，加強澳門與葡萄牙之間的旅遊、經貿和文化等不同方面的交流合作，故安排赴葡的澳門旅遊業界在當地考察，進一步發揮澳門聯繫祖國內地與葡萄牙的橋樑和紐帶作用，再推而廣之，加強與葡語國家之間的交流合作。同時，期望提升澳門的國際影響力，積極落實推進“旅遊+”跨界融合，吸引葡萄牙乃至歐洲國家的旅客來澳，促進澳門旅遊業和關聯產業的發展。

誠昌 SENG CHEONG

最佳美食 獨家秘制

Golden Crab

黃金炒蟹

馳名水蟹粥

馳名水蟹粥

澳門新馬路區官也街28-30號

訂座電話：2882-5323、2882-7659

營業時間：週一至週日 8:30—23:30

有效減少感染重症或死亡

預約接種 新冠疫苗加強劑

掃描二維碼或輸入網址

<https://eservice.ssm.gov.mo/covidvacbook>

新型冠狀病毒感染應變協調中心



“幻彩耀濠江：里斯本澳門推廣活動光雕表演” 深受歡迎

樊振東王楚欽孫穎莎晉八強

【本報訊】由體育局、世界乒乓球職業大聯盟（WTT）及銀河娛樂集團主辦、澳門乒乓球總會協辦的「WTT 澳門冠軍賽 2023 — 由銀河娛樂集團呈獻」，昨日在塔石體育館完成第四日賽事，並決出全部男、女子單打8強名單。其中樊振東、王楚欽與孫穎莎分別戰勝對手晉級。賽事今日繼續進行，將陸續上演多場8強好戲。



樊振東戰勝對手晉級八強



孫穎莎反勝對手

「WTT 澳門冠軍賽 2023 — 由銀河娛樂集團呈獻」，昨日在塔石體育館完成第四日賽事，並決出全部男、女子單打8強名單。其中樊振東、王楚欽與孫穎莎分別戰勝對手晉級。賽事今日繼續進行，將陸續上演多場8強好戲。

女子單打16強，頭號種子的孫穎莎對德國韓瑩爭奪8強最後席位，孫穎莎首兩局處於劣勢，連失兩局後迅速調整，以11比3及兩盤11比4，局數3比2逆轉對手，勇闖8強後的對手是羅馬尼亞伯納黛特·斯佐科斯，後者與法國袁嘉楠亦賽足5局，斯佐科斯決勝局「刁時」勝12比10，險勝3比2晉級。其餘女單成績，中國的王藝迪對波多黎各阿德里安娜·迪亞茲亦需打足5局，王藝迪在兩度落後下艱苦追平，終在決勝局11比8勝出，8強將對中華台北鄭怡靜。另外，中國的王曼昱與錢天一分別以局數3比0及3比1擊退澳大利亞劉楊子及韓國申裕斌，兩人將爭奪4強資格。

男單方面，王楚欽在先失1局下，連勝11比4、11比6及11比5，局數3比1反勝瑞典馬蒂亞斯·法爾克，晉級8強後會碰上3比0淘汰瑞典安東·卡爾伯格的韓國張禹珍。尾場樊振東以局數3比0，11比7、11比4及11比8輕取韓國李尚洙，將對法國艾利克斯·勒布倫。另外，梁靖崑遇上斯洛文尼亞達科·約奇克，雖曾領先兩局，但隨後表現下滑更被對方連扳3局，局數2比3飲恨無緣8強。至於巴西雨果·卡爾德拉諾面對德國迪米特里·奧恰洛夫打得精彩，最終雨果·卡爾德拉諾表現較佳，以局數3比1勝出晉級後將碰上中國的馬龍。

WTT CHAMPIONS MACAO 2023
WTT澳門冠軍賽2023
TORNEIO DE CAMPEÕES WTT MACAU 2023
PRESENTED BY GALAXY ENTERTAINMENT GROUP
由銀河娛樂集團呈獻
APRESENTADO PELO GRUPO GALAXY ENTERTAINMENT
17 - 23. 4. 2023

TAP SEAC MULTISPORT PAVILION
塔石體育館
PAVILHÃO POLIDESPORTIVO TAP SEAC

EVENT AND TICKETING INFORMATION
賽事及門票資訊
INFORMAÇÕES DE EVENTO E BILHETES

第五屆常熟市江南紅豆園牡丹花會

江南紅豆園盛裝迎賓來

特輯

“若到江南趕上春，千萬和春住。”首屆‘江南牡丹節’暨第五屆牡丹花會刻下正在江蘇省常熟市千年梅李古鎮江南紅豆園盛大舉行，七個種群十大色系500多個品種10000多株精品牡丹，在四月明媚的春光下恣意綻放，美不勝收。園內花如海，人如鯽，紛紛趕赴這場觀賞國色天香的盛宴。

1株名為“四旋”的江南古牡丹，更是吸引了遊客們駐足觀賞，這棵牡丹植於清道光緒年間，已有130年樹齡，尤為珍貴。

常熟市江南紅豆園是千年古鎮——梅李的一張新名片，位於梅李鎮趙市北側，佔地50000多平方米，是園主金喜春先生傾情打造的集生產種植、遊覽觀光、住宿餐飲、科普教育、休閒體驗為一體的綜合遊覽型景點。從梅花到櫻花，從牡丹到紫藤，從荷花到月季，從丹桂到菊花，園內一年四季有花賞，可謂“移步換景”，處處有驚喜。

據悉，此次花會將持續到5月下旬，活動以“蘇韻鄉情 賞牡丹 話振興”為主題，通過“賞牡丹”“種牡丹”“誦牡丹”“展牡丹”“寫牡丹”等子活動，生動呈現“美麗梅李”故事，展示農文旅融合及鄉村振興成果。期間將會舉辦第三屆常熟市詩詞協會（紅豆詩社）“穀雨詩會”，當代名家牡丹紫藤畫展，“蘇韻鄉情”-相思紅豆筆會、梅李集市、各類文藝演出等活動，遊客可以一飽眼福。



《天地永樂·中國節》音樂會圓滿落幕

【本報訊】由文化和旅遊部、澳門特別行政區政府社會文化司聯合主辦的“歡樂春節”暨國家藝術院團（澳門）演出季之《天地永樂·中國節》音樂會，日前在澳門文化中心綜合劇院圓滿落幕，音樂會由中央民族樂團團長、著名琵琶演奏家趙聰創意策劃，委約王丹紅、馬久越、郝維亞、杜詠等作曲家共同打造，以民族音樂串聯中國二十四節氣中的多個重要節令。

社會文化司司長歐陽瑜、文化和旅遊部藝術司司長呂育忠、外交部駐澳特派員公署副特派員孫向陽、中央民族樂團黨委書記張亞峰、國家藝術基金管理中心主任王明亮、社會文化司司長辦公室主任何鈺珊、中聯辦宣傳文化部副部長殷汝濤、中國人民解放軍駐澳門部隊副參謀長劉歡、文化局局長梁惠敏等出席。

是次在澳的音樂會由澳門中樂團首席客席指揮兼藝術顧問葉聰執棒，聯袂中央民族樂團與澳門中樂團兩團近百位演奏家，並由中央民族樂團中阮演奏家朱承梓、笛子演奏家丁曉濤、琵琶演奏家孟霄、古琴演奏家路寧、二胡演奏家盧珊珊等擔任獨奏演出，為澳門觀眾帶來了一場展現中國民族音樂與節慶的濃濃意蘊的文化盛宴。此行，中央民族樂團的演奏小組更到訪澳門科技大學及澳門濠江中學與學生進行交流活動，向本地學子們生動介紹中華民族的傳統音樂文化。

“歡樂春節”暨國家藝術院團（澳門）演出季旨在支持澳門豐富世界旅遊休閒中心內涵，打造“以中華文化為主流、多元文化共存的交流合作基地”，充分發掘國家級優質文化藝術資源，面向澳門市民展示國家藝術文化發展成果，共同傳承弘揚中華優秀傳統文化。

是次演出由中聯辦宣傳文化部、澳門教育及青年發展局、中國對外文化集團有限公司協辦，澳門文化局承辦。



音樂會由澳門中樂團首席客席指揮兼藝術顧問葉聰執棒

澳琴率團訪葡共商發展

【本報訊】為配合特區政府出訪歐洲的活動，澳門企業家代表團一行逾40人，包括澳門企業、橫琴粵澳深度合作區政府代表及企業，於4月16至24日赴葡萄牙里斯本及波爾圖，展開一系列促經貿合作的活動。在里斯本期間，一行考察了當地經貿項目，範疇涵蓋酒莊、大健康、食品製作等，並於與葡萄牙工商組織展開交流互動。

澳門企業家代表團聯同橫琴粵澳深度合作區的代表展開葡萄牙考察行，首站是拜訪當地專責經濟發展和合作的單位—葡萄牙經貿投資促進局（AICEP），通過各方交流加深葡萄牙

經貿投資促進局認識澳琴產業聯動發展新模式的情況。

葡萄牙經貿投資促進局對外關係及海外市場廳廳長Manuel Gaeiras相信將在葡萄牙當地時間4月19日舉行“澳門—葡萄牙投資及旅遊推介會”是一個很好的開始，透過活動能更全面展示澳琴最新發展和投資機遇資訊，引起更多葡萄牙企業產生落戶澳琴發展的興趣。同時，Manuel Gaeiras指葡萄牙經貿投資促進局可以擔當平臺角色，把澳琴最新資訊第一時間輻射至葡萄牙企業，推動企業善用政策優勢及產業佈局等籌劃“走出去”發展藍圖。



澳門企業家代表團參觀澳門企業在葡萄牙投資的酒莊項目



澳門企業家代表團成員蘇崑向葡萄牙經貿投資促進局贈送澳琴聯合招商小冊子

此外，Manuel Gaeiras、葡萄牙經貿投資促進局對外關係及海外市場廳代表Alvaro Cunha與澳門企業家代表團會晤過程中，向代表團介紹了葡萄牙最新經貿情況。會上各方就開拓新能源、發展綠色金融、加深食品貿易等方面的合作展開探討及互动交流。

代表團成員、橫琴粵澳深度合作區執行委員會副主任蘇崑在交流期間，以“感謝”、“邀請”及“合作”分享這次到訪目的及意義。一是“感謝”。在澳門特別行政區政府的支持下，感謝有這個機會，“讓澳琴一起走出亞洲，走到歐洲，走進葡萄牙”，並指橫琴粵澳深度合作區不但是澳門企業家開拓發展的新家園，亦是葡萄牙企業家拓展業務的新家園。二是“邀請”。鼓勵葡萄牙企業家親身“走一走，看一看”橫琴粵澳深度合作區。三是“合作”，期待此行後推動葡萄牙、澳門、橫琴的企業家在未來有更多的合作及聯繫。

街坊運動會明起舉行

【本報訊】由街總主辦、體育局贊助的“第十四屆街坊運動會”於四月至六月期間舉辦，賽事包括門球、柔力球、太極、廣場舞等多個體育項目，預料吸引六百多人參與。主辦方表示，將持續舉辦各項體育活動，推動本澳社會大眾關注體育，養成恆常參與體育活動的習慣，強健體魄，為共健和諧健康城市一同努力。

主辦方日前假街總迎翠廊舉行發佈會，街總副理事長兼體育委員會主任陸南德、體育委員會副主任梁忠靈、鄭鑒康、蔡愛道、梁麗

斯、蘇冠忠、洪偉東、梁筠儀、林兆璋、陳銘祺出席介紹詳情。

陸南德介紹指，各項賽事的具體安排為：“門球聯歡賽”將率先於4月22至23日中午12時在氹仔運動場熱身區舉行；“第十四屆街坊運動會開幕式暨柔力球聯歡賽”將於5月19日下午2時半在該會大樓六樓舉行；“太極聯歡賽”將於6月2日下午2時半在該會大樓六樓舉行；6月23日下午2時半，在該會大樓六樓舉行“閉幕式暨廣場舞聯歡賽”，為本屆街坊運動會畫上圓滿句號。



街坊運動會發佈會全體合照

陸南德表示，2025年第十五屆全國運動會將由粵港澳三地聯合承辦，這是澳門首次舉辦這項賽事，對澳門來說，既是光榮也是責任。該會全力配合體育局全運會澳區組委會的志願者招募工作，目前已經

成功招募了超過270名志願者，冀望藉有關工作及街坊運動會的舉辦，一方面讓志願者參與到活動各個環節，積累經驗；另一方面也希望能夠帶動市民運動熱潮，為全運會預熱。

體育局中山路展宣傳澳門體育盛事



為了進一步推動粵港澳大灣區體育交流，增強本澳大型體育活動品牌的知名度，體育局於本年4月15日至16日一連兩日在中山利和廣場舉行路展，設置遊戲攤位宣傳WTT澳門冠軍賽、澳門格蘭披治大賽等本澳大型體育賽事，吸引了大批當地市民參與，場面非常熱鬧。

體育局每年均舉辦不同類型的大型體育盛事，包括：澳門國際龍舟賽、WTT澳門冠軍賽、澳門格蘭披治大賽及澳門國際馬拉松等，其中「WTT澳門冠軍賽2023—由銀河娛樂集團呈獻」於本月17日至23日，在塔石體育館舉行，賽事雲集世界頂尖的男女子乒乓球運動員各32名，進行一連7天的競逐，爭奪男、女子單打冠軍寶座。而11月11日及12日及16日至19日舉行的澳門格蘭披治大賽，今年將舉行至第70屆，除了精彩刺激的賽事外，亦會舉行一連串的慶祝活動，當中包括於4月29日至30日，在路環小

型賽車場舉行第70屆澳門格蘭披治大賽車親子嘉年華，讓澳門市民及旅客可以提早投入大賽車的熱鬧氣氛當中。為了向粵港澳大灣區的居民推廣上述大型體育活動，體育局於本年4月15日至16日一連兩日在中山利和廣場舉行路展活動，在現場設置有趣的遊戲攤位與參與者互動，同時透過大型屏幕播放大型體育活動的相關影片，讓當地的民眾對有關大型



體育局中山路展宣傳澳門體育盛事



體育局設置遊戲攤位與參與者互動

琴澳合辦國際科技創新創業大賽



【本報訊】由深合區執行委員會主辦，深合區經濟發展局承辦，澳門經科局、澳門科學技術發展基金提供支援，珠海大橫琴發展有限公司執行的“第三屆橫琴國際科技創新創業大賽”於日前啟動，賽事將持續至11月，6月底截止報名，並分設初創組、成長組兩個組別，設置31個獎項，總獎金高達3億元，其中成長組特等獎將摘獲最高1億元無償資助，補貼企業的研發費和投資配套，鼓勵用於產品研發、人才引進、市場推廣等。

深合區執委會副主任符永革、經濟發展局局長李子蔚，澳門科學技術發展基金委員鄭冠偉，深合區經濟發展局副局長張戈、金融發展局副局長鮑偉春、商事服務局副局長邱潤華，財政局副局長郭日海以及深合區行政事務局、法律事務局和大橫琴發展公司有關負責人出席大賽發佈會。

符永革表示，橫琴科創大賽是深合區招商引資、招才引智的重要平臺，本屆大賽的舉辦，也是深合區服務澳門經濟適度多元發展的重要舉措。據介紹，本屆賽事的主題更加鮮明，琴澳融合的導向更加聚焦，國際化、高端化、可落地的特徵更加明顯。

本屆大賽進一步聚焦深合區產業主攻方向，將瞄準世界科技和產業發展前沿，重點圍繞積體電路和電子元器件、生



符永革

物醫藥和醫療器械、大資料和人工智慧、新材料和新能源四大領域進行招募，並優先考慮取得先進創新成果、實現核心關鍵技術突破、具有良好產業化前景的科技創新項目，將助力深合區打造粵港澳大灣區國際科技創新中心的重要支點。

本屆大賽延續往屆賽道設置，分設常規賽道和澳門賽道。其中，澳門賽道參賽企業於初賽、複賽和決賽（實地）考察三個環節中單獨排序，確保晉級名額。

根據往屆賽事，優勝團隊須落地橫琴，而本屆則放寬了落地區域範圍至澳門，無償資助資金使用範圍亦擴大至澳門，鼓勵更多國際優秀人才、海外先進技術成果匯入琴澳。

值得關注的是，本屆大賽著重邀請葡語系國家創新創業團隊參與，決賽環節創新增設“新青蓮獎”，用以資助具有較高發展潛力的澳門、葡語系國家參賽企業。“新青蓮獎”獎金池總計800萬元，獲獎名額共10個，其中葡語系國家參賽企業獲獎名額不少於2個。

據深合區經濟發展局介紹，本屆大賽將持續至今年11月，接下來，將在北京、西安、上海、廣州等地，以及赴新加坡、韓國等海外國家開展線下推介活動。大賽於今年6月底截止報名，7月-9月進行初賽、複賽及決賽（實地）考察，並計畫於11月在深合區、澳門兩地舉辦決賽及總決賽。

江蘇省副省長方偉與中總會面

【本報訊】江蘇省副省長方偉一行十一人於日前蒞澳與澳門中華總商會會長崔世昌及該會副理事長崔世平、林金城、會董岑展平，理事譚繼祖及岑定賢等交流會面。會晤中，雙方還就相關話題交換了意見，氣氛融洽。

崔世昌對方偉一行來訪表示歡迎後介紹了中總和澳門的情況。他說，中總是本澳具代表性的工商社團之一，會員基本上涵蓋本澳各行各業，至今已有一百一十年歷史。中總一直秉承愛國愛澳的優良傳統，為澳門社會穩定、經濟繁榮作出努力和貢獻。為加快澳門融入國家發展大局，積極參與大灣區建設，及推動中總會務不斷向前發展，於去年底在橫琴設立了中總廣東辦事處，為本澳工商界做好「引進來、走出去」的服務工作。澳門正積極發展「1+4」適度多元發展策略，期望透過旅遊、大健康、現代金融、科創和會展商貿文體等多個領域與江蘇進一步交流和合作，推動兩地發展。

方偉感謝中總的熱情接待。他表示，這次訪問希望繼續加強江蘇和澳門的溝通和合作，並且多了解澳門的最新發展情況。中總作為澳門歷史悠久的愛國社團，為澳門的經濟發展及社會穩定，以及為江蘇與澳門之間的經貿合作作出了重要貢獻。他誠邀中總組團到江蘇訪問考察，推動澳門工商界與江蘇的更深度交流合作，開拓商機、共創雙贏。

出席會面的還有江蘇省商務廳廳長陳濤、江蘇省港澳辦主任孫軼、江蘇省政府辦公廳副主任卞兆倫、江蘇省民政廳副廳長王小華、江蘇省財政廳副廳長徐洪林、江蘇省港澳辦一級巡視員張松平、江蘇省政協委員林媛及澳門中聯辦經濟部代表孫耀華。



江蘇省副省長方偉一行與澳門中總會面

城大舉行分子態現代中醫藥大健康康專題研討會



城大分子態現代中醫藥大健康研究中心揭牌

【本報訊】因應澳門、深合區、大灣區及國家對大健康產業人才的需求，澳門城市大學從跨學科及多層面的角度發展大健康學科，率先成立分子態現代中醫藥大健康研究中心，將研究成果服務中醫藥產業及大健康產業的現代化、國際化發展，培養複合型專業人才。研究中心成立儀式日前在城大氹仔校區舉行，同場舉行現代中醫藥與大健康專題研討會，聚焦澳門和大灣區的大健康與中醫藥產業發展，匯聚業界精英與專家學者建言獻策。

中聯辦經濟部副部長黃聖彪，教育局局長丁少雄，政策研究和區域發展局局長張作文，藥監局局長蔡炳祥，澳門鏡湖護理學院院長尹一橋，中科分子生物（廣東）股份有限公司董事長、分子態（澳門）中藥科技有限公司副董事長周粵生；城大校長劉駿，校董陳倩雯，副校長孔繁清、葉桂平；以及來自橫琴粵澳深度合作區各部門代表、城大師生代表等出席研究中心揭牌儀式。

劉駿向分子態（澳門）中醫藥科技有限公司及社會各界對城大分子態現代中醫藥大健康研究中心的支持表示感謝。為服務澳門及深合區的大健康產業發展，推進國際一流、特色鮮明的生物醫藥大健康產業新高地建設，促進澳門經濟適度多元發展，城大籌備成立大健康學院，融入社會工作、應用心理學等課程優勢，從健康生活科學、飲食及營養科學、運動與健康科學三大方面引領大健康學科發展。分子態現代中醫藥大健康研究中心是城大正籌備成立的大健康學院的重要研究機構，及大健康學科的重要舉措。研究中心將與澳門社區建立緊密的聯繫，開展大健康的相關研究與應用，培養專業人才；推廣中醫藥文化，講好中國故事，推動現代中醫藥在澳門的普及和應用，提高澳門社區的健康水平。

周粵生表示，分子態（澳門）中藥科技有限公司利用現代技術手段傳承精華，守正創新，推動中醫藥產業化進步。澳門城市大學擁有人文社科領域的深厚積澱和廣泛影響力，雙方的合作是一次具有里程碑意義的戰略結盟，分子態攜手內地39所中醫藥大學的前端研發資源，與境外高校面向國際發佈高水平研發成果，並將研發成果在本澳及橫琴粵澳深度合作區落地量產並推向廣闊的內地及國際市場，在推動澳門現代中醫藥與大健康產業發展的同時，也必將加速粵港澳大灣區在此領域的合作與交流。未來，雙方將共同打造研究中心成為粵港澳地區現代中醫藥與大健康領域的重要基地和學術交流中心；在產學研用的融合上不斷創新和突破，將科研成果快速轉化為產品，服務社會；匯聚更多人才與資源，促進產業蓬勃發展。

研討會由城大人文社會科學學院王逸雯助理教授主持。期間，周粵生教授以“中藥現代化是中藥標準化的必由之路”為題，西北大學中藥學王四旺教授以“中藥傳承創新的實踐與思考”為題，澳門理工大學社會經濟與公共政策研究所所長鄧益奮教授以“澳門世界旅遊休閒中心的新內涵”為題，澳門科技大學可持續發展研究所所長劉成昆教授以“大健康與澳門的可持續發展”為題，西北大學中藥學趙曉教授以“補腎活血方防止卵巢功能衰退的功效及物質基礎研究進展”為題，分別進行主旨演講，圍繞中醫藥和大健康領域的創新發展作出分享，現場研討氣氛熱烈，會議成果豐碩。



嘉賓為澳城大分子態現代中醫藥大健康研究中心揭牌

超然

超 | 然 | 國 | 際

EXCELENTE

Tel: +853-2870 0220

Fax: +853-2870 0308

地址：澳門高美士街14號景秀商業中心2樓A座

Address: Rua Luis Gonzaga Gomes n°14, 2A, Edifício King Xiu, Macau

蓮花咖啡

超然咖啡食品

Sabor à Mesa

美心地產

超然酒業

秋風起食臘味 排排坐好好味

千年前融合中外技藝創造出風味獨特的廣式臘味 千年來走進千家萬戶成為每一個人記憶中家的味道（下）

【轉自廣州日報】“秋風起，食臘味。”廣府人的入秋儀式感從味蕾開始。每到秋風送爽的季節，各家各戶的陽臺就會掛起正在風乾的臘肉、臘腸、臘鴨。

臘味傳統在中國至今已有兩千多年的歷史。西方的商人沿著海上絲綢之路將灌腸食品傳入廣州，精於美食、擅長創新的廣府人將灌腸製作法與本土醃肉法相融合，創造出獨樹一幟的廣式臘腸。

來煲熱騰騰臘味煲仔飯 兒時的味道慰藉遊子心

廣式臘味是廣府人舌尖上的美味，是根植千百年的飲食習慣，是成長的味覺記憶。很多廣州人說，一到秋天，最期待的就是家中飯桌上的臘味美味。臘味食用方法多種多樣，既可以直接蒸食，也可配以蔬菜炒食，還可以供點心、月餅等作肉餡用。其中，廣式臘味煲仔飯是最經典的搭配。

臘味煲仔飯受歡迎程度居眾多煲仔飯之首

在石門國家森林公園圍門口，一家農家樂的臘味煲仔飯是攝影師大保的摯愛，每來必點。他說：“吃廣州的臘味煲仔飯，除了講究食材品質，還要趁熱吃，才有最佳口感。煲仔飯從離開爐子，到被服務員上桌，15秒算是‘最佳時間’。揭開臘味煲仔飯的蓋子，煲內發出陣陣誘人的‘啫啫’聲，臘味香撲鼻而來。攪拌之後，臘味、豉汁、飯粒融為一體，一口下咽，分不清到底是哪里香，哪里甜，哪里鹹，哪里滑，只知道滿嘴都是享受，齒頰留香。”

雖然煲仔飯的由來眾說紛紜，但很多人認同煲仔飯首先在廣州街頭出現，隨後風靡全國的說法。早在上世紀20年代，上海就有報刊介紹過廣式臘味煲仔飯的美味。上世紀30年代，上海的部分廣東臘味店已開出“小食部”，現場製作臘味飯，供人堂食。



熱氣騰騰的臘味煲仔飯 @視覺中國



臘味在陽光下反射出鮮豔的光澤。 謝麗梅 攝



家家戶戶曬臘味。 謝麗梅 攝

時光荏苒，廣式臘味走進千家萬戶，亦伴隨著廣東人走向世界。

廣式臘味，融合古今中外的飲食智慧，是千百年來人們與大自然共唱的情歌，它不僅僅是鹽的味道，秋風的味道，陽光的味道，時間的味道，人情的味道，它還是每個人記憶中家的味道，海外遊子魂縈夢牽的鄉愁味道。

是記憶 是鄉愁

臘味煲仔飯受歡迎程度是眾多煲仔飯之首，為什麼呢？加入了臘味的煲仔飯，在燒制的過程中，臘味的油鹽就可以在炭火的溫度下滲入至每顆米飯，達到晶瑩剔透、油潤回甘的效果。而且臘味還有一個優勢便是，自身有高濃度的酒香、肉香、醬香，因此遇到米飯時可以更直接地與米粒形成互動，提早並且更深入地將米飯烘出味道，使得臘味和煲仔飯成為絕配。

廣州人常說“寶物沉歸底”。臘味煲仔飯鍋底那層金黃色的飯焦更是一煲飯的靈魂所在，入口鹹香焦脆，令人回味無窮。懂行的“吃貨”往往先作出謙讓之態，讓別人先吃飯，留下飯焦獨享。

臘味是海外遊子割捨不掉的鄉愁

最好吃的那一口永遠是家鄉味。清末民初，廣東人開始把目光移向海外。他們踏出國門，也把家鄉的習俗和文化傳遞到海外，臘味由此被帶往世界各地。於生活在海外的廣東人而言，臘味是割捨不掉的鄉愁，它凝聚著家鄉的陽光和秋風，斂藏著老家的獨特風味與情懷。在每一個寂寥的黑夜裏，輕輕撫觸著漂洋過海的遊子心中那此起彼伏的思鄉情懷。

每當秋風起時，遠在太平洋彼岸的伍偉平就格外思念家鄉的臘味。剛到美國的第一個秋冬季節，他跑遍生活半徑內的幾家華人超市，尋找從中國進口的廣式臘味。讓他欣慰的是，可選擇的臘味並不少，臘腸、臘肉、臘鴨腿都有。今年，他的第一餐臘味飯是在9月吃的。有一天夜裏起了風，溫度跌破20攝氏度，他便烹起了臘腸焗飯。

伍偉平最喜歡吃的是三七臘腸。洗乾淨臘腸，細細切成粒，鋪撒在即將蒸熟的飯面上，迅速蓋住。不一會兒工夫，飯香、臘腸香交融，滿屋飄香。“好香！聞到都忍不住吞口水啊，即刻勾起我對廣州美食的思念。異鄉的食物始終不及家鄉好味，好在臘味可以解鄉愁。”伍偉平雖祖籍廣東臺山，但在廣州成家立業，在羊城工作生活了幾十年，廣州早已成了他的故鄉，廣州美食更是他走遍千山萬水也割捨不去的牽

廣式臘味融匯古今技法 至今讓無數人為之鍾情

每當秋風起，廣州西關一帶下九路上，老字型大小皇上皇店內就人頭攢動，前來買臘味的人絡繹不絕。一入店內，懸掛滿屋的散裝臘腸、火腿甚是壯觀。最受市民歡迎的正是這些掛出來的散裝臘腸，其中以偏肥的三七腸和六四腸最得市民喜愛。晨起，門店還沒開，市民就排起了隊，這已成為步行街的獨特一景。節假日裏，店內更是聚滿了外地遊客。對這些外地遊客來說，廣式臘味是到穗必買的手信。

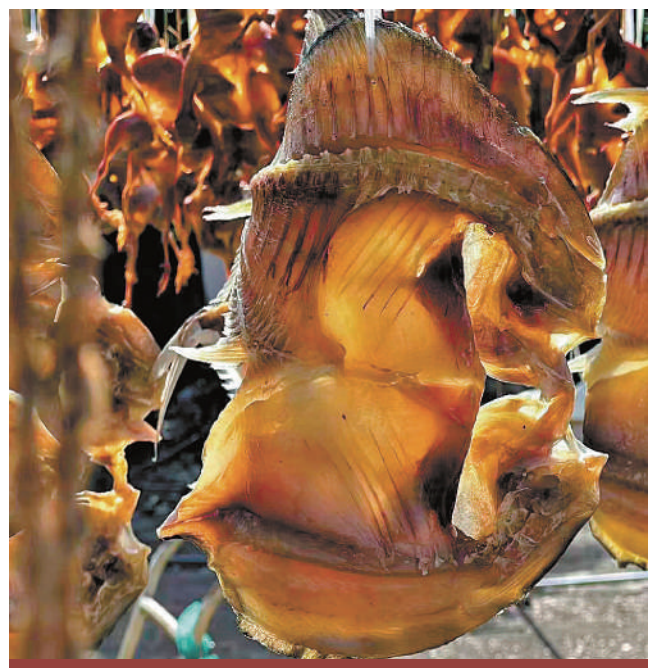
據統計，廣式臘味占了全國臘味市場的50%-60%。在廣東，廣式臘味的市場比例更高達80%左右。據估算，廣式臘腸有近億人口消費，年產值達100餘億元。

當下廣式臘味製作技藝主要分佈於廣州、東莞、中山、深圳、香港等地。每年秋風起時，這些地方就進入臘味製作和銷售的旺季，因家家喜愛，眾多的茶樓酒家也適時推出臘味食品，整個臘味行業一派興盛。

臘味行業有句行話：“百日紅，擔燈籠。”意



臘味醃制好後，便串起來晾曬。



廣式臘味強調「生曬」，即自然風乾。 謝麗梅 攝

掛。每年秋冬，他都會買來一批臘味，臘腸用來切粒焗飯，臘肉用來炒菜花，臘鴨腿用來煲芥蘭頭。

來不及做飯時，伍偉平會到華人朋友開的餐館裏享用臘味煲仔飯。瓦煲煮飯，米香而臘味靚，略帶飯焦，味道好得不得了。他還常與當地朋友討論交流廣式臘味的特色，仿若一名經驗老到的廚師。

伍偉平說，當地購買臘味的以廣東人居多。去年，他偶然間發現當地超市還賣臘腸衣，於是就自己做起了臘腸。醃制豬肉、灌腸、在自家後院風乾晾曬。洛杉磯幹爽的天氣極利於風乾臘腸臘肉，伍偉平一次性做了二三十斤臘味，一部分留給自己享用，一部分送給當地的朋友品鑒。

在異鄉的秋夜裏，切幾片肥瘦均勻的臘肉，與當季蔬菜一起清炒，再邀上幾位來自老家的朋友，小酌一杯，臘肉下酒。舌尖的鄉愁千回百轉，那一刻恍若回到故鄉。

電飯鍋也能煮出噴香煲仔飯

砂鍋大火生滾的煲仔飯需要對火候精緻的把握，稍有不慎容易變成砂鍋粥或者燒糊。好在現在幾乎家家戶戶都有電飯鍋，雖然做不出與大排檔完全相同的煲仔飯，但還是能做出七八分相似的燜飯。

其做法簡單又便捷，最常用臘腸、臘肉、臘鴨等原料。臘味比較肥，單吃臘味容易膩。而電飯鍋能逼出臘肉油脂，使其融入乾燥的米飯。臘肉和米飯充分融合之後，臘肉油脂的順滑與米飯的幹爽平衡得恰到好处，香氣撲鼻。

原料：芋頭、臘肉。

步驟：

1. 芋頭去皮，切成兩釐米左右的小塊，洗淨待用。
2. 臘肉洗淨，切成小片，如怕臘肉太鹹，可先用開水燙一下再切。
3. 大米洗淨後放入電飯煲，按照電飯煲刻度線加水，然後放入芋頭塊，再均勻地鋪滿一層臘肉片。鋪放均勻，可以讓臘肉的油脂均勻流出，以滋潤米飯。所以，務必要鋪放均勻後再啟動電飯鍋煲飯功能。
4. 出鍋前趁熱加鹽調味，然後攪拌均勻，使油脂和米飯充分混合。



微；相反，它以另一番面貌出現在年輕人的生活中。比如，臘味自熱飯就成了年輕人露營、加班等場景下的方便食品。皇上皇首創自熱臘味煲仔飯，臘味的享味場景也隨之不斷拓展。隨著現代消費群體對低鹽、低糖的健康需求日益強化，減鹽減糖臘腸也應運而生。

千年風雲腳下過，今時今日，走在廣州大街小巷，不論是裝修精緻的粵菜餐廳，還是深夜熱氣升騰的大排檔，亦或是提供便捷速食的街邊小店，廣式臘味都是受歡迎的舌尖美味。它伴隨著一代代廣州人的成長，也紮根在一批批遊人的味蕾中，延續著綿綿不絕的城市記憶。

古老臘味在廣州年輕一代消費群體中並未式