大公報
2026年7月20日 星期一

七日談（澳門篇）

誰「發明」的葡撻

吳志良

香港中環近期迎來一件「甜事」。葡萄牙餅店Manteigaria落戶中環皇后大道中，於六月二日正式開幕，成為葡萄牙葡撻品牌在香港的第一家門店。開幕當日，店家慷慨派發三百個新鮮出爐的葡撻，邀請香港市民品嘗地道的葡萄牙滋味。Manteigaria方面雄心勃勃，計劃二〇二七年底在港開六家分店，更將目光投向內地及周邊市場。葡萄牙人對自己的「國寶級」甜品充滿信心，甚至豪言葡撻有朝一日會成為像C朗一樣的葡萄牙世界名片。

然而，當我們品嘗這道金黃香酥的「葡式」甜品時，一個有趣的疑問便浮現出來：我們通常所說的「葡撻」，究竟是葡萄牙的，還是澳門的？抑或——正如標題所言——其實是英國人的？

這個問題的答案，要從澳門路環的一間小店說起。一九八九年九月十五日，一個名叫安德魯・史斗（Andrew Stow）的英國人在路環偏僻的小巷裏開設了一間餅店，取名「安德魯餅店」（Lord Stow's Bakery）。這位英國人原本並非什麼甜品大師——他早年學的是藥劑師專業，一九七九年從英國隻身來到澳門，最初在一家製藥廠工作，後來自己經營進口健康食品的生意，最終生意失敗。彼時澳門經濟蓬勃發展，湧入大量葡萄牙人創業，但歐洲飲食文化尚不豐富。安德魯在一次去葡萄牙旅行時，在里斯本品嘗到了當地的傳統蛋撻，那種酥脆的外皮和香甜的蛋漿給他留下了深刻印象。他想：「為什麼這種美味不能在澳門也品嘗到？」

可是安德魯並不滿足於照搬葡萄牙原版。他是一個「在廚房裏從來沒有任何顧忌」的人，就像個六歲的大男孩。他放棄了葡萄牙配方中的玉米粉，改用英式蛋撻常用的鮮奶油，糅合了英式風味和葡式蛋撻的酥皮工藝，甚至參照廣東燉奶的做法調整了甜度，創造出一款獨一無二的葡撻。這種葡撻既有葡式蛋撻酥脆輕薄的撻托和焦糖色的表面，又有英式蛋撻中濃郁香滑的奶油餡。他選擇手工製作撻皮，每半小時出爐一版，絕不將就。

然而，安德魯的「混血」葡撻最初並不受歡迎。葡萄牙人嫌它不夠正宗，中國人看到焦糖色的表層以為烤焦了，擔心吃了對身體不好。安德魯不為所動，坦然地回應道：「這就是我賣的，不喜歡就別買。」這個英國人的固執，為澳門葡撻奠定了最初的個性。

一個英國人不遠萬里來到葡語世界，將葡萄牙修道院的傳統配方與英國的奶油撻糅合，創造出一款中西合璧的美味，又在華人社區中生根發芽，最終風靡亞洲乃至全球——這本身就是澳門社會多元與包容的最好寫照。正如安德魯餅店現任董事兼行政總裁區迪所言：「一個英國人，在葡萄牙旅行之後，創作出的蛋撻在中國獲得了來自世界各地的肯定，澳門的美食故事就是這麼神奇，包容和創新就是這座城市的『性格』。」

安德魯的傳奇並未止於味蕾。一九九七年，安德魯與妻子瑪嘉烈（Margaret Wong）離婚，瑪嘉烈接手兩間餅店，改名為「瑪嘉烈蛋撻」，成為前夫的競爭者，並將葡撻配方售予肯德基。二〇〇四年，肯德基將這款葡式蛋撻正式引入內地，進行標準化改良與規模化落地，迅速成為市場爆款。中國人對這種甜而不膩的葡式蛋撻的熱愛，正是從那時起蔓延至大江南北。於是，一個英國人創造的「葡式」甜點，經由一位華裔女性的商業運作和一家美國跨國快餐集團的大規模推廣，最終走進千家萬戶。

二〇〇六年十月，安德魯因哮喘病發作猝然離世，終年五十一歲。但安德魯和瑪嘉烈共同留下的葡撻遺產，繼續在亞洲各地發酵。如今，安德魯餅店每天平均可賣出三萬多個葡撻。二〇二五年九月，澳門特別行政區政府將「葡撻製作技藝」正式列入《非物質文化遺產名錄》，與舞龍、舞獅、葡萄牙土風舞等一起，成為澳門文化身份的一部分。澳門特區政府將安德魯評為「澳門招牌蛋撻的創始人」。

從某種角度來看，這頗具諷刺意味：一個由英國人創造的甜點，被普遍視為葡萄牙的標誌性美食，最終成為澳門的非物質文化遺產。在澳門這樣一座文化交匯的城市裏，這種「身份的流變」最是奇特迷人。

安德魯的妹妹艾琳曾在訪談中感慨，如果安德魯「有一枚水晶球」，早知道葡撻能取得如此巨大的成功，「他會把它叫做『澳門蛋撻』」。

安德魯創辦安德魯餅店的那一年，中葡聯合聲明剛剛簽署兩年，澳門正處於回歸祖國的過渡期。他沒有水晶球，不可能預見到澳門的未來，更想不到自己會以英國人之身，在葡語世界裏為華人社會留下一筆如此珍貴的文化資產。但正是這份純然的「無心插柳」，成就了澳門歷史上最有溫度的故事之一。

當Manteigaria在香港中環飄起葡撻的香氣，當它的葡萄牙老闆在媒體上宣稱「要將葡式蛋撻做成C朗一樣的世界名片」，兩座城市在甜品上交織出歷史的對話。一邊是葡萄牙人對「正宗」葡撻的驕傲，一邊是安德魯在澳門留下的「混血」遺產。但歸根結底，無論是葡萄牙人的蛋撻、英國人的改良，還是中美跨國公司的商業化，它們都在澳門這一片方寸之地交集碰撞，最終成就了葡撻在華人世界乃至全球的傳奇。

常言道：英雄不問出處。安德魯的葡撻，是「英國人用葡萄牙配方在中國土地上為澳門創造的美味」，它的背後沒有國界，只有融合與包容。澳門這座城市的多元和兼容並蓄，在一個小小的葡撻中，盡數折射出來了。

或許，我們真該像安德魯所希望的那樣，認真地稱呼它為——澳門葡撻。

◀澳門葡撻。 澳門文化遺產官網

三起三落的滋味

飲食男女 由心

在潮州古城牌坊街，品嘗了一款潮州美食——牛肉火鍋，是一場與時間的對話。

那晚在潮州一間牛肉店，我與家人點了兩碟肉：取自牛脊背側的吊龍伴，與來自肩脊內層的匙仁。依照店內涮肉提議：「三起三落，一下四秒鐘。」

先試吊龍伴，將肉片放入漏勺放落湯鍋，四秒即起；再落，再起；三落，三起。共十二秒後，脂肪細密在瘦肉間，肉色轉粉即入口。

再試匙仁，同樣三起三落十二秒，口感極軟滑，肉汁溢滿口腔。

兩種部位的肉，同樣十二秒，味覺各具層次。

店內牆上掛着一牛圖，介紹不同部位的牛肉。

除了我們點的，其他部位也各有涮法：取自牛肩頸的雪花牛肉需一下五秒的「三起三落」；位於牛前胸的胸口膀則要慢火久煮五分鐘；而取自牛臀腿的嫩肉、牛腹脅的肥牛與牛後腿肌腱的五花趾，也是一下四秒的「三起三落」法則，在十二秒內呈現各自的鮮嫩。

當晚感受「三起三落」的滋味，這簡單的動作和節奏裏，藏着潮人對「鮮」字的追求。牛肉火鍋這潮州傳統美食風味，確實令人印象難忘。

霞映金山嶺

市井萬象

七月十六日，絢爛朝霞漫染金山嶺長城，蜿蜒的古長城在紅霞映襯下恢弘壯美。位於河北省承德市灤平縣的金山嶺長城，素有「萬里長城，金山獨秀」之美譽。 新華社

高陵懷古話東吳（上）

人與事 孫衛星、孫華龍

馬年清明，我們驅車前往鎮江丹陽上墳。先前還真的是孤陋寡聞，我們對丹陽司徒鎮知之甚少，更不曉得司徒鎮還有個大墳村，這村莊名稱土得掉渣，當地人卻毫不避諱，如同北京人整天將「公主墳」「八王墳」掛在嘴邊一樣。

人間四月天，江南踏青最美時節。一路上，成片的油菜花肆意綻放，滿畈皆是鎏金般金黃，清風飄過皆是草木清香，心曠神怡也。驅車抵達司徒鎮，我們請教村口一位老伯：「請問孫堅古墓在哪個方位？」老伯抬手指向不遠處一個高高隆起的大土丘，告知沿小河步行百步即可抵達，便能尋到古蹟所在。

依照村民的指點，我們緩步走向這座高高隆起的封土堆，只見一方石碑豎立，正面鐫刻着「鎮江市文物保護單位　高陵」字樣；石碑背面簡述墓主孫堅生平。《三國志・吳書》中說孫堅「蓋孫武（春秋時期軍事家）之後」，他也可算是名人之後吧。

孫堅何以能異軍突起？據史書記載，公元一八九年，漢靈帝突然病逝，董卓擅立皇帝、殺害太后，獨霸朝政，從早到晚花天酒地，眾多大臣對他極為反感，便有人起兵組織征討董卓。各種地方勢力就是打着「討卓」的名義興起的，孫堅也不例外。孫堅的討卓隊伍在一二年內發展到數萬人，而且這是一支最勇猛善戰的隊伍，當時被稱為「勁旅」。

在大墳村，面對高陵，我們想像着孫堅於公元一九二年率兵出征荊州的激戰場面。當時，孫堅的部隊勢如破竹，渡過漢水，圍攻襄陽城，其英勇善戰深得將士們擁戴。作戰時，孫堅單槍匹馬衝鋒陷陣，不幸被黃祖部的伏兵亂箭射殺。孫堅陣亡時年僅三十七歲，「出師未捷身先死」，令人扼腕痛惜。此後，孫堅靈柩歸葬丹陽。次子孫權稱帝之後，追諡其父孫堅為武烈皇帝，將墓葬定名高陵。此墓封土最高處約有十八米，該墓底徑約為五十米，《三國志・吳書》中如此形容高陵：「以其最大異於他墳，故又呼為大墳」，當地村落為此獲名「大墳村」，可見歷史悠久，古韻綿延千載。

佇立高陵碑前，打量着方圓百米的陵冢，四周芳草萋萋，高陵頂部有多棵老樹蒼勁挺拔，迎風舒展枝椏。這些樹木估計並非孫堅落葬時栽種的，大約是以後的飛禽銜着果實棲息陵頂時而落下種籽，繼而生根發芽，扎根多年老而彌堅。高陵歷經千年風吹雨打，迄今依舊完好，既無坍塌頹敗也不蕭瑟悽慘，高陵之魂護佑後代開枝散葉、代代相傳。

孫堅家世原先並不顯赫，其祖上在浙江一帶充其量算是「富陽小吏」，並沒有多大的政治靠山。然而，孫堅自幼天資卓絕，心懷家國大義，一身浩然正氣。「年十七，與父共載船至錢塘」，面對海匪資賊亦不畏懼，召集鄉勇剿匪平亂，守護一方安寧，贏得百姓信賴。在東漢末期，漢室朝政日漸衰敗，外戚宦官擅權，諸侯劃地割據，地方苛政頻發，盜匪橫行作亂，戰火連年不息，百姓流離失所……彼時，一心匡扶漢室的孫堅，捨棄安穩生活，集結忠義豪傑，起兵討伐專權董卓。據《三國志・吳書》記載，沙場上與敵軍對壘時，孫堅身先士卒，「身當一面，登城先入，眾乃蟻附，遂打破之」。孫堅率部奮力攻下長沙後，被晉升為長沙太守，開啟了孫氏家族步入政治舞台的第一幕。奈何天不假年，襄陽一戰，孫堅戰死，令眾將士淚如雨下。然而，孫堅精神不死，引領長子孫策舉賢任能、拓展東吳疆土，建立江東根據地；次子孫權也有深謀遠慮，既有「聯蜀漢以抗曹魏」的方針，也有穩定民心、開發江南等計劃，最終形成三國鼎立之勢。由此可見，孫堅奠基東吳功不可沒。

凝望高陵，追憶先祖，遙想當年孫堅橫刀立馬的威武形象，崇敬之情油然而生，繼而俯首鞠躬、焚香祭酒，深情緬懷這位亂世英豪。鞠躬之際，默默告慰先祖：當年封建割據、諸侯紛爭、民不聊生的動盪歲月早已遠去，如今神州大地皆呈現文明進步、富裕祥和之景。

爛漫春色裝點高陵，近觀遠眺皆不失莊重。孫堅之墓雖無皇家帝陵的巍峨氣派，也無盛大隆重的祭祀典禮，更無作為商機而過度開發，其知名度遠遠及不上明孝陵、十三陵。但見高陵靜立於鄉野之間，一年四季倒也不寂寥，初春有萬畝春苗相依簇擁，盛夏有濃密樹蔭遮擋驕陽，中秋有一輪皓月形影相隨，隆冬有飛雪覆陵更顯高潔，村民們常為高陵四周清理雜蕪，世代守護着先祖長眠之地。倘若先祖泉下有知，目睹如今江山一統、江南富庶、百業興旺、民生脫貧等盛世光景，想必也會含笑九泉。

如今，當地政府已將高陵正式納入文物保護範圍，司徒鎮確定專人守護高陵，還立牌警示周邊不得開墾復耕、放牛牧羊、挖土違建，還公示管護聯繫方式，以制度來守護千年古蹟。目睹此景，令人感慨：千百年的風霜雪雨未曾撼動高陵根基，既得益於得天獨厚的地理環境，更得益於當地淳樸民風。村民們敬奉先賢、守護文脈，代代相傳的守護之心，使得華夏文明之生生不息、源遠流長。

拜謁高陵，如同瀏覽東吳史冊。孫堅戰死之後，長子孫策接續父輩志向，開拓江東發展自我；次子孫權主張「聯劉抗曹」，終得三分天下立足東吳。此後開發江南、發展農業，孫權可謂不遺餘力。這讓一代梟雄曹操也不得不感佩「生子當如孫仲謀」。千百年過去，彈指一揮間，青山亙古未改，大江奔流不息，恰似蘇東坡賦詞感慨：大江東去，浪淘盡，千古風流人物……

開枝散葉 內斂的東方情義美感

——電影《給阿嬤的情書》觀感

如是我見 東瑞

小成本電影《給阿嬤的情書》上映後口碑票房迅速火爆，當前票房約二十億人民幣。在國產片疲憊的電影圈，引人矚目。主要角色全是素人，導演非電影科班出身，尤其令人驚喜。《給阿嬤的情書》兩女一男的三位主角謝南枝、葉淑柔和鄭木生，名字中含木、葉、枝，蘊含同一樹花木的有葉有枝、開枝散葉的深意，是對華人遷移、出洋、在全球拚搏、扎根的隱喻。

清末到上世紀四十年代因中國貧窮、戰亂、饑荒等原因，閩粵大量鄉民背井離鄉、告別妻兒出洋謀生。這樣大規模的華人遷移在電影領域還缺乏有影響、有誠意的反映；《給阿嬤的情書》首次以豐富的情節，還原這長達一個多世紀的華人漂泊歷史；再之，華人遍布全球，有的發達致富，並非靠巧取豪奪，而是靠艱苦打拚，一步一個腳印走來，像電影裏的落番人鄭木生就做過鐵路勞工、人力車夫、貨運、走船商販、辦華文啟蒙班；當地女子謝南枝先後做過家族客棧、餐飲攤販、洗碗、洗衣打雜、僑批代筆人、華文啟蒙老師等，其中還得面對排華的風浪和屈辱……華族在海外的拚搏史堪稱充滿汗水血淚。迄今，在印馬泰新等地，依然生活着大量中下層的華人勞苦大眾，那種「華人華僑都富有」的武斷完全是一種誤解。這是電影的一大價值。

《給阿嬤的情書》無法全景式展開，不屬於宏大敘事；其靈感來源於僑批；影片末尾，以一首傳統的潮汕優美歌曲《月下煮茶》和十幾封僑批的展示作結，餘韻悠長。

電影最聰明之處在於聚焦於一男二女的故事和關係，藝術、完美地將愛情、婚姻、友情、義氣交織，將華人尤其是潮汕人那種含蓄內斂而又深情款款、義薄雲天的東方美學演繹得非常圓滿。潮汕鄉下的鄭木生在村裏遇見葉淑柔，驚為天人，不久私奔，並生下三個孩子。因為逃避抓壯丁，鄭木生南下謀生，邂逅少女謝南枝，住在她經營的客棧，木生不但改變了她斤斤計較的性格，多行好事，還在客棧裏辦學，在火災中救了她父親的命；在鄭木生意外逝世後，謝南枝為感恩，隱瞞他逝世的消息，代寫僑批、匯款，長達十八年，最後木生原配葉淑柔才知道真相。

我覺得整部片最成功、感觸最深的，是感情的內斂，氣氛的營造、人物的對白、細節的處理都顯得很東方，與西方那種自由開放的氣氛完全不同。華人觀眾為什麼觀影時淚流滿面，正是因為影片將三個人物的純情形象處理得很完美，感動了觀眾：留守在家鄉的、獨自撐起養育孩子重擔的葉淑柔，在南洋謀生、對妻子一往情深的鄭木生，為感恩而冒充木生寫了十八年僑批的謝南枝，感情都非常純粹。影片描述木生初遇葉淑柔，一見鍾情，幾句對話，激動得不小心掉到河裏；木生因見義勇為，打傷蓄意縱火者被關在牢裏，南枝去探監，木生寥寥幾句思念家中妻兒的話語，非常克制精煉；葉淑柔誤會木生在泰國成立新的家庭一言不發走向廚房……舅婆暗戀南枝父親，也只是用一起同住搭伙表達，人物之間的感情內斂含蓄，像中國國畫的大幅度留白，讓觀眾自己去領會和解讀。

最有爭議的大約是終身未嫁、只有一個養子的謝南枝究竟對木生的情感除了義氣，還有沒有愛的成分？我的看法是內斂的她，尊重一個家庭的完整，已經完全將那種感情融化在十八年以木生的名義寄僑批匯款的行動裏。