

澳門，UNESCO美食之城？*

Maria João dos Santos Ferreira**

文化遺產與土生葡人身份構成激發澳門文化旅遊活力不可或缺的動力，與天主教信仰和語言（澳門土語patuá）一樣，土生葡人美食是澳門土生非物質文化身份的基石之一。正如魏美昌¹認為土生文化起源於中國與葡國的文化對撞，其語言、飲食、社會風俗習慣都具有獨特的形態。它具有一種東方與西方文化交融形成的中歐文化特性，並具有雙語的特點，成為“澳門模式”。²如果澳門失去“我們身份特徵中的西方元素及拉丁民族的特點”³，忽視其歷史遺產，很快它就會變得像中國其它的城市一樣，泯然於眾城之中⁴；如果澳門繼承的文化遺產及拉丁民族的特性沒有得到保留，隨着時間的逝去，澳門可能會變得像其它的中國城市，或者變成珠海的一個附屬地區。

一、引言

根據基本法確保的一國兩制政策⁵，澳門特別行政區，以下簡稱為澳門，於1999年12月20日成立，在這一日澳門政權移交中國⁶，回歸後

* 本文是由作者2015年里斯本大學旅遊專業的博士論文《澳門文化旅遊之土生葡人美食》改編而成，該論文得到澳門基金會“澳門研究”項目獎學金的資助以及東方基金會的協助。

** 里斯本大學地理及空間規劃研究所旅遊學博士（根據第25215/2009號批示，該博士學位由里斯本大學與埃斯托利爾旅遊酒店高等學院共同授予。）

1. 魏美昌（Ngai Gary）：“澳門文化身份問題”，見《卡蒙斯雜誌》第7期，1991年，第46-56頁，參見http://cvc.instituto-camoes.pt/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=907&Itemid=69，2009年11月2日。
2. 也被稱為澳門樣板。
3. 魏美昌（Ngai Gary）：“澳門文化身份問題”，見《卡蒙斯雜誌》第7期，1991年，第50頁，參見http://cvc.instituto-camoes.pt/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=907&Itemid=69。
4. 正因此澳門旅遊局每年會舉辦拉丁城區幻彩大巡遊。
5. 中華人民共和國主席習近平以及澳門特區行政長官崔世安於2014年12月19日第15屆紀念澳門回歸慶典上再次重申這一政治承諾（2014年澳門新聞局）。
6. 澳門特別行政區：《中華人民共和國澳門特別行政區基本法》，1993年，參見<http://bo.io.gov.mo/BO/i/1999/leibasica/index.asp>，2011年11月10日。

保持葡萄牙統治下的原有制度五十年不變。另一方面，透過中國國家發展和改革委員會的官方文件⁷，北京中央政府指示要保證其政治穩定性以及行政與財政自主性，並提出珠江三角區發展規劃。

這些因素為澳門發展休閒文化旅遊提供了必要的信心的保障，促使其擺脫單一博彩旅遊的形象，向旅遊城市形象轉變。

澳門因開放博彩業，繼而產生六間獲得博彩經營權的博彩公司以及40多間賭場，享有國際聲望。但是博彩之都離不開葡萄牙五個世紀以來留下的文化遺產的風采，其物質以及非物質文化遺產開始受到重視，變為寶貴的旅遊資源。

二、從澳門文化遺產到人類文化遺產

Pedro e Dias (2008)⁸ 認為一個地方的文化遺產可作為旅遊資源，從而強化其身份特徵。澳門越來越重視其物質遺產（隨着2005年澳門歷史城區被聯合國教科文組織評為人類文化遺產），以及非物質遺產的各個方面：大眾美食、音樂、舞蹈與信仰。可以看到對傳統知識分享的意識越來越強，越來越多的關注如何將其保存，並傳遞給後代。

聯合國教科文組織2003年在巴黎舉辦的第32次大會上，透過被稱為“2003年公約”的文本確定了非物質文化遺產的重要性，強調了其保護的必要性，根據第11條與第15條規定了締約國從國家層面保護非物質文化遺產的作用。

《保護非物質文化遺產公約》於2006年9月在澳門生效，到2012年底，澳門已擁有十項無形文化遺產，其中8項被列為國家非物質文化遺產目錄中。

7. 中國國家發展和改革委員會：《珠江三角洲地區改革發展規劃綱要（2008-2020年）》，2008年，參見<http://en.ndrc.gov.cn/policyrelease/200901/P020090120342179907030.doc>，2012年1月26日。

8. Pedro, F. C. e Dias, R.：“非物質遺產與旅遊：以巴西米納斯提拉斯州的若奇提巴市為例”，《虛擬旅遊手冊》8（3），2008年，第41-53頁，參見<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/1154/115415172004.pdf>，2011年12月19日。

然而，關俊雄⁹指出澳門首次以法律對文化遺產的保護作出規定始於1976年。之後於2013年8月14日通過第11/2013號法律《文化遺產保護法》，並於2014年（2014年10月10日至2014年12月8日期間）關於該法律以及《澳門歷史城區保護及管理計劃》進行公開諮詢。這些政府舉措在社會媒體機構間引起反響，隨後一年中，關於將開展的工作，向聯合國教科文組織製作發出的報告以及該組織的意見的相關消息幾乎每日都被報道。需要注意的是報道集中針對作為澳門非物質文化遺產的歷史城區。

與多位學者意見一致，我們同認為有必要保護作為一個地方、一個族群、甚至人類意義上的文化遺留並作為文化遺產進行宣傳，而文化旅遊是對其宣傳與保護的一種優選方式。國際古蹟與遺址委員會（ICOMOS）在《文化旅遊憲章》¹⁰中對文化旅遊作出定義：一種不可逆轉的社會的、人類的、經濟與文化的事實；與物質和非物質文化遺產緊密相連。

我們看到文化旅遊經歷了由傳統的參觀博物館和文化場所的模式向其它過去並不與文化相關聯模式的轉變，如飲食、手工和與當地文化傳統相連的其它元素。¹¹

土生葡人美食烹飪技藝與土生土語話劇在這方面有所成就，於2012年6月9日中國文化遺產日雙雙被廣東政府評為澳門非物質文化遺產。關俊雄進一步指出土生葡人美食烹飪技藝，與澳門神像雕刻和涼茶配製一樣屬於“傳統手工藝技能”。¹²

9. 關俊雄：“澳門《文化遺產保護法》視野下的非物質文化遺產保護”，《澳門公共行政雜誌》總第109期，2015年，第627-638頁。

10. 國際古蹟與遺址委員會（ICOMOS）：《國際文化旅遊憲章：具遺產價值的遺址旅遊管理》，1999年，參見http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao/Documents/Doc10_CartaInternacionalTurismoCultural.pdf，2011年12月4日；《文化旅遊憲章》，1976年，參見http://www.revistamuseu.com.br/legislacao/turismo/tur_cultural.asp，2011年12月4日。

11. Gorini, A P F, Mendes E F：《巴西旅遊業之酒店業》，2005年，參見http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set2205.pdf，2012年1月10日。

12. 關俊雄：“澳門《文化遺產保護法》視野下的非物質文化遺產保護”，《澳門公共行政雜誌》總第109期，2015，第630頁。

無疑，美食技藝是任何非物質遺產中的重要元素之一。根據美食協會葡萄牙聯盟¹³，在世界的各個地區的美食協會承擔着保護與分享家庭和地區美食技藝的任務，為得到人類非物質遺產的認可做出貢獻。如此旅遊線路中增加美食活動，加入文化旅遊和民族特色旅遊元素，透過參觀製作場所，探訪親友時將烹飪技藝作為旅遊的禮物；不同產品的集合；參考各地區不同食譜進行製作，以及其他方式，越來越成為在淡季吸引遊客的方式。¹⁴

三、土生葡人美食烹飪技藝，文化的碰撞

澳門作為中西世界的交匯點¹⁵，是一個可以經歷難忘美食體驗的獨特地方，因為這裡不僅有中西交融500年¹⁶歷史遺留的美食遺產，還有大量的美食供應（根據澳門統計暨普查局的數據，2015年約有2284間餐館，2014年約有2112間）；餐廳種類多樣（葡式土生、中式/粵式土生、緬甸、泰國、印度、葡式、日式、國際、義大利、非粵式的中式¹⁷，以及速食類（目前有27間麥當勞）。

這一事實證明無論是對於647,700,200位澳門居民（根據2016年第3季度人口統計），還是對於2015年3千多萬位澳門遊客¹⁸，澳門美食的作用都非常突出。

我們讚同人類學家以及土生美食研究者Annabel Jackson的觀點，她認為典型的土生美食可分為兩種：一種為受中式/粵式影響的，另一種為受葡式影響的。¹⁹

13. 美食協會葡萄牙聯盟：《美食協會》，2011年，參見<http://www.fpcg-online.com/>，2011年12月14日。

14. Medeiros M L、Santos E M：“美景市美食節”，《旅遊文化雜誌》第3（2）期，2009年，第81-93頁，參見http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/edicao5/artigo_7.pdf，2011年12月14日。

15. 在這裡東方遇到西方。

16. 2013年12月，距第一位來到中國的葡萄牙人歐維治來華已過500年。

17. 專門提供中國不同地方特色菜式的餐廳，如上海菜、潮州菜、火鍋、瓦罐菜及素食等。

18. 參見統計暨普查局網站<http://www.dsec.gov.mo/>。

19. Jackson, A.: 《土生烹飪：過去與未來》，2010年。

根據研究表明，土生美食來源於16、17世紀從里斯本出發的葡萄牙人帶來的葡萄牙式烹飪，途經南亞、日本與中國。土生美食是吸收了不同烹飪方式方法的產物，使用不同調味品（如肉桂、芫荽、小茴香、藏紅花、薑黃、月桂葉），為複製他們味覺和嗅覺記憶的飲食習慣和偏好不斷地尋找。通過尋找，創造新的美食，產生獨特的美食文化。

從葡萄牙人到達澳門（16世紀）直到上一世紀（20世紀），關於澳門的飲食我們知道的不多。近期的研究，比如Levis²⁰等均認為關於土生烹飪以及澳門民眾的日常的資料很少，特別是關於土生葡人以及他們的飲食習慣。自20世紀中期才開始研究使用本地時令材料的傳統飲食做法：我們的食物，製作以及用餐的各種社會環境（製作方式），用餐地點。而在那之前，只有法式烹飪才有菜譜，本地菜或地方菜都被忽略，除了甜品以外。

第一本關於澳門的遊記由Peter Mundy所作，他於1637年遊覽澳門²¹，遊記中提到了宴會，而忽略了澳門居民家庭的日常生活與習慣。直到19世紀，出現一些描述只有法式菜單的宴會和招待會，完全沒有提到任何土生傳統菜式的記錄。²²

然而，雖然各種文獻主要記錄葡萄牙人為了宗教擴張與尋求香料貿易的航海之旅，葡萄牙人於16、17世紀從里斯本出發經過東亞、日本與中國，不斷尋求複製其來源地的嗅覺與味覺記憶，土生葡人美食正是源自採納不同配料進行烹飪。隨着與家鄉的距離越來越遠，他們會採用途經地區的材料，按照記憶中的味道創造新的烹飪形式。某種程度上結合從西方到東方途經地區的習慣、文化和飲食，根據傳統創造獨特的美食。

20. Levi, J. A.: 《土生美食：兩個世界之間身份特徵的印記》，2009年，參見http://www.food-scape.net/gfx/writers/levi/Macausfoodscape_p.pdf，2009年11月2日。

21. Mundy, P.: 《Peter Mundy的歐洲與亞洲之旅：1608-1667》，英國劍橋，Hakluyt Society，1907年，參見https://archive.org/stream/travelspetermun00mundgoog/travelspetermun00mundgoog_djvu.txt，2015年8月24日。

22. Gomes, L. G.: 《澳門：事實與傳說 — 被選擇地篇章》，里斯本，澳門五百年出版社，1979年。

烹飪知識的交融有很多值得記錄：

- 與澳門鄉下地區的華人農民和睦相處，他們進行生產提供葡萄牙人習慣而且喜歡的食物，比如養牛以便生產牛奶和黃油。反之，葡萄牙人向中國引進多種蔬菜，如今已同化成中國本土產物：紅薯、花生、綠豆、捲心菜、生菜、水田芥、菠蘿、芭樂、木瓜、西洋蘋果、辣椒、還有蝦醬（粵語稱鹹蝦），上述作物在中國南部沿海地區被廣泛種植。²³

- 16世紀時，中國人跟一位葡萄牙牧師學會了發豆芽的技術，開始食用用黃豆或綠豆泡發的豆芽²⁴，現在這在澳門華人的飲食中變得很普遍。反過來，葡萄牙人也把中國作物帶回葡萄牙、帶回歐洲，如：中國種豬被帶回與歐洲豬種（當時為小型豬）雜交，成功地優化了當時歐洲國家大部份地區培育的豬種的品質和體型；²⁵

- 葡萄牙人帶到日本的新食材與新製作技術，促使日本出現了所謂的“Namban-ryori”（南蠻料理），它不僅影響了日本料理、也被同化，成為日本傳統烹飪的一部份；²⁶

- 免治，土生美食的代表菜式，就非常值得研究。最近有一份科學論文否認了它是經香港傳來這一被認可的觀點。²⁷ 不同於傳統觀點認為免治起源於英國，Rodrigues認為是16世紀葡萄牙擴張時從日本傳來：免治，來自日本傳統菜式，12/13世紀時被驅逐出國的日本天主教徒傳到其他地方……免治見證了葡日交流，它通過大帆船開始的，隨着天主教徒被驅逐流亡而結束。²⁸

23. Coates, A.: 《澳門：歷史的小巷》，里斯本，Gradiva出版社，1991年。

24. Braga, J. P.: 《在香港和中國的葡萄牙人：到達、定居以及發展直到1949年》，Lit. Koo, B.H.M., 澳門，澳門大學與澳門國際研究所，2013年。

25. Boxer, C. R.: 《十七世紀的澳門：於當代文獻與插圖》，香港，Heinemann Educational Books (Asia) Ltd., 1984年。

26. Rodrigues, M. F.: “作為身份特徵的飲食：土生美食”，見於《大西洋國：葡萄牙亞洲研究雜誌》第20期，里斯本大學社會科學與政治高等學院東方學院，2015年，第67-68頁。

27. 參見旅遊局網頁，原論文提交給旅遊局已超過一年，有關免治的部份保持不變。

28. Rodrigues, M. F.: “作為身份特徵的飲食：土生美食”，見於《大西洋國：葡萄牙亞洲研究雜誌》第20期，里斯本大學社會科學與政治高等學院東方學院，2015年。

Jackson²⁹ 於2010年在澳門舉行的土生葡人社團大會指出土生美食產自家庭廚房而不是餐廳，或者說私家的，特別是家庭的方式。土生烹飪漸漸衰落，即使在澳門土生族群中，也許是因為菜譜的傳承常常是通過口頭的方式，我們認為與葡文書寫的方式也有關係。Jackson認為顯著的葡萄牙飲食遺產與粵式飲食傳統文化將會融合，特別是街邊小吃，歷史遺產會保存並發展一起邁向21世紀。

除了Jackson的研究，這裡提出如下建議以便實現他的預見：

- 透過北京中央政府推薦，加入聯合國教科文組織非物質遺產名錄，因為澳門是中國的組成部份；

- 取得聯合國教科文組織美食之城的稱號，這比較難以實現，因為中華人民共和國已有兩個美食之都：成都（2010年被評選）和順德（2024年被評選），後者位於珠江三角洲地區。

- 加入義大利發起的全世界慢食項目，該項目在香港舉辦了亞洲第三次慢食運動，主要目的是：優化進口食品的質量；保留本地飲食文化並喚醒保護遺產意識，對下一代進行關於食物的教育。

四、聯合國教科文組織的美食之都

為了加強文化作為可持續發展的因素，在2004年，聯合國教科文組織³⁰ 創建了創意城市網，在該網絡內可以找到促進不同層面的文創活動：國家、地方、或者全球範圍的。這些活動包括分享職業培訓、創意諮詢與能力，特別是青年人以及發展中國家的參與，共同努力完成使命：文化多元性與城市可持續發展。

目前會員城市遍佈54個國家，涵蓋創意產業的7個領域：文學、電影、音樂、手工業與民間藝術、設計、多媒體和美食。

29. Rodrigues, M. F.: “作為身份特徵的飲食：土生美食”，見於《大西洋國：葡萄牙亞洲研究雜誌》第20期，里斯本大學社會科學與政治高等學院東方學院，2015年。

30. 聯合國教科文組織：“成為UNESCO美食之都的條件你具備麼？”，2012年，參見 <http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-industries/creative-cities-network/gastronomy/>，2013年6月20日。

聯合國教科文組織定義的聯合國教科文組織美食之都的特點有：

發達的城區與/或地區特色美食；遍佈傳統餐廳和/或廚師活躍的美食社區；運用傳統烹飪的本源性食材；本地秘方，烹飪傳統技藝和未能被工業/技術的進步所替代的製作方法；傳統食品市場與傳統食品工業；舉辦美食節、評獎、比賽和其它具有廣泛針對性認可方式的傳統；尊重環境促進當地產品可持續發展；培養公眾品味，推動教育機構開設營養學科目以及在烹飪學校引入保護生物多樣性課程。³¹

現在共有18個聯合國教科文組織美食之都，按照字母表順序排列，它們是：帕拉的貝倫（巴西），2015；卑爾根（挪威），2015；布爾格斯（西班牙），2015；成都（中國），2010；德尼亞（西班牙），2015；恩塞納達（墨西哥），2015；弗洛里亞諾波利斯（巴西），2014；加濟安泰普（土耳其），2015；全州（韓國），2012；厄斯特松德（瑞士），2010；帕爾馬（義大利），2015；普吉（泰國），2015；波帕揚（哥倫比亞），2005；拉什特（伊朗），2015；順德（中國），2014；鶴岡（日本），2014；圖森（美國），2015；以及紮赫勒（黎巴嫩），2013。³²

表1 聯合國教科文組織美食之都城市面積表

聯合國教科文組織美食之都	面積（平方千米）	被評選年份
帕拉的貝倫（巴西）	1,070	2015
卑爾根（挪威）	465.6	2015
布爾格斯（西班牙）	108	2015
成都（中國）	12,132 （4,684平方英里）	2010
德尼亞（西班牙）	66.2	2015
恩塞納達（墨西哥）	51,952	2015

31. 同上，聯合國教科文組織：“成為UNESCO美食之都的條件你具備麼？”，2012年。

32. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年，參見<http://en.unesco.org/creative-cities/home>，2016年12月28日。

聯合國教科文組織美食之都	面積（平方千米）	被評選年份
弗洛里亞諾波利斯（巴西）	675,409	2014
加濟安泰普（土耳其）	7,642	2015
全州（韓國）	206.22 （79.62 平方英里）	2012
厄斯特松德（瑞士）	27.28 （10.53 平方英里）	2010
帕爾馬（義大利）	260	2015
普吉（泰國）	543	2015
波帕揚（哥倫比亞）	483.11 （186.53 平方英里）	2005
拉什特（伊朗）	180	2015
順德（中國）	806 （311 平方英里）	2014
鶴岡（日本）	1,311.51 （506.38 平方英里）	2014
圖森（美國）	588	2015
黎赫勒（黎巴嫩）	8（3 平方英里）	2013

下面對每一個美食之都進行簡要的分析，通過比較，很容易看出澳門具備所有必要條件：³³

貝倫，巴西帕拉州的首府城市，2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。人口約為150萬，65%領土上分佈着39個島嶼。這種地理特性為這座城市帶來豐富的當地食物，比如海產品、巴西莓、可哥果和椰樹果。美食業是這個城市的根基，城市的生活離不開歷史久遠的食材市場Ver-o-Peso，而這個市場也促成亞馬遜地區每年最大的美食節日。

33. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

卑爾根，位於挪威峽灣入口的港口城市，挪威第二大城市，2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。它的傳統沿海美食反映了其海產品國際貿易的悠久歷史。這個城市的來源於海洋多樣性的美食文化是歐洲最持續的。

位於西班牙北部的布爾格斯，於2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。當2000年阿塔皮爾卡山洞穴被列入聯合國教科文組織世界遺產名錄，這個城市已經變得很有名。當地的考古發掘讓這個城市成為研究人類進化的國際中心。這一特殊性反映到城市的美食和飲食業，它代表了這個城市經濟和創意發展的動力。

成都，四川省的首府城市，位於中國西南，2010年2月10日被評為第二個聯合國教科文組織美食之都³⁴：中國美食甲天下，成都美食甲中國，中國諺語如是說。³⁵這是一座歷史文化名城，這個城市的名字和佈局保存了2000年。至今仍在使用的世界三大烹飪流派是分別由中國、法國和土耳其為代表的東方流派、西方流派以及伊斯蘭流派。中國烹飪有四川菜、廣東菜、山東菜、江浙淮菜。成都美食將傳統與創意創新相結合：在飲食方面，成都人民創造了27個歷史“第一”，包括第一位職業廚師、第一個釀酒廠、第一個茶文化中心、第一個美食業基地和第一個美食博物館。美食已成為成都創意的代名詞，是它作為創意城市最重要的源泉。³⁶

德尼亞，位於西班牙東部的港口城市，2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。它的美食業來源於地中海飲食以及慢食文化，推廣以本地食材為基礎的健康飲食，促進可持續發展。德尼亞通過邀請本地和國際演員參與的大規模活動和盛會來推動美食，比如，德尼亞紅蝦創意美食國際比賽每年有來自全世界的50名廚師參賽。³⁷

34. 聯合國教科文組織：“成都，美食之城”，2011年，參見<http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/chengdu/>，2015年3月12日。

35. 原文為“China has the best gastronomy in the world, while Chengdu has the best cuisine in China, Sinitic Proverb.”

36. 中國成都人民政府：“成都加入聯合國教科文組織創意城市網的申請：美食之都”，2008年，第10頁，參見http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/CNN_Chengdu_Application_Gastronomy_EN.pdf，2013年6月20日。

37. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

素有“太平洋灰姑娘”之稱的恩塞納達位於墨西哥美麗的下加利福尼亞半島，綿延125公里，並擁有該國第二大重要的港口區，與全球28個國家的68個港口編織成了一張龐大的海上網路。2015年被評為聯合國教科文組織美食之都，恩塞納達在食品和美食領域的願景與創意、可持續、創新和跨文化對話相融合“所有人的恩塞納達節”等項目為少數民族和移民群體提供了相聚並分享五花八門的美食知識的機會。這座城市還非常重視利用先進科研和城市規劃打造可持續、創新性的食物系統，例如“城市垂直園林”計劃就是通過提高對環保種植方法和當地種植農作物的認識，緩解當地的食品安全問題。³⁸

弗路里厄諾普利斯，巴西於2011年5月向聯合國教科文組織為該城市提交美食之都的申請，並於2014年12月被成功評選。2014年，為了當地美食知識管理而成立了第一個國家美食觀測中心；以及為了支持設計、手工業與數字藝術相關聯項目成立了文化創新實驗室。³⁹

加濟安泰普，2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。該城市位於土耳其阿那托利亞地區南部，是一座歷史悠久的美食之城。自鐵器時代起，美食就是這座城市的文化特徵的核心。如今，美食依然是當地經濟的主要驅動力，也是節慶、跨文化對話和社會凝聚力的代名詞。每年一度的加濟安泰普開心果文化藝術節激發着這座城市的活力，並且因其豐富多彩的表演融合了美食、音樂、文學和民間藝術而成為該市的主要活動。希拉節是當地的另一個重要節日。這個為期三天的節慶幾乎將整個城市都彙聚在一起，共同分享由其地處古代絲綢之路的獨特地理位置而造就的各色各樣的當地美食。加濟安泰普借助這一無與倫比的地理文化位置加強與同類城市之間的合作，尤其是借助旨在通過解決貧困和環境問題來促進可持續城市發展的“絲綢之路市長論壇”。⁴⁰（中國國家主席2013年到澳門時表示要重新振興擁有千年歷史的絲綢之路，而如今要發展旅遊業而不是貿易。2014年，第

38. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

39. 弗洛里未來協會，2014，弗洛里亞諾波利斯—聯合國教科文組織美食之都。參見 <http://floripamanha.org/2011/05/projeto-florianopolis-cidade-da-gastronomia-entregue-a-unesco/>，2013年1月10日。

40. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

三屆國際旅遊經濟論壇（FETG）於11月19至27日在澳門舉辦，澳門行政長官肯定重振絲綢之路的願景）。

2012年，韓國的全州為第四個被評選為聯合國教科文組織美食之都。該城市也是慢食城市網的一員。因為近山、近海，土地肥沃，因此得以平易的價格提供大量的食物。推廣由平價、新鮮及營養食材做成的家庭式且世代相傳的本地美食。推廣美食的負責人，除了職業的手藝人，還有從母親那裡繼承了美食文化審美的家庭主婦。全州的韓式料理希望在亞洲其它地區通過美食節和熱鬧的傳統市場來推廣文化交流和多元化。⁴¹

瑞士的厄斯特松德，於2010年7月20日被評選為聯合國教科文組織美食之都。坐落於地廣人稀的瑞典中心地帶，廣受讚譽的厄斯特松德的美食文化基於本地製作的可持續發展食品和歷史悠久的傳統烹飪。瑞典國家小型手工食品加工中心（Eldrimner）通過組織並支援小型企業和農民，為其提供指導，並且支援培訓和產品開發，凸顯美食與創意產業之間的重要關聯。厄斯特松德的烹飪傳統與其周邊自然環境以及該地區為可持續發展而做出的努力密不可分。與慢食組織合作將城市變成創意城市網的慢食活動的中心，以及如北大西洋公約組織和歐盟峰會一樣的国际會議中心。2016年9月，在厄斯特松德舉辦了聯合國教科文組織創意城市網第10次年會。⁴²

帕爾馬被譽為“義大利食品穀”之中的美食中心。2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。“品質生活基金會”將該市歸類為義大利第一個“農產品品質至上”城市，並將其選定為“歐洲食品安全機構”成員。帕爾瑪市食品和美食願景基於本地生產和城鄉互動，並且與環境可持續發展有着深厚的內在聯繫。帕爾瑪舉辦許多涉及多方利益相關者且與食品有關的重要活動，譬如“義大利帕爾瑪國際食品

41. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年，參見<https://fr.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/creative%20cities%20for%20web.pdf>，2016年12月28日。

42. 厄斯特松德直轄市，瑞典耶姆特蘭省厄斯特松德加入聯合國教科文組織創意城市網的申請。參見<http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/oestersund/>，2015年3月12日。

展”，該展會在過去二十年裡已成為義大利和國際農業食品業經營者的典範。⁴³

位於哥倫比亞西南部的波帕揚於2005年8月11日第一個被評為聯合國教科文組織美食之都。隨着2003年開始的準備活動，包括美食節日與慶祝活動，城市各個方面都有參與，美食資源推廣的市場，利用傳統食材展現豐富多樣的菜式。⁴⁴

普吉市位於泰國東南部，是安達曼海最大的島嶼，2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。其傳統飲食文化被視為跨文化和代際對話的推動力，且多年來得益於豐富的文化和知識交流。在該市，美食起着至關重要的作用，因其具有傳播和秉承古老食譜，並且通過家庭和社區使其代代相傳的能力。年度“老城節”特別凸顯了這種保存、延續和發展傳統文化之承諾。該活動在美食、手工藝和民間藝術以及視覺藝術方面保存並光大古老技藝知識。為期三天的“老城節”活動吸引40多萬當地和國際遊客。此外，“安達曼酒店”項目也為年輕人提供在美食領域發展事業生涯的職業培訓。⁴⁵

拉什特是伊朗伊斯蘭共和國位於里海的海濱城市，地處白河三角洲內，土地肥沃。該城市及其美食行業均受益於自身豐富的自然資源，同時依託本地資源的開發，特別是各種魚類和季節性產品。2015年被評為聯合國教科文組織美食之都。最重要的是，美食是拉什特市文化遺產保護和推廣的代名詞。通過世代相傳，拉什特市美食不僅傳承了古老食譜，而且具有獨特的烹飪器具和方法。⁴⁶

順德於2014年被評為聯合國教科文組織美食之都。位於珠江三角洲的核心地帶，北臨廣州，南臨香港，是粵菜的發源地之一。獨闢蹊

43. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

44. 聯合國教科文組織：“哥倫比亞波帕揚，第一個聯合國教科文組織美食之都”，2005年，參見http://portal.unesco.org/culture/en/ev.php-URL_ID=28229&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html，2013年1月10日。

45. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

46. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

徑的烹飪方法，創新的備料方式與出眾的風味，使得這個城市的美食出乎想像。⁴⁷

日本的鶴岡於2014年被成功評選。鶴岡的歷史可追溯到400多年前當德川家康被日本天皇任命幕府將軍並統治江戶（東京）。幕府將軍們的後代統治日本超過250年。從那時起，卓越的美食和農業傳統便在該地區逐步發展壯大。⁴⁸

位於索諾拉沙漠的圖森市是美利堅合眾國所有城市中具有最悠久農業歷史的城市。其在葡萄園、果園和畜牧業領域擁有長達300年的歷史，鑄就了其豐富的地方傳統飲食，是當地百萬居民身份認同和活力的源泉。聯合國教科文組織2015年將其評為美食之都。圖森市別具一格的飲食正是源於其多文化的發展歷史、各類傳統食品素材和配材以及傳統食品烹製技術的延續。為了保持飲食領域的蓬勃發展，該市重點關注推動食品安全和當地可持續性食品生產和銷售的創新性項目和法規。該市眾多的農貿市場和每年舉辦的多個美食節，讓人們有機會品嚐本地特產和傳統食品。圖森市是一個以美食為基礎的經濟體的典範城市；但與此同時，該市繼續加強其行動力度，利用美食作為實現城市可持續發展的重要引擎。⁴⁹

紮赫勒是繼貝魯特和的黎波里後黎巴嫩第三大城市，2013年被評為聯合國教科文組織美食之都。因其知識文化水準而出名，亦被稱為“酒與詩的城市”。遊客可以在那裡體驗傳統農牧漁業形成的文化遺產帶來的美食。紮赫勒的美食變成鄉村發展、擴展鄉村收入來源、改善當地收入水準和勞動力就業的旅遊產品。⁵⁰ 其美食多文化來源要追溯到帶來香料的熱內亞、希臘、波斯、土耳其和阿拉伯商人，最明顯的表現在他們的“梅澤”，那些或熱或冷、或生或熟的開胃小菜，伴

47. 順德市：《順德》，參見<http://www.shunde.gov.cn/data/main.php?id=2527-10266>，2015年3月12日。

48. 鶴岡美食創意城市推廣委員會：《鶴岡-美食創意城市》，參見<http://www.creative-tsuruoka.jp/english/>，2015年3月12日。

49. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

50. 聯合國教科文組織：“聯合國教科文組織創意城市”，2016年。

着茴香和酒精製成的傳統的亞力酒一起享用。這裡會舉辦分佈全年無數的吸引遊客的美食節和文化盛事。⁵¹

創意城市網絡年會輪流由創意城市舉辦，建議所有網絡城市成員參加以便討論各自面臨的議題。這一活動的主要目標是：

- 就實現網絡目標實施本地或國際級別的活動交流諮詢，並建立新的城際夥伴關係；

- 確定網絡的戰略和運營，並商定有關未來發展的重大事項，包括網絡來年的優先事項；

- 為創意城市與教科文組織提供一個重要的對話平臺，商討本組織的文化與發展和共同關心的其他問題的優先權。⁵²

最近三年，聯合國教科文組織美食之都作為東道主主辦年會的有：2014年在成都（中國）舉辦、2015年在金澤（日本）舉辦，2016年在厄斯特松德（瑞典）舉行。

創意城市目前共有97個，分組為：手工藝與民間藝術（20個）、設計（22個）、電影（8個）、美食（18個）、文學（20個），媒體藝術和音樂（9個）。

五、澳門，聯合國教科文組織美食之都

澳門可能獲得聯合國教科文組織美食之都稱號麼？

作為東西交匯點的澳門有着獨特的美食經驗，是澳門文化旅遊成功的因素。推動美食成為旅遊產品，有利於保護和保留文化遺產，特別是非物質文化遺產。

51. 扎赫勒：“扎赫勒加入聯合國教科文組織創意城市網的申請”，2013年，參見<http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/zahle/>，2015年3月12日。

52. <http://en.unesco.org/creative-cities/content/annual-meetings>

根據聯合國教科文組織評選美食之都的標準⁵³，所有現有美食之都的特殊性，於2013年11月到2014年11月期間澳門收集到的資料，將聯合國教科文組織評選標準與澳門美食實力作比較分析：

（一）發達的飲食業是城市和/或地區中心的特點

2015年共有2284間餐廳，2014年共有2112間。

（二）擁有眾多傳統餐廳和/或廚師的強大的美食社區

一等和二等的豪華餐廳、咖啡店、茶樓、酒吧。2012年有一間3星級米其林餐廳，五間2星級米其林餐廳，一間1星級米其林餐廳，兩間獲米其林指南推薦餐廳、一間獲推薦街頭小吃。

根據《2017米其林港澳指南》，澳門共有二間3星級米其林餐廳（出類拔萃），五間2星級米其林餐廳（傑出美食），12間1星級米其林餐廳（出眾的餐廳），還有49間獲推薦餐廳。

（三）傳統烹飪中使用特有的材料

當地特色食材：土生葡人式與粵式。調味品與香料的使用尤為突出。

（四）在工業和科技進程中保留下來的技藝、傳統當地的烹飪技巧和烹飪方法

東西交融500年歷史造就的美食遺產。

（五）食品市場和傳統食品工業

特色市場與傳統食品加工並存。

（六）舉辦美食節、評獎、比賽以及其他廣泛針對性認可方式的傳統

• 澳門美食節（每年一次，2000年起舉辦）；葡韻嘉年華，包括一項美食節（每年一次，1995年起舉辦）；澳門德國啤酒節（每年一次，2009年起舉辦）；

53. 聯合國教科文組織：“成為UNESCO美食之都的條件你具備麼？”，2012年。

- 四季酒店鳴詩餐廳舉辦土生葡人美食節；
- 澳門旅遊學院土生葡人美食午餐（自助餐）；
- 澳門航空土生葡人美食飛機餐（澳門論壇報，2014年2月25日）。

（七）獲得公眾認可，在教育機構進行的推廣以及在烹飪學校設置保護生物多樣性課程

澳門旅遊學院開設烹飪培訓課程

（八）尊重環境與推廣可持續發展的本地產品

無相關資料。

六、結語

澳門非物質文化遺產對保持於其身份的重要性顯而易見。自從1999年12月澳門回歸中國後，越來越重視對於中西交匯五百年歷史造就的文化遺產及其保護、以及它對社群和文化旅遊發展的價值。澳門歷史城區於2005年被聯合國教科文組織世界遺產委員會列入《世界文化遺產名錄》，這種關注被更加強化。

學者們，比如魏美昌⁵⁴，認為這一特質使澳門得以區別中國的其他城市。

也有機構比如亞太旅遊協會（PATA）也有相同的觀點。在其2012年的報告⁵⁵中指出，有關澳門的工作組呼籲重視葡萄牙五個世紀以來對澳門的影響，以及中葡通婚的文化產物：東西的交匯點，東西交融的大門。這樣獨特並與眾不同的特質正是為澳門轉型成為世界旅遊休閒中心的吸引遊客的一張名片（該報告為旅遊局於2012年委託所作關於澳門旅遊研究的成果（透過專家組）。其中提出建議的政策和規劃以便實現北京中央政府2008年提出並在2011年十二五規劃中確認的指示。）

54. 魏美昌（Ngai Gary）：“澳門文化身份問題”，見《卡蒙斯雜誌》第7期，1991年。

55. 亞太旅遊協會（PATA）/澳門專家組：《澳門旅遊業“邁向世界旅遊休閒中心”》，澳門，2012年，提交給澳門旅遊局的報告。

在非物質文化遺產中，土生美食尤為突出。它的獨特性為澳門帶來兩種本地美食：葡式土生美食與中式/粵式土生美食（獨特的、與其他中國美食不同），後者是獨特的，有當地特別的做法，是澳門地區獨有的粵式烹飪。

2016年11月，澳門舉辦了第一屆國際美食節，聯合國教科文組織中國委員會代表、聯合國教科文組織創意城市美食之都成員國代表、創意城市文學之城新西蘭的達尼丁，以及中國烹飪協會代表都有出席。出席活動的聯合國教科文組織創意城市美食之都成員國代表分別來自中國順德、成都、韓國全州、泰國普吉、義大利帕爾馬、西班牙德尼亞、瑞典厄斯特松德、土耳其加濟安泰普、伊朗拉什特、黎巴嫩紮赫勒、巴西的貝倫和弗路里厄諾普利斯、以及墨西哥的恩塞納達。⁵⁶

活動期間，報道了澳門向聯合國教科文組織申請美食之都稱號的可能。

2016年1月5日的《今日澳門》報道了澳門正式向聯合國教科文組織提交美食之都的申請，2016年公開表達了政府意向。

參考18個已經被評選的聯合國教科文組織美食之都，以及澳門已採取的措施，我們認為澳門還有很多必要的舉措需要實施，為此建議：

雖然澳門餐廳分佈密集，但是關於兩大本地美食的歷史發展調查，傳統土生烹飪的起源，世代相傳食譜裡採用的調味品和香料，透過官方支持餐飲酒店業相關的中小企業對當地烹飪的吸收，為保護本地餐飲業、無論其來源是葡國還是中國的特別的培訓和立法舉措，口頭相傳的菜譜的翻譯（葡譯中和中譯葡）與採用，這些方面我們都認知不足。

還要提及的是葡式土生美食與宗教日曆相關的特別日誌的製作。我們不能忘記天主教是土生葡人文化特徵的另一個重要支柱：聖誕日誌—聖誕期間，根據傳統習慣，土生家庭桌上常常都會擺上；復活節

56. <http://www.presstur.com/promocoes/gastronomia/macau-promove-este-mes-forum-de-gastronomia-internacional/>，2016年1月5日。

日誌一在天主教堂的影響下復活節的菜譜中不包括沒有肉類；航海大發現日誌一包括了來自馬六甲和印度的菜譜。後者可成為中國國家主席以及澳門行政長官推行的海上絲綢之路項目的組成部份。

最後要建議的是開設一間土生葡人美食博物館，在那裡展示美食起源和歷史，保護舊時烹飪的技藝，鼓勵年輕人採用不同食材的菜譜：保留並創新。另一方面，可以存放舊的烹飪器具，開辦培訓課程，將世代歷史的遺產繼續傳播。

