



9. 葡撻製作技藝

9.1 項目簡介

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。

一般相信，澳門的葡撻是以葡萄牙當地的蛋撻為基礎演變而來。葡萄牙蛋撻是當地常見的糕點，源自於修道院。昔日修道院在漿洗衣物時會使用蛋白，以達衣物挺括的效果，而剩下的蛋黃則會用來製作蛋糕甜點。里斯本有修道院的蛋撻配方後來流傳到民間，蛋撻於是發展成居民的日常甜點，同時亦是深受旅客歡迎的美食。上世紀末，路環有餅店開始售賣自己研發的特色蛋撻，它是以葡萄牙蛋撻為藍本、並結合英式風味和港澳飲食文化而來，取得了極大的成功。坊間後來也紛紛研發不同種類的葡撻，令澳門葡撻成為本土的特色美食，深得居民和旅客的喜愛。

葡撻的製作過程大至可分為製作撻皮及蛋漿兩個部份。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掐成蛋撻形。蛋漿則是由充份攪拌牛奶和砂糖，倒入純蛋黃的蛋液，並加入忌廉混合而成。將蛋漿倒入舖好撻皮的撻模裏，放入焗爐焗烤，葡撻即告完成。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。

9.2 存續狀況

澳門葡撻大受歡迎，已成為家喻戶曉的糕點，現時能夠製作和銷售葡撻的店檔及食肆已經遍佈全澳，更有餅店與國際連鎖餐廳合作，將技藝及產品傳揚至世界各地，進一步擴大了各地民眾對澳門美食的認識。時至今日，葡撻不僅已發展出其他的口味，更已進一步衍生出其他糕餅，並且有其他食品為其產品開發出葡撻口味。

澳門現時部分餅店將其葡撻的製作視為秘方，僅限在店內傳承；但與之同時，亦有廚藝教學中心、教育機構等透過廚藝課程和工作坊等教學傳承宏揚，讓更多人可以接觸到該技藝。有旅行社更將其作為特色旅遊項目，讓來澳旅客親身參與葡撻製作，以體驗本澳的飲食文化。葡撻的形象亦常見於旅遊紀念品和文創產品設計，已逐漸發展為一種代表澳門的文化符號。

9.3 價值陳述

葡撻是本澳具有地方特色和文化意涵的風味甜點，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，是中西文化交互並存的獨特活態體現，對研究本地飲食文化具有一定價值，也可以將其視為聯結本澳餐飲文化與世界餐飲文化的橋樑，具有重要的文化媒介價值。

9.4 項目列入名錄建議

基於以上價值陳述，葡撻製作技藝符合第 11/2013 號法律《文化遺產保護法》第 79 條第 1 款及第 2 款的規定，以及基本符合第 85/2022 號社會文化司司長批示《非物質文化遺產的管理指引》第 8 條列入名錄標準中下列 3 項標準：

- (1) 體現澳門的傳統文化，尤其是具有重要的歷史、文學、藝術、科學、技術或工藝價值；
- (3) 項目具有鮮明的族群或地區特色，或能顯示澳門社會生活的文化特色，且為其中的典型，在澳門特別行政區具有較大的社會影響力；
- (4) 具有維繫社區關係的作用，為社區或群體提供認同感和持續感，並具有促進社會和諧和可持續發展的作用。

故此，建議將“葡撻製作技藝”列入澳門《非物質文化遺產名錄》。

9.5 項目圖片



圖 1
撻皮麵糰需經反覆摺疊，以達層層鬆化的成果。



圖 2
之後撻皮麵糰會被捲製成條狀。



圖 3
捲好的撻皮麵團，之後會被切成小塊放入撻模。



圖 4
已成形的撻皮半成品。



圖 5
注蛋漿。



圖 6
盛滿蛋漿的蛋撻被放入焗爐。



圖 7
烘焙完成，脫模。



圖 8
葡撻表面焦黑的焦糖斑點是其一大特色。

圖片資料來源

圖 1-8	澳門特別行政區政府文化局提供。
-------	-----------------