

「去澳門，記着買手信回來！」

我們香港人去澳門一遊（或搏殺），回程時多喜歡帶點「手信」返港，由古至今皆如此，因而經營「手信」生意的店號越開越多，在一九八〇年之間屬全盛時期，不下二百多間。

這些店子多開設在靠近內港碼頭的火船頭街、福隆新街、清平直街、十月初五街和新馬路一帶，非常熱鬧，成為澳門的特色。

所謂「澳門手信」，初時是指一些用以饋贈親友的具有澳門特色的餅餌，如光酥餅、杏仁餅、蛋卷、豬油糕、合桃軟糖之類。

澳門出品的餅食歷史悠久，製作精良，具有家鄉風味，是因為其製作傳統乃承繼自中山縣石岐鎮，而中山石岐的「咀香園」更是馳譽省港澳。

澳門與中山縣毗鄰，早期的餅家多是中山人開設，而製餅師傅也都來自石岐。有一個時期澳門製的中秋月餅，亦沿用石岐

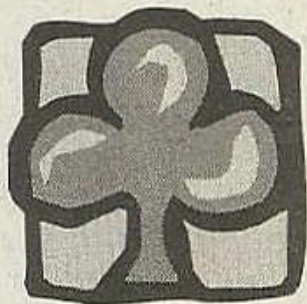
傳統，以白蓮蓉馳名遠近，甚至空運美洲澳洲等地。

所以，澳門老字號餅家多得很，如「顯記」、「龍鳳」、「新昌記」、「劉科記」、「晃記」、「英記」、「咀香園」、「惠香園」、「衡昌」、「元記」等，一些店號因競爭激烈，為廣招徠，特聘工人在門前捲蛋卷、烤肉乾等以吸引顧客。

後來，經營「手信」範圍越廣，竟包括鹹魚、蝦羔、蝦醬、蠔油、魚籽、蟹、葡國酒等，因價廉物美，港人愛購，於是連雲吞、水餃、烤肉乾都成為「手信」，而近年更發展到曲奇餅、葡撻之類，令到澳門變成「為食天地」，非滿載而歸不可也。

澳門「手信」

吳昊



話說香江