

書面質詢

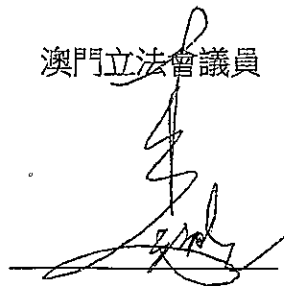
近日有傳媒報道：「澳門已正式啟動申報“美食之都”工作，澳門有望再增添一個亮麗的城市品牌。<sup>[1]</sup>」，而根據相關「美食之都」的標準資料指出：1.在城市中心地區有高度發達的美食行業；2.擁有活動積極的美食機構、大量傳統餐廳和廚師；3.擁有該國特有的傳統烹飪配料；4.擁有在工業時代科技進步情況下依然留存的當地烹飪訣竅、方式和方法；5.擁有傳統食品市場和食品產業；6.舉辦過美食節、烹飪比賽、相關獎項等活動；7.尊重當地傳統產品的生產氛圍，注重促進其可持續發展；8.注重提高公眾對傳統美食的關注程度，在烹飪學校推廣關於傳統烹飪和保護烹飪方式多樣性的課程。<sup>[2]</sup>

政府近年大力支持旅遊餐飲業發展，米芝蓮星級餐廳不斷增多，讓市民同遊客有更多的選擇，而周邊地區亦有好多特色美食，例如：新會的古井燒鵝、陳皮鴨；台山的黃鱔飯；恩平炒山坑螺、瀨粉；開平的馬岡鵝等等。但反觀澳門，存活的美食越來越少，諸如牛雜粥、竹昇麵、豬紅粥等等，都是因為人資、舖租等的成本壓力，長期缺乏支持，難以單靠自身傳統手工能力延續經營周期而日漸式微，甚至陸續倒閉，而且與周邊地區相比，澳門單是在烹飪的原材料上就欠缺優勢，例如：中國人喜歡食的雞，周邊地區都可以養家禽（雞、鴨、鵝等），可以養活出竹絲雞、龍崗雞、文昌雞、清遠雞、三黃雞、鬍鬚雞等等不同的雞種，還可以食活宰禽類，但澳門早已不准飼養家禽，將來可能無活雞供應，加上本澳的漁船都轉移到珠海的港口停泊，連野生雜魚供應少之又少，更遑論能擁有特有的傳統烹飪配料及傳統食品市場和食品產業。

有鑒於此，本人提出如下書面質詢：

1. 有市民叫我問一聲行政當局，面對本澳的存活的美食越來越少，以及在烹飪原材料上欠缺優勢，請問當局本澳有什麼傳統美食能夠作為申報“美食之都”的本錢呢？政府有否綜合評估過本澳現時的美食行業，例如：傳統特色本土餐廳、“星級廚神”、本土特有烹飪方式及食材、服務等等因素，到底有幾多項是達到“美食之都”的指標？

澳門立法會議員



麥瑞權

2017年4月12日

參考資料：

1. 澳門正式啟動 申報美食之都，濠江日報，2017-4-7
2. <http://baike.baidu.com/item/%E7%BB%8E%E9%A3%9F%E4%B9%8B%E9%83%BD>，百度百科