澳門近年觀光旅遊業急速發展，旅客人數逐年攀升，為了讓世界各地遊客能在澳門進行深度旅遊，澳門旅遊局於去年成立了澳門旅遊文化活動中心。5層高的旅遊文化活動中心，除為各地遊客提供各式旅遊資訊外，更集合了葡國美食及手工藝品、中國茶館、澳門製造商品、本土文創產品等豐富元素，為旅客提供一條龍式的澳門吃喝、娛樂、觀光、購物資訊，讓來澳觀光的遊客能一站式感受澳門糅合中西文化的獨特風情。

■俗稱「黃屋仔」的旅遊文化活動中心，建築物外觀富濃厚葡萄牙色彩，體現了澳門豐富的東西歷史文化內涵。

澳門遊蹤

# 旅遊文化活動中心 吃喝玩樂一條龍

俗稱「黃屋仔」的「旅遊文化活動中心」，坐落於澳門世遺景點大三巴牌坊的腳下，大樓外觀極富歐陸風情，建築設計結合了澳門發展歷史，展現出這東方小城中西混合的獨特文化風味。而大樓內部則分為5層，提供一站式的旅遊資訊、休閒餐飲及各項精緻商品售賣服務，除豐富的澳門旅遊資訊外，另還設有葡式茶座、中國茶館、「澳門製造」商品售賣區、文創空間等，除為旅客提供吃喝玩樂一條龍的貼心服務外，遊走在這幢典雅的建築物內，更可感受到澳門中西共融的獨特多元文化，是一個能讓你感受中西文化風情的休閒小站。

## B2 澳門模擬之旅

■廳內設有環迴立體聲高清錄像，播放澳門最新、最激動人心的遊樂設施資訊，令觀眾於舒適的環境開懷暢遊澳門。

地庫2層的「澳門模擬之旅」是一個展現澳門旅遊新貌的多功能展示廳，在此你可以踏上名為「今日澳門旅遊」的旅程，館內設有環迴立體聲高清錄像，全天候播放澳門最新的遊玩資訊短片，介紹澳門的旅遊熱點，盡情探索澳門的世遺景點、最新的休閒設施及澳門的盛事及節慶，旅客不妨在此安靜輕鬆的環境，觀看最新、最齊全的旅遊資訊的同時，也可編排一下在澳門的旅遊行程。

**開放時間：**上午9時至下午7時

## B1 文創空間

中心大樓的地庫1層，原為澳門文化局與本地創意團體合辦的「澳門創意館」的文創空間，於去年開館後大受澳門市民及旅客歡迎。而自去年底「澳門創意館」展期結束後，由名為「Mo-Design」的本地文創公司投標成功，並重新命名為「MOD」進駐地庫1層的文創空間，並估計將於月內開幕。即將開放的文創空間「MOD」，據悉將一改以往攤位展銷的經營模式，重新規劃空間佈局，在空間的用色及形象均令人眼前一亮。而新的文創空間亦將繼續致力推動澳門的文創產業發展，讓各地遊客認識澳門別具創意的文創產品。

## G/F 綜合服務層

位於地面層的綜合服務層設有諮詢處，協助提供各項的旅遊信息，旅客在此可以預訂酒店、餐廳、導遊服務、機票及船票交通等資訊，還可免費取閱相關的旅遊小冊子，值得一提的是，這裡還設有貨幣兌換服務，為旅客提供便捷的旅遊服務。此外，同場還設有「澳門製造（M in M）」品牌系列展示區，展示及銷售20餘個百分百Made In Macau的品牌產品，大可在此選購一些富澳門特色的產品作為手信饋贈親友。

**開放時間：**上午9時半至下午6時半
上午9時至下午6時（旅遊信息）

■位於地面的綜合服務層，由旅遊局及業界設置諮詢處，向旅客提供旅遊、酒店、餐飲及交通等資訊。

■葡式茶座—「葡國好嘢」，室內裝潢舒適雅致，充滿葡萄牙風情。

■茶座另設有露台用餐區，氣氛悠閒惬意。

## 1/F 葡國好嘢 Lvsitanus

走上中心1樓便進入了充滿葡萄牙風情的茶座「葡國好嘢」，茶座室內環境裝潢舒適雅致，隨處可見的藍白瓷磚裝飾更凸顯出葡式風韻，客人還可拾級而上選擇安坐於露台用餐區，邊惬意地品嚐富特色的葡國小吃、美酒、咖啡、甜點等美食，邊透過偌大的玻璃窗俯瞰大三巴街的照來攘往的景色。據店方透露每逢周六晚更提供葡國風味晚餐，並為食客帶來葡萄牙最具代表的傳統音樂表演，喜歡感受異國情調的朋友絕不能錯過！此外，茶座亦購出空間開設了一所專售葡萄牙食品及工藝品的小店，店內除販賣從葡國直接進口的葡萄酒、橄欖油、芝士、甜點等食品外，還展示及發售由本地及葡萄牙藝術家創作設計的藝術品、手工藝品及飾物。

**開放時間：**上午10時至晚上7時（星期日至五）
上午10時至晚上11時（星期六）

■茶座內的葡萄牙食品店，主要售賣葡國進口的葡萄酒、橄欖油、芝士、甜點等食品，據知價格比市面要便宜一點。

■苗族刺繡以其濃厚的民族風格，精巧的針法，古秀文雅的意境，美觀的構圖，誇張的手法，以及豐富的色彩聞名於世。

# 盧家大屋3月展 貴州省多元民間工藝

特色展覽

山東省民間工藝包括世界著名的傳統工藝，去年分批在盧家大屋展示後，深受市民及遊客歡迎。有見中國傳統工藝如此受歡迎，文化局將從3月3日起，將於盧家大屋舉辦貴州民間工藝展演活動，首批引入的工藝項目是苗族銀飾及苗族刺繡，兩者皆是苗族人民絢麗服飾的重要元素，工藝考究精美，充分展現貴州民族文化特色。此外，還將分批邀請藝術家駐場展演及舉辦工作坊，繼續推廣我國精湛的民間藝術及多采的非物質文化遺產。

**展演時間：**中午12時至晚上7時（星期二至五）
早上10時至晚上7時（星期六、日及公眾假期）
**地　　址：**澳門大堂巷七號「盧家大屋」

■已列入國家級非物質文化遺產項目的貴州「苗族銀飾」，具有鮮明的民族地域特色，採用薄片、拉絲、捶打、鑲焊等技巧呈現不同的外形美感。

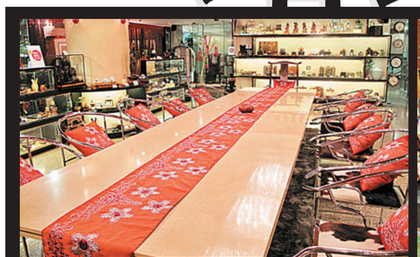
# 《出竅！》—百強作品展

有「東方拉斯維加斯」美譽的澳門，不只是一個多采多姿的娛樂度假之城，同時亦是一個有內涵的文化之都，在這個小城中蘊藏着不少富有創意、滿腔熱血的藝術家，而澳門藝術家百強就是其中之一。由澳門全藝社最新主辦的《出竅！》—百強作品展，將展出百強最新創作的一系列繪畫作品，他把畫作、物件、聲音和裝置融為一體，斑斕的色彩和看似隨性涴構思巧妙的作品，將呈現在不同的媒介之上，可能是你日常生活中的用品，可能是你隨處可見的擺設，表達出藝術家對創作的義無反顧和「豁出去」的態度，帶領觀眾走進藝術家的內心世界。

■展覽將展出百強之全新作品，將畫作、ready-made物件、聲音和裝置融為一體，展現出藝術家對創作的義無反顧和「豁出去」的藝術態度。

**展演時間：**即日起至4月3日
**地　　址：**澳門黑沙環馬路52號廣耀工業大廈10樓「全藝社」
**開放時間：**中午12時至晚上7時（星期日及公眾假期休息）

# 「黃屋仔」展示全新功能
# 一站式感受澳門獨特風情



■「澳門茶故事」裝潢中西合璧，完美呈現澳門中西混合的獨有韻味。

■茶館設有試茶服務，由專業的茶藝師向客人展示中國茶藝，以及免費試喝店內的茶。

■茶館特設3間風格迥異的貴賓房，遊客可在此「柯打」一壺靚茶稍作休息，感受一下中國茶的清妙。

■除茶葉外，館內還備有各項精美的手製茶具、木雕產品及其他工藝品供遊人選購。

## 2/F 澳門茶故事

大樓頂層設有中式茶館 —「澳門茶故事」，向公眾展示中式茶藝，遊人可在此品嚐各種類的茶葉，還有富經驗的茶藝師向你講解各種茶知識以及澳門與茶之間的小故事，此外，茶館還備有試茶及品茗服務，讓遊人可免費試喝這裡一些上好的中國茶品種，另還備有精美的手製茶具，如陶瓷茶具及茶罐，木雕產品及其他雅致的工藝品供遊人選購，並會不定期舉辦一些與茶相關的研討會及茶藝交流活動，藉以推廣中國茶藝。若想靜心地品茗一下中國茶的話，大可選擇安坐在茶館特設的3間貴賓房中，點一壺上好觀茶，在清雅獨特的環境中感受中國茶的清妙。

開放時間：上午10時至晚上7時
（逢星期二休息）

精彩表演

# 《天籟傳韻》年輕小提琴家 李傳韻譜天籟樂章

■李傳韻是目前中國最受矚目的年輕小提琴家，其天籟級的演出定必讓人聽出耳油。

自3歲起開始習琴的李傳韻，至今已成為中國最受矚目且前程廣闊的年輕小提琴家。才華橫溢的他，將演奏技巧及音樂性均有極高要求的柴可夫斯基小提琴協奏曲，以其弓弦上的精彩詮釋撥動觀眾的每一條神經。而李傳韻更將於3月9日在澳門文化中心綜合劇院舉辦的演奏會上，為各位帶來《海頓：D大調第八十六交響曲》、《柴可夫斯基：D大調小提琴協奏曲作品35》以及《德沃夏克：G大調第八交響曲作品88》等樂章，以悠揚樂韻讓大家聽出耳油。

**日　　期：**3月9日
**時　　間：**晚上8時
**地　　點：**澳門文化中心綜合劇院

■雀仔園內搭建的舞台舉辦土地誕粵曲演出，吸引不少街坊及遊人駐足觀看。

■土地誕是澳門別具地方色彩的節慶，屆時雀仔園福德祠將香火鼎盛，坊眾聚集於此上香參拜，氣氛熱鬧。

澳門節慶

# 「土地誕」民間中國特色節日慶典

「土地誕」是一個慶祝土地神的節日，於澳門的誕期為農曆二月初二，在澳門對土地神的信仰很盛行，不但眾多商號、民居安奉有土地神塑像，還建有多座土地廟，其中以雀仔園福德祠最為著名。自上世紀30年代末以後，慶祝「土地誕」最隆重的便屬雀仔園福德祠，每逢誕期那裡均備有金豬酬神，並請來戲班演戲舉辦粵曲演唱晚會，祠內香火鼎盛。

而今年的「土地誕」雀仔園福德祠土地廟值理會亦不例外，將舉辦一連4日5夜的賀誕神功戲，邀請新會粵劇團擔綱演出，分別上演《東宮恩情十八年》、《奇女奇緣》、《倫文敘》、《游龍棄鳳續燕麥》等9齣粵劇神功戲，並於「土地誕」正日農曆二月初二（2月23日）上午派發賀誕金豬，以及進行上香參拜及演獅賀誕，現場表演氣氛將熱烈非常，遊人不妨到此感受一下澳門別具地方色彩的慶典。

**日　　期：**2月21日至25日
**演出時間：**下午2時至5時30分（日場）
晚上8時至11時15分（夜場）
**地　　點：**澳門雀仔園

■今年將請來新會粵劇團擔綱演出，一連4日5夜上演9齣粵劇神功戲。

魚唇扒香蹄

■經4小時燜燉的香蹄，入口即溶，配合鮮滑爽口的魚唇，口感一流，是一道既美味又滋補養顏的美餚。

識飲適食

# 星際酒店「蘇浙匯」期間限定進補佳餚

春節過後，天氣回暖，澳門星際酒店及娛樂場旗下的「星級」新派滬菜食府「蘇浙匯」特別炮製了一系列滬式進補佳餚，於2012年3月15日前限量供應。

「蘇浙匯」大廚呂旻軒師傅嚴格挑選一批珍貴補品及食材，融合廣東補身智慧與滬派烹調技藝，烹製出濃湯蟲草花花膠筒、魚唇扒香蹄、全家福砂鍋、洋參枸杞煮細薯等二十多款時令滬式進補菜式，讓食客在享受美味佳餚的同時，從內到外得到滋潤，容光煥發。

濃湯蟲草花花膠筒

■珍貴的蟲草花具滋陰補肝腎功效，有助增強及調節人體免疫力，而花膠筒則含豐富的膠原蛋白，具滋陰護膚的療效，絕對是愛美人士的首選。