

[首页](#) > [私家地理](#)

澳门，离岛美食行脚

高翰

2017-03-11 10:15 来源：澎湃新闻

字号

路氹城的出现，改变了整个澳门的面貌——这个只用短短十年时间飞速崛起的填海新区，如一座浮桥，架起路环、氹仔两座离岛，在恬静迷人、经年不变的渔港风景中，植入了属于未来都会的天马行空与包罗万象。对于所有向往美食、美酒与美景的旅人而言，游历离岛无需花费太多时间，却可收获无法取代的满足感。

从澳门机场开车不足十分钟来到路氹，刚刚摇下车窗准备拍张照片，却被司机告知目的地已经达到。玻璃窗外迎接我的，是除澳门半岛外规模最大的高端酒店群，本地人口中的“新澳门”，一个光彩夺目、永不停歇的秀场。隔着氹城体育馆大马路，一眼可以看到美高梅与新濠天地的标识以及著名小埃菲尔铁塔——虽说后者仅为原版二分之一大小，但是配合正常尺寸的街景及楼宇，哪怕是法兰西风格的园林、广场，参照卢浮宫修砌而成的大厦，其存在仍然显得生硬突兀。

我即将下榻的酒店位于马路另一侧，于路氹一系列仿古意味浓郁、东西杂糅式的超级酒店之中，算得上是清新飘逸的典范。永利皇宫依水而建，整栋建筑的北面被体积庞大的人工湖泊包围，考虑到出行及观光的便利性，酒店特别在湖的两侧设置了专供入住宾客免费使用的高空缆车。自对岸遥望，可以得到一幅从头到脚完美对称的构图画面，就连酒店广场上的喷泉、车道、廊柱、路灯及摆花的位置亦不例外；仔细打量之下，花苞形的拱顶、四叶草形的窗户、波浪形的花圃之类小细节值得玩味，让人忍不住猜想，或许建造者在完成这件作品的过程中，怀有一份向离岛老建筑及中国文化致敬的企图心。



SW Steakhouse以剧场餐厅为概念，位于半开放厨房一侧的活动舞台在营业时段每半小时呈现一场表演剧目



永利皇宫是拉斯维加斯大道复兴旗手Steve Wynn留给澳门的第二件作品，与坐落外港的永利酒店相比，美式商务风格的印记在这里转淡，变为花卉主题裹挟下的浪漫奢逸范儿。酒店公共区域内随处可见古玩、艺术品陈列，其中以一套四件的稀有清代瓷器巴克勒公爵花瓶最具代表性，还有由Preston Bailey大师操刀、使用大量新鲜花卉制作的雕塑和装置作品也极具吸睛效应。

在Steve Wynn的字典里，“住”以外，“吃”永远是头等重要的大事，他几乎是带着一种完美主义者特有的偏执，把拉斯维加斯多间备受食客赞赏的餐厅Andrea's、Mizumi、SW Steakhouse，连同一模一样的招牌平行移动过来，邀请诸多为蜚声四海、拥有多元背景的主厨，根据本地的人文传统，对餐厅的经典菜式进行二度诠释。让我略感吃惊的是，之前掌管香港米其林一星餐厅翠园、澳门米其林二星餐厅紫逸轩的粤菜名厨何沛镛，也被招致麾下，坐镇永利宫餐厅。何主厨的拿手绝活是传统粤菜，但是在这里，他暂且放下强项，转而挑战带有融汇风格的精致粤菜。



名为“浓汤珍珠老虎斑”的招牌菜，是何沛镛根据年轻时的一次意外尝试研究出来的一道菜品，但他谦虚称自己只是发现，不是发明，如今很多澳门本地厨师都会做这道菜。

“融汇”之于澳门美食界是个全无新意的字眼，毕竟Macauese澳门土生菜作为世界上最古老的融汇菜系，那厚重的渊源是明摆着的；兼收并蓄，对于以“混血”为传统的本地美食文化而言也不算什么特色，反倒是家族食谱的珍藏、传承，如今更受器用、被视作土生菜的精髓。何沛镛个人在烹饪上的取向是严谨、细致、饱含感情色彩的，年轻时学厨跨越多个行当，做过喜饼、点心、面条、烧腊，几乎每样都历练了好几年，因而练就一身杂家本领，对于一道菜的做法，往往能够使用几种不同的思维去推敲、化解。眼下，我尝到一道“藕断丝连”，是他在传统萝卜酥基础上的变化，酥皮里包裹着带有浅浅甜度、口感绵软的芝士，风味较传统广式点心更为直接，让欧洲及美洲来的食客也能欣然接受。

粤菜烹饪的过程最讲究“镬气”，慢火快炒，在食物的焦味传出来之前起锅，是为镬气。我也很喜欢何沛镛赋予这个词的形象化解释，“一道菜做得是否出色，靠的是事前繁琐细碎的准备功夫，掌勺者的经验，简单的家常菜若是在完美的口感状态下，厚薄软硬、松脆柔韧拿都捏得恰到好处，那一样是可以大杀四方的。”他的厨房简简单单一目了然，很多米其林餐厅常用的设备诸如牛肉熟成机之类也是没有的，但按照何沛镛的意思，这样的环境对于厨师的投入程度反而要求得更多。



红烧肉是本帮菜的正宗，此刻，何沛镛却强烈建议我试试看新季菜单里加入的“金菜东坡肉”。为了让红烧肉尝起来甜美清爽不腻，他用的是功夫菜的做法：五花肉带皮滚水煮过，去皮后再入高汤炖煮，之后用细针不断叉刺、逼出油水，切成6厘米见方的组件后，再入煲盅与冰糖、酱油、香料同煮，最后以广东梅菜摆盘，浇上汁水再蒸。一前一后，少说六个钟头。

我自认口味偏重，但这款使用广式酱油汁水调味的红烧肉，不以甜口取胜，却一样让人吃的满足。垫盘的梅菜事先入油锅炸脆，再喂饱汤汁，夹入口中的瞬间，可以同时感受到酥脆与多汁两种对立的味觉。

前往路环村溜达是何主厨的建议，他对于澳门街边小吃异常偏爱，平日里只要有时间，就会跟太太到处溜达，专挑没有吃过的店家、看不懂的菜名下手。“牛杂和越南牛腩煲，一定要试试，香港早就没有这种不变的味道了，但在这里我们可以寻回少年时代遗失的记忆。”



路环村的渔民住宅兼作贩售海鲜干货的店铺，门帘上方统一刻有自家的招牌

位于路环村边缘的十月初五马路，是很多游人来到澳门离岛必去的一个站点，古老的中式民居、道观，极富南欧风韵的天主教堂、洋房和石子路，还有沿海的榕树、石堤，都很值得一看。如果单纯为了吃而来，基本上可以把目标锁定在圣方济各教堂附近的窄街横巷之中。挂着中文招牌“常喜”的Cafe Cheri是这一带最年轻的食肆，临街的安德鲁花园咖啡和安德鲁饼店则是澳门葡挞界翘楚自家开设的两个分号，按照惯例，每天早上10点半准时有蛋挞香气飘出，店内至少有五位师傅忙个不停的端进端出、整理锡模、把成品按打装入纸盒。10元澳门币一枚葡挞的定价，则使得小店门前永远大排长龙，要知道，随便走进一间星巴克，花个32元澳门币，还未必能得到水准有它们一半好的葡挞。所以呢，来上一打还是两打？

在出生地里斯本，葡挞以使用超量蛋黄及面粉、砂糖制作而闻名，其来历颇像波尔多的可露丽，而葡挞之所以使用特定配方制作，乃在于它有一份朴素、务实的使命，意在帮助教堂消耗葡萄酒酿造过程剩余的边角料——蛋清用于过滤澄清，蛋黄则常被当废物处理，最后转到修女手中，变成一件令人食指大动的诱人点心。澳门葡挞的配方由已故的安德鲁老先生根据记忆里尝到的葡挞正宗Belem Pastel de Nata的味道推敲而来，配方里增设了鲜奶、奶油和奶黄酱，减少了砂糖，又多加了肉桂，使之适应现代人的甜品审美。



里斯本地带餐厅外景

葡国菜，之于路环村也是一个不可回避的字眼，水鸭街上的里斯本地带（Espaco Lisboa）被认为是离岛葡国菜的Big 4之一，余下三雄还包括路环南部黑沙海滩的法兰度（Fernando），氹仔旧城的葡国美食天地和安东尼奥餐厅。传统葡国菜的粗犷、重盐、重油备受垢敝，在本地化的过程中变得精致洗练，一如加泰罗尼亚菜系给人的印象。

在氹仔旧城，我见到了把乡愁写进菜单的葡萄牙籍名厨安东尼奥·科尔贺（Antonio Coelho），他自从1970年代随军来到澳门，因为酷爱为亲友煮食的关系，顺利成章成为私房菜馆老板。听说安东尼奥以前长居路环村，他的里斯本地带餐厅就开在一条周围有清幽的海岸风景及载满榕树的小径里，2008年之后，他把家搬到氹仔旧城，在这个越来越受欢迎的文化遗产区域设立了以个人名字命名的新餐厅。新餐厅的格局较上一间更为敞亮摩登，由19世纪民居改建而来的店铺以古朴的蓝白瓷砖、南欧风景画作为装饰，墙壁上悬挂着各式各样、绑着不同七彩缎带的勋章，表面金属被擦拭得锃锃发亮，依稀可以辨认出米其林、蓝带、国际美食协会以及澳门市政府的字样。

见我到来，老先生不紧不慢的把嘴边的烟抽完，把青草味的阿尔巴利诺白葡萄酒倒出来一些，随后围上宽大的围裙走进楼上厨房，开始准备“下午茶”的菜品。



安东尼奥·科尔贺是本地声望最高的葡国菜主厨之一

午后四时，店铺里稀稀落落有几组客人仍然在用膳，蓝色桌布上摆着陶盘烧葡国腊肠、蒜蓉虾、焗鸭饭之类的招牌菜，显然是一席正餐。同样的情形，早些时候我已在里斯本地带餐厅领教过了，但仍然架不住疑惑——他们吃的究竟是迟到的中午饭，抑或是提前的晚餐？

“在里斯本地带，75%的食物原料来自葡萄牙，而在安东尼奥餐厅，我把这比例控制在90%。”几分钟后，他端来一盘橄榄油蜜糖羊奶芝士配蔬菜沙拉，表层如雪花膏般的羊奶芝士被烤成了一汪沼泽，蜂蜜泛着水晶的光泽，朗姆酒渍过的葡萄干镶嵌其中，垫底的黑面包硬的像石板，连餐刀也拿它没办法，我只得用上双手毕恭毕敬的吃完，滋味还真不赖。

紧接着登场的是一道二人份葡萄牙南部特色料理，Mariscos Diversos na Cataplana，冠以“安东尼奥海鲜杂烩”之名，使用大量海鲜，包括海蟹、大虾、扇贝、贻贝、文蛤、鱼肉，配合高汤及土豆、西红柿、香料烹煮，并且依照传统，使用葡萄牙南部特有的有盖黄铜盘作为炊具，起锅前合上锅盖，直接上桌。主厨豪放的撒入数量惊人的香菜调出浓重的风味，吃起来相当过瘾。



氹仔旧城的安东尼奥餐厅

氹仔旧城即氹仔村，本身是一个适合散步的去处，来到这里，一个人会不由自主的踏上追溯黄金年代正宗正味的澳门记忆的旅途。官也街一带老店云集，文记的杏仁饼、莫义记的榴莲雪糕、晃记的咸切酥、香蕉糕，深受吃货及地胆美食家们的垂青，在稍稍远离商店街的凶仔市集，仍然能找到百年历史的蚝油、虾酱老铺，门前同样人头攒动。

我想起来上一次在氹仔，曾经在向南的山坡上匆匆眺望过路幽，当时它仍是一片工事用地，空无一物。经过十年的发展、超过一千亿澳门币的投入，眼下这地方已经魔法般的成为大多数人对于未来都市想象的一部分。

就某种意义而言，矛盾，亦是魔法的一部分——身在离岛的事实无法改变，因为在酷似拉斯维加斯般的名城姿态之外，仍有黑礁石、红松林，古朴的渔港、码头，以及与里斯本、波尔图乍看无异的南欧风情有待探寻。那些被福布斯、米其林星光簇拥着的高级餐厅，与朴素淡丽的街边小馆不过相距数里之遥，两个极端并存的跳脱感，或许才是令我们一次又一次踏足此地的真正原因。



路环街头的私房菜馆，下午五时，卷帘门半遮半掩