

# 澳门 激情与内涵兼具的美味之城

三月底，全亚洲美食界的眼光聚焦在中国澳门，2019亚洲50最佳餐厅的颁奖盛典在这座城市举行。这场全亚洲最盛大并权威的餐饮盛事，多年来走过新加坡、泰国，在中国落地的两年都选择了澳门。同时，在刚公布的2019亚洲50最佳餐厅的榜单上，澳门也有永利宫及誉珑轩两家餐厅上榜。中国美食文化繁盛的城市数不胜数，而澳门能够成为这项国际盛事的举办地，与城市的性格与氛围不无联系。

虽然这里距离广东和香港都很近，饮食喜好颇为相似，却又呈现出很多不同。百余年的葡萄牙殖民统治历史，带给这座城市不同的文化传统。谈及传统本土风味，对于土生土长的澳门人来说是粤菜，对于土生葡人来说是澳葡菜，对于西方人来说是葡国菜、意大利菜，还有那马路上数不尽的各式小吃，无论对哪种生长背景的人来说，都是满满的爱。

这座城热情似火，亚洲50最佳餐厅颁奖连续两年在澳门的成功举办，让全世界看到了澳门的积极与热情。这座城也温润如玉，它始终有自己的调子。尽管每天有大量的外地游客涌入，可它的氛围一点都不忙乱。城市始终有它自己的安闲节奏，有条不紊地走过每一秒时光。无论饮食，还是风景，慢慢走在城中，深感澳门其实有很多值得发现的美。



## 步入老城慢时光

三四月的澳门，芳菲嫣然，孟夏已至。走在氹仔旧城区，暖暖的风拂过闲适的心情，那份舒适感就在屋顶咖啡柔柔的香气里，在葡国菜明快的色彩里，在街边墙画悠远意境里，在路边百年树木枝头的婆婆光影里……

这里曾是昔日的小渔村，经过改造后，保留了古朴的韵味并焕发了新的活力，吸引了很多有情怀与梦想的人来这里开辟新的天地。于是有了很多精致的餐厅、画廊、博物馆，路边还有很多手信店、接地气的小吃与迷人的风景，足够你逛上一整天。这里有最质朴美丽又地道的澳门风情。

风景是旧城区最美的亮色，五颜六色的小房子、粗壮高大的古木、青石块块的小路构成一幅幅美丽的图画。这里有鲜花朵朵的公园，也有路边的装置艺术，还有大片的荷塘湿地，夏天一到，就会是一片碧叶连天。人们闲暇时，和家人朋友一起去散步，享受那份安闲。这么美的地方必是爱情胜地，氹仔唯一的教堂嘉模圣母教堂也在这，旁边就是民政局，不知有多少新人从这里走入婚姻殿堂呢。这里也是承载了澳门历史回忆的地方，葡萄牙人曾经在澳门的官邸，如今已变成了博物馆。人们可以走进这些老洋房，追溯旧时的记忆。这样的慢时光，最能感受得到城市的韵味。🍀



## 色彩丰富的葡国菜

旅行的节奏不要太赶，睡到自然醒，靠近中午来氹仔旧城区最合适。店铺刚开门，舒展着新的一天满满的朝气。走在木铎街上，一幢粉红色的小房子格外吸引人。这里是Tapas de Portugal葡意园，有一系列创新葡萄牙小吃，它也是旁边获得米其林推荐的Antonio安东尼餐厅的延伸，扩充了Antonio主厨多元化的菜单。

来到餐厅，幸运地遇见了Antonio主厨，一位满是勋章的长者。他的名片都很特别，正面是他的侧面画像，里面是满满的荣誉记录，折了三叠才放得下这些奖项。葡意园平时还有另一位葡萄牙主厨Ricardo Alves打理，他创作了很多有特色的葡国菜，那些美食配以葡萄牙美酒、啤酒和鸡尾酒，带给人很深刻的印象。

虾肉镶红椒配意式白酱呈现在眼前时，瞬间被那颜色吸引了，活泼又清新。白酱晕染了虾肉的鲜嫩，令人满口余香。扇贝串烧配伊比利亚火腿同样是色彩和口味都很吸引人，值得推荐的还有蒜蓉炒虾，透着白酒的丝丝香韵。滑嫩的炒蛋配葡式面包香肠可以增加饱腹感，再搭配上一道青豆炒西兰花，带来蔬食的清甜，丰盛满足又不会腻口。●



葡意园  
地址：氹仔木铎街9号



## 别样的意大利风情

在澳门，最流行的西餐要数葡国菜，而除了葡国菜，就是意大利菜了。意大利优雅与闲适的风情与澳门的风格很搭，总是能让人在一种轻松自在中，静下心来去钻研与享受美食。

Jonathan从小生长在意大利，在意大利和葡萄牙做了多年厨师后，他来到了澳门，也将地道经典的意大利菜带到了澳门，Bella Taipa就是他自由发挥的天地。

在Bella Taipa，绝大部分的食材都是从意大利进口，这是主厨Jonathan坚持意大利地道风味的一种方式。对于菜肴，他坚持传统，又有自己的改良，总是能让人感受到经典的意大利风情，又能满足澳门当地人的口味。他做的提拉米苏，一入口就感到是地道的意大利口味，然而又能感觉得出稍稍不同。Jonathan并没有像一般人做提拉米苏那样铺上一层咖啡粉，而是以水、牛奶和咖啡粉的协调比例让人觉得更柔和可口。

Sea Bass是Jonathan的拿手菜，这道别具风味的烤鱼源自他的家乡，意大利Livorno。当客人看到一条裹满了盐巴的鱼端上桌，着实会感到与众不同，最大的特色自然也就是这

盐巴。烤制的过程中，鱼容易变得干硬，而厚厚的盐巴则可以锁住水分和香气。待出炉后，敲碎盐巴，剥去变干的鱼皮，鱼肉依旧鲜嫩。此时淋上橄榄油，香气和润滑的口感更增加了口味的愉悦感。●



Bella Taipa  
地址：澳门氹仔木铎街1号

## 土生葡人钟爱的澳葡菜

这不是葡国菜，也不是澳门菜，而是为澳门土生葡人而生的澳葡菜，是只专属于澳门的本土味道。

出生和成长在澳门，有着葡萄牙血统的人被叫做“土生葡人”，是澳门本地人口中很大的族群。对于土生葡人来说，粤菜是钟爱的菜肴之一，而澳葡菜也是他们的家常美食。西式的烹饪、东方的味道，的确是另一番风味。

标准的澳葡菜餐桌总少不了马介休、免治，名字从字面上无法理解的美食，只有吃过才知道是怎样的风味。“马介休”的名字源自葡语Bacalhau，把鱼经盐腌制而成，可以算是咸鱼的高级版本了。腌制过的鱼再经过烧、烤、焖或煮不同的烹饪方式，而演绎出令人回味的经典味道。

肉碎在许多菜系中都不少见，但往往是做配料或者馅料，而在澳葡菜中，则有专门的肉碎菜肴，就是“免治”。它的名字源自音译英文的“mince”，本身是肉碎的意思。猪肉或者牛肉切得很细碎，马铃薯也切成了，洋葱爆香后，和肉碎一起慢火煮，让两者的香气彼此吸收融合。马铃薯炸过，香气也被激发出来，最后形成的整道菜，搭配一只半熟的煎鸡蛋。在蛋液流散开来的时候，不同的香气晕染在一起，让人感到回味无穷。



“葡国鸡”看似是可以从名字了解意义了，而实际上葡萄牙菜中并没有葡国鸡。它将葡萄牙的风味变化演绎，成为地道的澳葡菜美食。对于粤菜来说，无鸡不成宴，也许葡国鸡在某种程度上，是因澳门人对鸡的格外偏好而诞生的。葡国鸡采用了葡式的烹煮方法，再配以椰汁、马铃薯等食材，最重要的就是运用黄姜粉，让整道菜香气弥漫，充满了葡国风情。●

### 澳葡之家

地址：中国澳门氹仔木铎街76号



## 饮一杯屋顶咖啡

兜兜转转告到利雅施利华街的一角，平时很少有游客走到这个地方，于是这里独得一份清静。几个年轻人一起在这里开辟了一间生活馆Rooftop Macau，不仅有咖啡和甜品，还有服饰、首饰、艺术装饰等很多原创设计作品。那一方小天地就是他们的梦想，也给更多人带来放空心情的空间。

店主人Rafealo的猫咪乖乖地待在窗边晒太阳，无论我怎样对它拍照，它都一动不动。Rafealo幽默地说：“它不是乖，而是懒。”显然，这只懒懒的小猫很适合在这里做代言，一种尽享时光的慢生活。

Rafealo会亲自冲泡咖啡，再把它送到楼上天台，那是客人们最喜欢的地方。屋顶咖啡，可以一边品味浓香，一边远眺这座城，别有一番韵味。

沿着窄窄的楼梯走向天台，楼梯两侧还装饰了很多有年代感的小物件，让人感受得到主人温暖的情怀。

天台虽然也没有很宽敞，但是却独享一方风景。人在高处，离阳光更近，宽阔的视野更容易令自己打开心情。那一刻只觉得岁月静好，愿时光就这样慢下来。●

### Rooftop

地址：氹仔告利雅施利华街49号



## 风味迷人的龙虾包

澳门虽然很多食材需要进口，却丝毫不影响人们对美食的追求，只要是没有的，总会有人去想办法把它做起来，就像龙虾包这样的海外美食同样在澳门流行起来一样。龙虾皇是最早做龙虾包的餐厅，而之所以有这家店，就是因为餐厅主人在英国生活时吃到了很好吃的龙虾包，而在澳门却找不到，便自己做起了龙虾包。

龙虾包首先讲究龙虾肉的新鲜，餐厅每天进口新鲜的波士顿龙虾，保证食材美味的质感。龙虾包好吃不仅在于龙虾本身，还有外面的一层面包，被墨鱼汁染成了黑色，也浸染了鲜香的味道，与龙虾的口感相互烘托让人觉得香气层次很丰富。

除了招牌龙虾包，龙虾海鲜饭也是龙虾皇的特色美食。葡国风的海鲜饭，在大只波士顿龙虾和新西兰青口贝的组合下，带给人深深的满足感。

龙虾皇做的是融合菜，不拘于概念与形式，龙虾春卷则

有些越南风情，半透明的外皮裹着粉丝和龙虾肉，蘸上酱汁，口感柔和，干湿相宜，唇齿之间，充满了回味。天气晴好的时候，在露台上用餐最让人感到舒适惬意。如果是晚上用餐，最适合点上一杯鸡尾酒，酒中梦幻的颜色与夜色更融合。

令人喜欢的，不仅是美食美酒，还有餐厅的艺术风格。从餐厅一入门，沿着楼梯间走到露台，一路都是龙虾为主角的海洋风的墙画。这是出自一位巴西艺术家之手。餐厅刚开业时，恰逢这位艺术家来到龙虾皇用餐，很喜欢这里菜式的味道，作画的灵感瞬间就在闹中浮现了，用了三个半小时，就画完了整个餐厅，像是把龙虾皇做成了一个海洋世界。👉

**龙虾皇 (King's Lobster)**  
地址：澳门氹仔客商街23号



## 曼妙的印度风情时光

除了有美食，也可以放松心情喝一杯。澳门不仅有地道的粤菜、葡国菜，更有非常国际化的风味。比如像这间Goa Nights印度料理餐厅，既保留了传统的印度风味，又融合了墨西哥、葡萄牙，及非洲国家的元素。

创始人Gagan Sethi来自印度，他的妻子Gwen Trott来自菲律宾，两人一起打造了这方充满创意和设计感的美食空间。还未尝味，菜单和酒店就已经让人觉得与众不同了。“我们想做和其他餐厅不一样，于是Gwen发挥了她的设计才能，把菜单和酒单做成了折纸艺术。”Gagan说，店里的很多艺术设计都是妻子完成的。

酒单的折纸打开也是一张地图，显示的是葡萄牙探险家Vasco da Gama1497年至1499年间从葡萄牙出发，途径大西洋和印度洋，绕过非洲大陆，最终到达印度的路线。这也是欧洲到亚洲的第一条海上之路。

Gagan以这条路线为灵感，从沿途国家和地区的香料、水果和烈酒等元素中取材，创作了九款鸡尾酒，让客人们从味觉上体验那从欧洲跨越非洲和亚洲的风情。

Goa Nights Nachos是地道的印度小吃，又融入了墨西哥元素，脆脆的薯片搭配着香菜与薄荷调制的绿酱，融入了鸡肉的黄酱，口感层次很丰富。蛤蜊与面包的搭配有着很浓郁的印度风情。来自越南的龙利鱼在椰浆的熬煮中，增加了鲜甜，搭配着印度香米，格外让人感到余味十足。

强烈推荐的是甜品Bebinca，它融合了印度与葡萄牙元

素，流行于印度西部的果阿(Goa)地区。Bebinca有很多层，甜滑细腻，香气柔和，很适合中国人的口味。👉



**Goa Nights**  
地址：氹仔告利雅施利华街118号



## 念念不忘的小吃

谈及小吃，外地游客爱的往往是异域风味，而对于本地人来说，爱的是一种不能割舍的生活。那许多从街边摊开始做起，最终变成老字号的铺子陪伴了几代人的成长。放学的孩子，买上一碗牛杂，配上一只猪扒包，边走边吃，回家的路上都洋溢着满足感。

牛杂应该说是澳门最有代表性的小吃，无论是大三巴牌坊附近，还是氹仔旧城区，有澳门本土生活气息的地方就少不了牛杂。宽大的一口锅，熬着满满一锅的美味，牛肚、牛肠、牛肺、牛筋、牛肉、牛百叶……咕嘟咕嘟地沸腾着香气。店家拿起一把大剪子，将牛杂剪成小块。剪子咔嚓咔嚓声中，你是能感受到牛杂的质感的，仅是驻足看看，胃口都已被吊足了食欲。店家装杯再浇上汤汁，满满一杯递过来，暖暖的香气在面前飘散，入口咀嚼回味，发自心底给一个大写的赞。

澳门的甜品也是极为有特色的，葡式蛋挞自然是最有名气的。好吃的蛋挞不只是当地有名的安德鲁店，还有Digreen滴果林。最近推出的黑糖珍珠蛋挞最是美味，蛋挞的香甜与珍珠的软糯相互烘托，让人觉得回味无穷。

澳门本土的甜品同样深受人们喜爱，早年人们做起大菜糕、榴莲雪糕等甜品的时候，香港都很难找到这些美味。有着80年历史的莫义记是澳门最早时期做大菜糕的，从街边摊档开始经营，一直到20多年前有了自己的铺子。店主是一对老夫妻，白天看店，晚上亲自做甜品，每天睡得很少，尽管无比辛苦，他们却乐在其中。大菜糕几十年来风味不变，很多人从小吃到大。带给许多人成长的欢乐，这是莫氏夫妻最感欣慰的。

听大菜糕的名字，还以为是一种夹菜的糕饼，而实际上它是融入了蔬果纤维汁的果冻。如今，大菜糕也有着越来越多的口味和颜色变化，三色大菜糕从颜色上就像彩虹一样，

带给人好心情。三五好友，一起逛在官也街，你买一只大菜糕，我来一只榴莲雪糕，再一起尝尝榴莲蛋糕、木糖布丁，心情充满了喜悦。小吃带给人们的是一种生活，无拘无束，简单而满足。📍

**梁锦记**  
地址：澳门告利雅施利华街58号  
**莫义记**  
地址：澳门氹仔官也街9号A



作者Miss Special  
资深生活方式媒体人，专注旅游、美食写作及摄影，  
以Special的视角发现不一样的生活。  
微信号Miss Special (ID: misspecial2015)