

# 格调

10<sup>(下)</sup>  
2019

钢琴诗人  
**李云迪**  
黑白键上的  
写意人生

**徐开才 & 李淑兰**  
神箭侠侣, 拓荒箭坛

**翟墨**  
乘帆浮于海,  
寻回中国人的海洋话语权

**王耀庆**  
演员, 请好好生活

**廖学锋**  
中国公务航空第  
一人的飞行梦

**Uie**

两性间  
50个  
不能说的  
秘密

总第280期  
邮发代号62-51  
RMB30.00

ISSN 1671-4903





### Mercedes me 三里屯体验店 四方三川邀您“蟹”逅金秋

Mercedes me 三里屯体验店四方三川匠心独具，为京城食客带来七款截然不同的蟹之体验，除了以传统酒香、金汤、清蒸、香辣的方式烹饪，此次更是将蟹以狮子头、蛋挞、煲仔饭的形式呈现，承袭历史，勇于创新，再现膏腴诱人的中华传统美味。

蟹分六个等级，以湖蟹为上品，秋冬季节的大闸蟹不仅肉质饱满，而且蟹膏醇厚，享蟹盖百味的美誉。四方三川以体大膘肥、青贝白肚的大闸蟹为原料，精心烹制时令特色蟹味美饌，吮指回味的膏腴黄香细腻香醇，溢满口腹，不仅展现了中国式儒雅精致的美食文化，更让味蕾“蟹”逅一场金秋饕餮。



### “传统老澳门”的独特食谱

由荣获2019米其林推荐餐厅“濠江志记”的老板兼主厨陈长才正式进驻氹仔旧城区，重新开设“传统老澳门”，为食客提供专属澳门人的地道古早味食谱。

主厨陈长才创新出别树一帜，新旧兼容的独特食谱：清酒 肉蟹，清酒配鲜菇比传统清蒸更鲜甜，蟹肉也比传统姜葱炒更鲜嫩，深受食客青睐。宾客也可以在这里品尝餐厅的名物，例如烧大眼鸡、香芋炸鱼球、葡饺、虾子柚皮等等。

赏味地点：传统老澳门（澳门氹仔旧城区）