

時裝 L'OFFICIEL HOMMES

CHINA

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS
NO.512 JAN 01/2022

男士

李易峰

人生就是角色扮演

纵深维度

年轻代的工艺传承

以形补型



扫描二维码, 关注《时装男士》
官方微信号: lofficielhommes

162

人民币定价: 30元
港币定价: 40元
本刊邮发代号: 2-173
刊号 ISSN1002-4158
CN11-1609 / TS





CHOI HEONG YUEN BAKERY
MACAU

咀香園
餅家

SINCE 1935

鉅記

手信

PASTELARIA KUI KEI

鉅記餅家
20週年慶



購買2盒月餅，即可獲贈
限量懷舊燈籠乙個。
(數量有限，送完即止)

鉅記手信 旗艦店



氹仔旧城区涂鸦墙

enjoying MACAO

乐享澳门

编辑/王佳 文/Aimee

疫情仍在持续，出国旅行遥遥无期，早在2020年，很多享乐派人士便将目的地锁定在了“澳门”。这里既有不同于内陆的“异国风情”，国际化的旅行、服务业水准，购物享受免税价格，同时又有媲美中国大陆的防疫水准，安全无虞，且无需隔离、往来便利——是时候，去乐享澳门了！

“赌城”是澳门给人的第一印象，这里的赌场建筑金碧辉煌、奢华至极，高档酒店鳞次栉比、耸立入云，霓虹喷泉 24 小时绽放，笙歌燕舞昼夜不息——似乎只有“土豪”和“赌徒”才会对这里趋之若鹜。但实际上，澳门在世界地图上所占的面积虽小，却拥有丰富的历史和文化遗产。不同的民族风貌、宗教信仰、传统风俗，以及小城的现代生活——几百年东西方文化的碰撞，使得澳门成为一个特色独具的城市。

澳门历史城区是一片以氹仔旧城区为核心的历史街区，包括 20 多座历史建筑，并由相邻的广场和街道连接而成，于 2005 年被收录于联合国世界文化遗产名录。氹仔旧城区积极向本地居民及旅客推广并保护城区的独有特质，例如粉色调外墙的别墅建筑、殖民时期的教堂和中式庙宇，以及彰显中西文化交融的独特景致。于闪烁的街灯映照下，走过氹仔旧城区铺满鹅卵石的古朴小巷，绕过葡萄牙式住宅和商店，这里处处弥散着异国情调和旧时光景，让人在一步一停间恍惚了时空，短暂逃离庸碌的日常，真正获得身心的放松。

疫情防控常态化，澳门在内地居民赴澳门旅游签注全面放开后，成为度过假日的短途理想目的地。尤其是新年、春节假期，这座以旅游博彩业作为支柱产业的城市更是全力做好准备，设计筹划了各种节日庆祝活动，张灯结彩迎接四方宾客。“舞醉龙”和“舞狮”是澳门的传统文化，每年农历大年初二，都要举行“醉龙醒狮大会”。“醉龙”与常见的舞龙不同，只有龙头和龙尾，没有龙身。舞醉龙的武师，边舞边被人灌酒，以致带有几分醉意，舞姿豪放。“醒狮”就是将一头新“狮子”点睛开光，仪式十分隆重，非常值得一看。

澳门的餐饮特色主要是粤菜和葡式澳餐。澳门居民多为广东移居，所以粤菜的传统在澳门被保留下来，并且融合了西式烹饪技巧，使得粤菜别有一番风味。此外，葡萄牙人与澳门本地人通婚，以致各地与本地的材料、菜色和煮法渐渐融入澳门的传统葡国菜。澳门土生葡人美食烹饪技艺于 2012 年被列入澳门非物质文化遗产名录。

地道澳门——氹仔旧城区

氹仔旧城区位于澳门氹仔南部，昔日为一座渔村，现已演变成一个充满文化气息的旅游目的地，融合传统与现代风格，引人入胜。旧城区的恬静与金光大道赌场区的闪耀形成强烈对比，该区汇聚葡萄牙与中国文化，洋溢温暖人心的怀旧情调。氹仔旧城区的美食种类丰富、滋味多样，街头美食摊档、地道中国佳肴、葡萄牙和西班牙风味传统欧陆菜式一应俱全。旅行者可尽情品尝享受各类特色小吃，投入这趟感动味蕾的美食之旅。



葡多利餐厅



保拉纳现酿啤酒餐厅



安东尼餐厅

葡多利餐厅 (Portugalia)

葡多利的设计以传统的葡萄牙房子为概念，三层都是餐饮场，所并以直接从葡萄牙运来的经典葡萄牙瓷砖作装饰。这些砖墙强烈地反映出餐厅的浓厚历史背景。客人可以找到来自本餐厅早期的历史图像，还有一个特别订制的酒窖和一个以软木元素为主题装饰的私人房间加两个室外露台。客人可享受到最真正的葡式味道，轻松的家庭气氛，现代的装饰与一流的服务。Portugalia 是葡萄牙人的啤酒屋，自 1925 在里斯本开业以来，就已经照顾着几代葡萄牙人的日常生活。80 年前祖父母们曾经品尝的著名牛排，今天的人们仍然可以享受到一样的风味及品质。

地址：澳门氹仔买卖街5号

保拉纳现酿啤酒餐厅 (Paulaner Wirtshaus Macau)

保拉纳现酿啤酒餐厅由经验丰富的西餐大厨 Cristiano da Silva 掌舵，秉承当地传统及特色饮食文化，以上乘的食材烹调出正宗的巴伐利亚风味：

奥巴兹达芝士、香肠色拉或肉饼，以及传统的德国烤猪手、德国面疙瘩、饺子和传统甜点。承袭 Paulaner 啤酒品牌的百年历史，保拉纳现酿啤酒以慕尼黑至尊酿造工艺，供应七款不同原麦汁浓度的鲜酿啤酒。据当地 1516 年巴伐利亚纯净法，酿酒只允许采用啤酒花、麦芽、水和酵母四种原料，浓厚泡沫顶冠之下饱满香醇，完美佐配各式菜肴。

地址：澳门氹仔客商街41-43号

安东尼餐厅 (Antonio)

安东尼餐厅于 2007 年在氹仔旧城区成立，连续十一年荣获香港及澳门米其林饮食指南推荐，提供具现代风味的正宗葡萄牙菜肴，装潢传统雅致、氛围温馨舒适、服务温暖贴心。安东尼的新厨师 David Abreu 来自里斯本，拥有超过十年的丰富的餐饮美食及烹调经验。David 形容他的风格是一种传统的葡萄牙烹调手法糅合现代元素。他坚持传统技术和对细节的讲究，将食物的味道及质感都提升到令人愉悦的层次。

地址：澳门氹仔木铎街7号

葡薏园 (Tapas de Portugal)

葡薏园是一间创新时尚的葡萄牙小吃餐厅，位于澳门氹仔旧城区中心地带。餐厅提供沙律、三文治及头盘等轻盈素食菜式，海鲜、鱼类和肉类等丰富选择，以及传统和创新的葡式甜品。主厨推荐菜式包括碳烧鱿鱼配蒜蓉橄榄油、三文鱼塔塔、薯丝马介休、葡式海鲜饭等。餐厅还提供各式各样的葡萄牙美酒、啤酒和鸡尾酒。

地址：澳门氹仔木铎街9号

巴塞隆拿 (Barcelona)

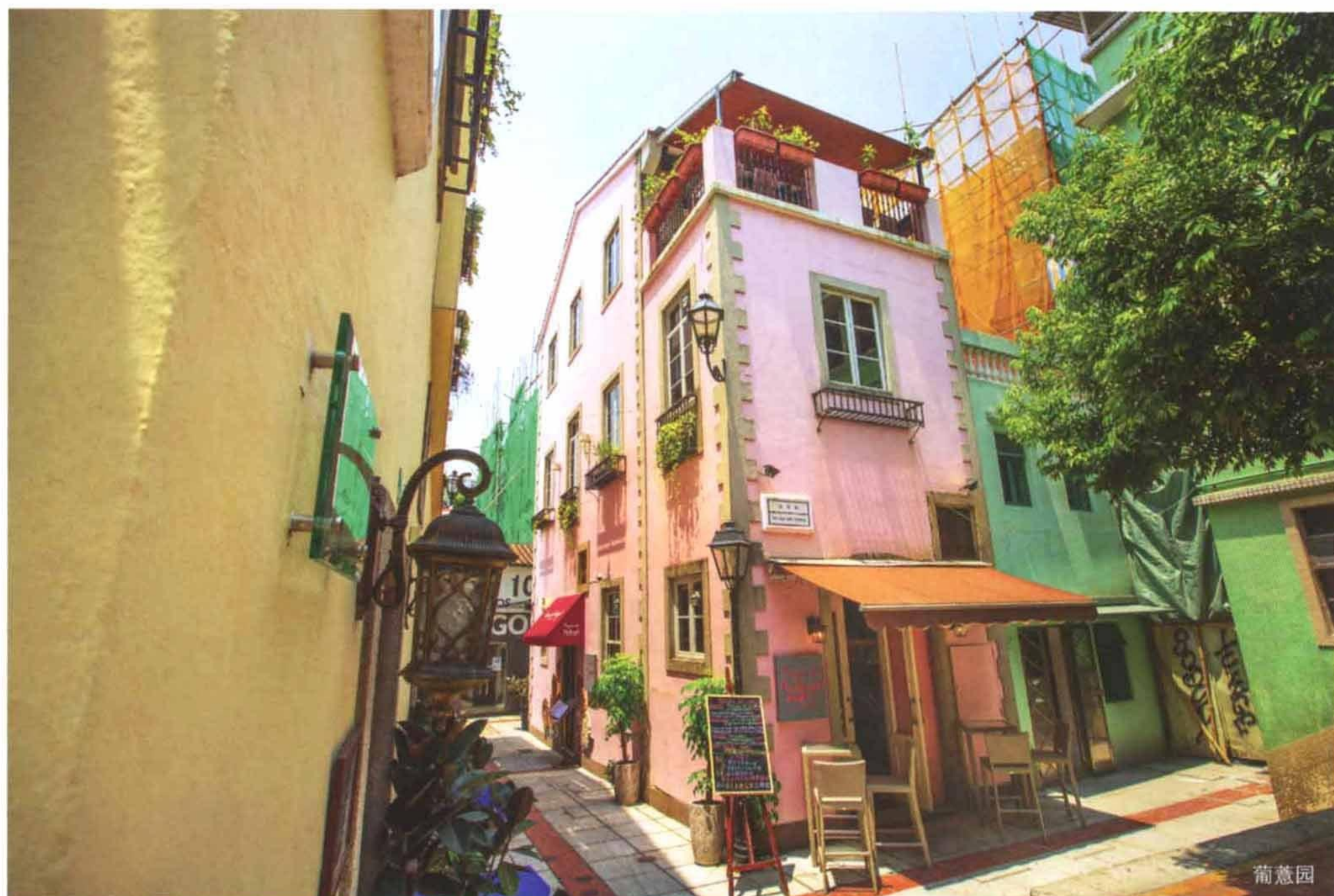
巴塞隆拿是氹仔旧城区颇受欢迎的西班牙小吃酒吧餐厅。餐厅设有别具一格的露天酒吧，让客人俯瞰城区迷人景致的时候，亦可品尝一系列创意新派的西班牙小吃，享受崭新的餐饮体验。餐厅的菜式由经验丰富的西班牙大厨 Hector Costa 主理，包括一系列创意新派的西班牙小吃，海鲜、肉类、米饭及甜品，并配以各式各样的西班牙美酒、啤酒和鸡尾酒，应有尽有。

地址：澳门氹仔木铎街47号

果阿之夜 (Goa Night)

印度小吃酒吧餐厅果阿之夜作为一间时尚酒吧餐厅，主打波西米亚风格鸡尾酒，为顾客调制出各式各样极具创意的手工鸡尾酒。餐厅亦推出鸡尾酒旅程探索系列，灵感源自6个分别位于果阿及澳门的著名地标，每款鸡尾酒根据每个地方的特征及风格，其选料、颜色、味道及呈现手法也能反映出每个地标的基理及质感，让顾客仿如置身于异地之中。

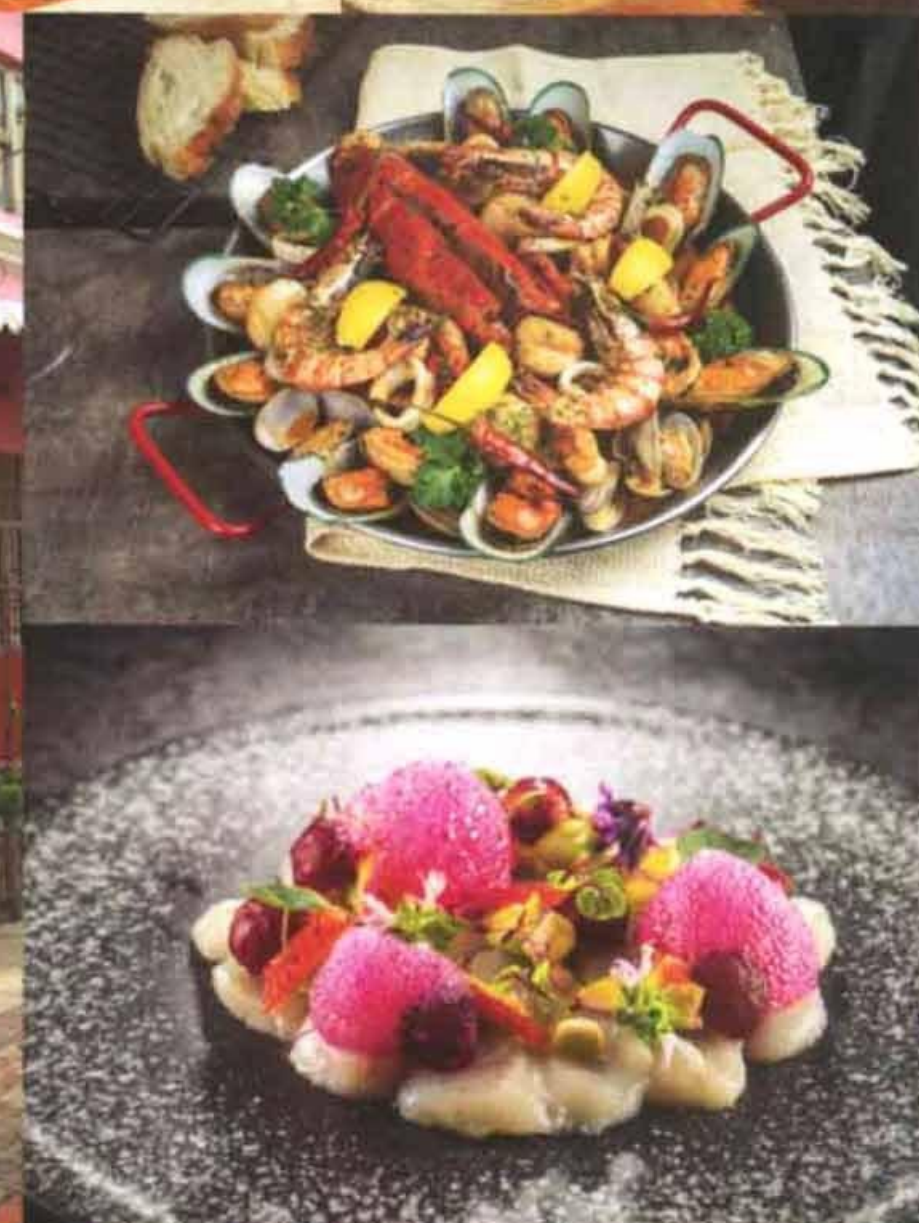
地址：澳门氹仔告利雅施利华街118号



葡薏园



巴塞隆拿



果阿之夜