

[食客笔记]

实而不华葡国菜



许多去过澳门的外地人,对澳门人的评价是——“澳门人不怕请客”。

澳门华洋杂处,饮食可谓花样繁多,荟萃了中西南北的美食。其中,葡国菜更是澳门闻名于世的菜式。

葡国菜可以分为澳门化的葡国菜(澳式葡国菜)和地道葡国菜两种。

400多年前,葡萄牙殖民者来到澳门后,思乡情重,唯有寄情于家乡菜上。受运输和保鲜条件落后的影响,单依靠水路将食材运到澳门,大部分食材都会因温度及其他原因而变质。聪明的厨师们便设法用替代品,如用椰汁代替鲜奶、用本地香肠代替葡萄牙香肠,然后结合印度、马来西亚和中国广东菜式的烹饪技术,创出独一无二的澳式葡国菜。

葡萄牙人的性格是重视现在、享受生活,非常注重饮食,在社交生活中饮食占了重要一环。而改良后的葡国菜更精彩纷呈,少了浓烈,多了清爽与纯粹。一些葡国餐厅也大大减少调味品的分量,将东西方饮食文化丝丝入扣地衔接在一起,热闹璀璨而又爽然大方。

葡国菜不仅美味独特,而且很注重餐馆的情调,大都古朴典雅,颇具怀旧色彩。为保留葡国饮食文化特色,澳门的葡国菜馆大都采用葡式装饰,一台一椅一摆设,无不流露着葡萄牙人的保守和优雅。如位于内港码头附近的海湾葡国餐厅、岗顶平地的 Macau Club 餐厅、建于 1870 年的陆军俱乐部餐厅,都是很有情调的葡国餐厅。还有更多供普罗大众进餐的地方,如小飞象葡国餐厅、新口岸葡国餐厅等,常常是座无虚席。

葡国焗鸭饭

葡国焗鸭饭是一道限量供应的功夫菜——把新鲜鸭子腌入味后烤 45 分钟,骨架拆下来煮高汤,再用高汤煮米饭,最后把又烧过的鸭肉埋进饭里上桌,令人回味无穷。

焗鸭饭用料丰富,鸭肉肉质鲜嫩,是葡国菜中很适合中国人口味的一道菜。

葡汁炒蚬

葡汁炒蚬,有些餐厅又叫西洋炒蚬。这道菜充分展现葡萄牙原味、简单、家常的风格。葡汁炒蚬其实很简单,只用新鲜的蚬,和橄榄油、大蒜,大火快炒熟,再放入香菜,就可上桌,完全是以橄榄油、大蒜来带出蚬的鲜美。

与其他南欧菜一样,葡萄牙菜非常强调食物的原味。南欧以农夫、渔夫居多,需要大量主食维持工作所需要的能量,所以菜肴较咸,烹调方式也偏于简单,会用大量的橄榄油、大蒜、辣椒、西红柿。而这道葡式炒蚬则用大量的大蒜,不会盖住蚬的鲜味。另外,葡萄牙橄榄油的风味也和其他地中海国家稍有不同,葡萄牙制作橄榄油用的橄榄,在成熟后还在树上常挂几天,所以橄榄油的味道较为强烈,这也让葡萄牙菜味道更为浓重。

葡国鸡

葡国鸡,确乎是澳门特有的菜肴,在葡萄牙根本找不到这道菜。事实上,它是中葡合璧、再掺合东南亚香料的澳门菜。

据澳门厨师说,葡国菜是从澳门土生葡人家传出来的,其做法是将鸡、土豆、洋葱、鸡蛋、西红柿配以咖喱粉烩制而成,过程也颇讲究技巧。此菜有甜甜的鲜辣味,煞是可口,若将鸡和汤汁拌在米饭中同吃,味道更佳。曾有人赋诗《美食之都》曰:“咖喱海蟹葡国鸡,乳猪烤鸭印度鱼。难忘澳门兰桂坊,夜夜酒吧无虚席。”
孙启菲

[美食探子]

“红豆生南国,春来发几枝。劝君多采撷,此物最相思。”红豆是人们寄托相思之物,而我们食用的红豆还是日常进补之品,其所含的营养超过小麦、玉米和小米,能健脾养肺、清心养神、通气除烦。李时珍将其称为“心之谷”,确是养生良品。

10 月是红豆成熟的季节,平时在家可以自己弄点简单的红豆粥补补;出门在外,最好能尝点新花样——红豆双皮奶就是一种不得不尝的美味佳品,香浓白嫩的双皮奶上铺满精心熬制的红豆,美味又养心。

在南京大街小巷的各家甜品店,几乎家家都有自家秘制的红豆双皮奶,因各家的做法风格不一样,食客的评价也不一样。

寻踪红豆双皮奶

■胡英华



N01 芒可

店面很大气。

去香港一定要去“许留山”,似乎成了一个不变的定律。“许留山”的甜品原料新鲜,口感细腻又好吃,是赴港过客念念不忘的美食。南京新街口管家桥有一家叫做“芒可”的甜品屋,据说甜品师傅原来就是在“许留山”工作的,因此有“南京许留山”之称,很多人都慕名而去。

几乎每位到这里来的人都会尝尝红豆双皮奶,味道很纯正,分量也不错,白生生的原味奶酪裹着饱满的南国红豆,单是色香味俱全中的“色”就能让人垂涎欲滴了。轻取一勺,香浓的奶酪带着清甜的红豆,直接从舌尖滑向喉咙深处,唇齿留香。如此美味当然停不了嘴,常常是吃完一份,还要意犹未尽地再来一份。

☆人均:20 元
☆地址:管家桥 55 号



红豆多多,吃起来很过瘾。

N03 果燃掂(水游城店)

双皮奶是其“招牌”,红豆味的尤受追捧,奶味很重很香,红豆煮得烂烂的,吃过令人回味;西米露、水果捞等,味道也不错。果燃掂人气很旺,分店一家接一家地开,环境最好的要属水游城店,地方比较宽敞,装修也很可爱,但遇上节假日,就需要排队了,找座位还得“抢”。

☆人均:12 元
☆地址:水游城负一楼

N02 Q 记甜品店

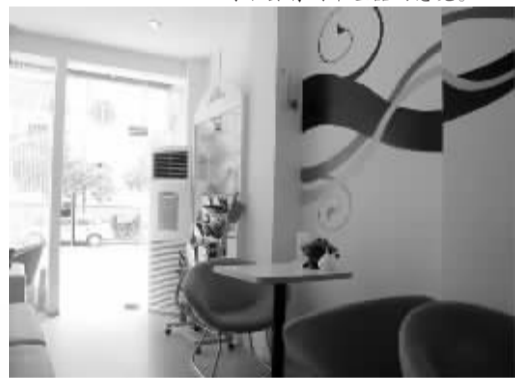
有些爱好美食的人不仅是吃味道,还看环境,Q 记甜品店正好满足了这些要求。

小店以温馨黄色为主色调,点缀典雅的紫色,是女孩子们逛街小憩、休闲小聚的好地方。双皮奶是这家店的主打,红豆双皮奶更是受到食客力荐。红豆软而不烂,粒粒有形,其自有的香味和奶味搭配得刚刚好,入口细腻香甜爽口。

听说这里还是美女的聚集地,吃美食还能看美女,挺好!当然,环境好,价格也比较贵,所以如果不是对环境特别讲究的朋友,倒不必特意来这家。

☆人均:25 元
☆地址:游府西街 42 号

就像在家一样,在这里绝对不会有闹市喧嚣的感觉。



温馨的环境很适合朋友约会。



N04 KaKa 港式甜品(苏宁银河店)

到湖南路和山西路逛街,可别错过了这家店。

这家店的红豆双皮奶味道非常正,奶味香浓,和另外 3 家相比不相上下。KaKa 更擅长打环境牌,椅子软软的,坐着很舒服;好朋友、小情侣在店里静静地聊天,别提有多惬意。

虽然不在路边,但上去也方便,逛街累了,这倒是个歇脚的好地方。

☆人均:15 元
☆地址:山西路苏宁银河百货 3 楼