



中西文化的 美妙碰撞 来澳门, 体验 美食交融的醉美

开栏语:

数百年来,中西交汇,融合共存,成为澳门文化的最大特色。从一日三餐到一砖一瓦,从风俗习惯到节庆礼仪,在传承中融合,在改变中沿袭,不变的是中华文化的包容并蓄,造就了物华天宝、独具特色的澳门。

作为中西文化的交汇点,数百年的文化交流,造就出澳门独一无二的饮食文化。历经岁月打磨,澳门美食既保留了源远流长的香山味道,还在交流中衍生出中西合璧的独特风味。

在庆祝澳门回归祖国20周年之际,本报推出《澳门风物志》,带您领略濠江明珠数百年间的历史变迁,开启一场澳门风物之旅。

采写:本报记者 张伟宁
手绘:本报记者 钟 凡



瓦煲咖啡

一份猪扒包,再配上一杯浓郁的瓦煲咖啡,这才是澳门人地道的下午茶。用来煲中药、靓汤的瓦煲竟然还能煮咖啡?是不是有些颠覆你脑海里的想象?瓦煲咖啡,顾名思义,就是将咖啡放于瓦煲内冲煮,利用瓦煲散热慢、保温好的特点,制作出香醇的咖啡。和充满仪式感的西式手冲咖啡相比,瓦煲咖啡更加接地气,可谓中西合璧的典范。



免治牛肉

免治源自英文“Mince”的谐音,昔日澳门的土生葡萄牙人结合多国烹饪元素发明了这道菜,把肉切碎,加入胡萝卜粒、青豆、洋葱、炸好的土豆粒等一起翻炒调味,搭配米饭和煎蛋一起吃。

小贴士

繁华的澳门汇集了很多中西美食,中式茶点、生滚粥、澳门特色牛杂、鸡蛋仔,还有接地气的大排档,一起来打卡美食地标,领略舌尖上的澳门吧。

打卡点:新马路

位于澳门新马路关前街街口的“强记羊腩煲”,传统的炭火炉与瓦煲边食边煮,羊肉色泽油润且软嫩无膻味,加入支竹、粉肠、萝卜、鱼头及生菜,口感更丰富。这款冬日里的限定美食不容错过。

打卡点:草堆街

在位于澳门草堆街女娲庙前的“雄记生滚粥”,这里是当地居民喜欢光顾的一家粥店,粤式及第粥、艇仔粥、牛肉猪肉粥、瘦肉皮蛋粥等即点即煮,鲜美十足。

打卡点:大堂斜巷

位于澳门大堂斜巷的“兴二”车仔档,新鲜出炉的鸡蛋仔蛋味浓郁、香脆可口,可以选择加酱料、炼奶或花生酱。

源远流长的“香山味道”

澳门饮食文化的渊源来自香山。古时澳门属香山地区,被葡萄牙殖民者占领后,与香山的联系依旧密切,据道光《香山志》记载,清朝中期,由香山县城石岐至澳门有定期的航班往来,香山所属各乡镇,也与澳门有定期的货船航运。

在饮食上,澳门继承了香山、广府地区饮食的传统习惯,饮食以清淡为主,百姓吃的都是广式的家常菜。不过,由于澳门位于珠江口西岸,咸水和淡水相交,适合多种鱼虾生长,地理环境的因素赋予了澳门的饮食具有典型海洋文化特色,鱼虾蟹等海产品种类丰富,海鲜是百姓餐桌上不可或缺的食材。明末清初学者屈大均有诗云:“咫尺沙冈市,鱼虾不少钱,蟹黄随月满,沙白入春鲜。”这正是古时澳门人生活的写照。如今,澳门的中餐不仅种类齐全,而且经营制作精良,各大酒店也逐渐形成独特的风味,尤其是老字号的粤菜餐厅还保留了许多传统的烹调手法和菜式,令人称道。

虾酱与虾籽捞面

“虾酱产于香山,家有数,终岁食之”,“虾之种类甚繁,小者以白虾,大者以宁虾为美。”“其虾酱则以香山所造者为美,曰香山虾。”清代的《粤东闻见录》中就有香山咸虾酱的记载。澳门人喜欢吃虾,更善于制作虾酱。长期以来,香山咸虾酱成为澳门人不可缺少的美味佳肴。

位于澳门冰仔巴波沙总督前地附近,每当人们经过这里,总会被一股浓烈的虾酱味吸引,跟着香味走,便会发现一家门面古朴的虾酱店,“广兴隆蚝油虾酱”是一家专营虾酱的老店,也是澳门为数不多的古法虾酱生产地。门前几个晒虾酱

的大缸里面是呈深紫色的虾酱,散发着鲜美的咸虾香。澳门虾酱通常被用于烹饪调料,当地驰名做法有“虾酱炒通菜”,一勺虾酱,能让原本朴素的味道变得鲜美醇厚。除了虾酱,不得不说的还有虾籽捞面。竹升面佐以晒好的虾籽干捞之,弹牙的面条沾满一层细腻且呈褐色的虾籽,一口下去满嘴鲜香。味觉的主角来自虾籽,它们的品质至关重要,如何制取?将抱籽的鲜虾放入较冷的水中,轻轻搅动,虾籽就会渐渐散入水中,散尽后将虾籽捞出,沥水晒干,制成装瓶即可。这是另外一道能体现澳门本土特色的菜品。



虾籽捞面



水蟹粥

水蟹粥

水蟹粥,顾名思义,采用新鲜水蟹煲粥。洗净蟹身,去蟹肺、去蟹心蟹胃,备好用于去腥除寒的姜丝,伴以佐料放入锅中,每碗粥都是经过高火熬制数小时之久。一只通红硕大的螃蟹,浮在粥中,份量

十足。几小时的高火熬制,米粥也已从纯白熬至微黄,螃蟹的精华“蟹膏”也已被熬得细丝微粒,仿佛融化在了粥中一般。在澳门,有不少地道的粥粉面档及酒楼都有这道料理。

中西合璧的“舌尖盛宴”

《澳门纪略》中记载,“久居澳地,习染已深,语言习尚已渐化为夷。”自十六世纪以来,随着时间推移,葡萄牙及其他西方的饮食文化也随之改变了澳门人的餐桌,中西饮食风俗在澳门相互交融同化,使得中西饮食风俗早已融为一体,兼容并蓄。400多年的中西文化碰撞,造就了澳门独一无二、中西合璧的特色美食,反映澳门文化和生活的多元性及包容性。

葡国菜是澳门饮食文化中西合璧的典范。正宗的葡国菜强调食物的原味,味道比较浓重,代表菜式有红豆猪手、薯蓉青菜汤、炒蚬、海鲜饭等。而经澳式改良的“土生葡菜”堪称一绝,在食材上,吸收了葡萄牙、东南亚和中国广东等地区多种食材及调料,呈现出东西南北食材精彩纷呈的局面,典型的菜式包括非洲鸡、沙爹、马介休、猪扒包等。

葡国菜的美味,离不开中西食材与香料的奇妙碰撞。《香山志》就有记载,“菘和兰豆近数十年得种于澳夷,处处种之;葱苡出外国,曰洋葱苗;耶珠菜(芥苳)其种来自蕃舶,夷人多种之”。据载,

青豆、莴苣、洋葱、甘蓝、水田芹、菠萝和蕃荔枝最早均由葡萄牙人带入,还有葡萄牙的腊肠、黑水榄、清水榄、橄榄油等,已经成为不少澳葡式美食的主要原料。此外,葡萄牙人在航海途经之地——印度和东南亚等地搜集的各种香料,如咖喱、香草、咸虾、椰汁、丁香、香叶、黄姜粉等,也广泛用于澳葡式美食的制作中。

澳门葡国菜兼收并蓄吸收了葡萄牙、印度、东南亚及中国粤菜的烹饪技术,对原来的葡国菜经过改良,取长补短,成为独一无二的菜式。如“葡国鸡”就是一道著名的“澳门葡国菜”。它创造性地融汇了中式餐饮中对肌肉的烹调做法,加入东南亚香料,最后用西式烹调的烤法制成。而“焗烤猪肉”则采用中国传统的烧法,将肉煮熟,放在猪油中炸成焦黄,然后浇上胡椒、藏红花、桂叶和蒜末等中西调料。“什锦饭”也是一道中西合璧的美食,以番茄汁调味的米饭为主,配以大香肠片、中式火腿、鸡肉、葡萄干、熟鸡蛋、土豆和炸面包干等。

用“猪仔包”烤制香脆,涂上牛油,然后将猪扒用蒜头、姜及糖等佐料腌制,烧十五分钟便可放入包内,猪扒特别惹味,猪仔包香脆,如今已经成为澳门美食的代表之一。

听起来名称古怪的“马介休”,吃起来别样美味,它的名字来自葡萄牙语的“Bacalhau”,即鳕鱼经盐腌制但并不风干保存而成,被称为葡萄牙的代表菜,据说以“马介休”为主要材料,衍生而出的菜谱甚至有近千种。用马介休制成球状,加上马铃薯蓉作主要材料,再加鸡蛋、芫荽,油炸而成的“炸马介休球”,是常出现在澳门各大西餐餐厅菜牌中的菜式,也是“马介休”众多分支中的一道独特存在。

葡挞是澳门当地出名的特色小食。将葡式蛋挞成功推广的,是英国人 Andrew Stow,他在葡萄牙吃到里斯本附近城市 Belem 的传统点心 Pastéis de Nata 后,决定在传统食谱上加进自己的创意,于是1989年在路环岛开设安德鲁饼店,用猪油、面粉、水和鸡蛋,以及英式的糕点做法,创作出葡式蛋挞。

猪扒包



马介休球



葡挞

